

*La creación léxica en el ámbito del enoturismo y su inclusión
en obras lexicográficas y en manuales de español para fines
específicos*

**Máster Universitario en Español e Inglés como Segunda Lengua /
Lengua extranjera**

**Autora: Carolina Sabater Abad
Tutora: Isabel Santamaría Pérez**

Alicante 2016

La creación léxica en el ámbito del enoturismo y su inclusión en obras lexicográficas y en manuales de español para fines específicos

*A mi tutora, Isabel Santamaría,
por su gran profesionalidad.
A mis padres, por animarme siempre a seguir adelante.
A mi hermana y a Nachi, por ser tan incondicionales.*

RESUM

Davant les noves realitats que se succeeixen contínuament, la llengua espanyola, mitjançant els diferents recursos lexicogenètics, anomena nous vocables que són els neologismes. Aquest estudi pretén analitzar quin és el procés de creació lèxica més habitual en la llengua espanyola dins de l'àmbit específic del turisme i, més en concret, del turisme del vi des d'un punt de vista sincrònic. Per això, hem seleccionat un corpus de 45 neologismes en aquest camp a través dels quals comprovarem el procés de formació neològica més habitual. De la mateixa manera, volem examinar la presència d'aquestes veus neològiques en les obres lexicogràfiques, així com, la seua incorporació als manuals d'espanyol per a estrangers específics del turisme. Finalment, verificarem també la seua freqüència i l'any d'aparició a Internet per a valorar l'ús social que se li dóna a aquests termes. Els resultats obtinguts indiquen que la inclinació de la creació lèxica en espanyol s'orienta, en àmbits especialitzats com l'enoturisme, cap a l'ús dels cultismes.

Paraules clau: enoturisme, creació lèxica, neologismes en ELE, turisme del vi, composició culta.

RESUMEN

Ante las nuevas realidades que se suceden continuamente, la lengua española, a través de diferentes recursos léxico-genéticos, nombra nuevos vocablos que son los neologismos. Este estudio pretende analizar cuál es el proceso de creación léxica más habitual en la lengua española dentro del ámbito específico del turismo y, más en concreto, del turismo del vino desde un punto de vista sincrónico. Para ello, hemos seleccionado un corpus de 45 neologismos en dicho campo mediante los cuales comprobaremos el proceso de formación neológica más habitual. De igual modo, queremos examinar la presencia de estas voces neológicas en las obras lexicográficas, así como, su incorporación a los manuales de español para extranjeros específicos de turismo. Finalmente, verificaremos también su frecuencia y año de aparición en Internet para valorar el uso social que se le da a estos términos. Los resultados obtenidos indican que la inclinación de la creación léxica en español se orienta, en ámbitos especializados como el enoturismo, hacia el uso de los cultismos.

Palabras clave: enoturismo, creación léxica, neologismos en ELE, turismo del vino, composición culta.

ABSTRACT

To the new realities that occur continuously, the Spanish language, through various lexical-genetic resources, names new words that are neologisms. This study aims to analyse which is the most common process of lexical creation in the Spanish language within the specific field of tourism, in particular, wine tourism from a synchronic point of view. To this end, we have selected a corpus of 45 neologisms in this field whereby we will check the most common process of neological formation. Similarly, we want to examine the presence of these voices in lexicographical works, as well as their incorporation into Spanish manuals for foreigners specifically regarding the area of tourism. Finally, we will also check their frequency and year of occurrence on the Internet to assess the social use given to these terms. The results obtained indicate that the inclination of the lexical creation in Spanish is oriented, in specialised areas like wine tourism, to the use of non-native compound words.

Key words: wine tourism, lexical creation, neologisms in ELE, non-native compound words.

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. Introducción | 8 |
| 1.1. Objetivos | 11 |
| 1.2. Metodología | 13 |
| 1.3. Estructura del trabajo | 17 |
| 2. Estado de la cuestión..... | 19 |
| 2.1. Neología y neologismos: definición y delimitación..... | 19 |
| 2.2. Clasificación de los neologismos | 22 |
| 2.3. Obras lexicográficas ante el neologismo..... | 24 |
| 2.4. Valor de un diccionario como instrumento de aprendizaje..... | 29 |
| 3. Análisis de los neologismos..... | 37 |
| 3.1. Descripción del corpus | 37 |
| 3.2. Presencia de neologismos en obras lexicográficas seleccionadas..... | 50 |
| 3.2.1. Diccionarios monolingües (ver anexo 2)..... | 52 |
| 3.2.2. Diccionarios monolingües de aprendizaje (ver anexo 3)..... | 54 |
| 3.2.3. Diccionarios específicos de turismo (ver anexo 4)..... | 56 |
| 3.2.4. Diccionarios de neologismos (ver anexo 5) | 59 |
| 3.3. Presencia de neologismos en manuales ELE. | 64 |
| 3.4. Año y frecuencia de aparición del corpus en Internet. | 66 |
| 3.5. Resultados del análisis | 78 |
| 3.5.1. Creación léxica | 78 |
| 3.5.2. Diccionarios..... | 82 |
| 3.5.3. Manuales ELE. | 83 |
| 3.5.4. Internet..... | 83 |
| 4. Conclusiones | 85 |
| 5. Bibliografía | 89 |
| 6. Anexos | 94 |

1. Introducción

“El seguimiento de un neologismo, su hoja de ruta, indica por dónde pasan los intereses de la sociedad, los valores imperantes, sus descubrimientos. Sirve para contar la historia porque él mismo indica la dirección de la mirada.”

Anaine (2009)

Este trabajo que presentamos es el resultado de un estudio sobre la creación léxica y su incorporación a obras lexicográficas y manuales en el turismo y, más en concreto, en el enoturismo. Analizaremos nuestra lengua en un ámbito y momento determinados, es decir, desde un punto de vista sincrónico. A través del mismo, conjugamos dos campos apasionantes como son la lengua y el ocio en el turismo y vemos cómo los dos van de la mano. Existe una realidad simbiótica entre ambos ya que el turismo da vida a una lengua y la lengua da realidad al turismo. Así pues, ante los rápidos cambios que experimenta nuestro mundo, “la lengua solo tiene una salida: incorporar un elemento léxico en su sistema que dé cuenta de cada concepto” (Guerrero 1995:7).

Acabada la carrera de Traducción e Interpretación de Francés por la Universidad de Alicante, decidí continuar mis estudios de pedagogía en dicha lengua, así fue como, poco a poco, me introduje en el mundo de la docencia en niveles de secundaria y bachiller en la Comunidad Valenciana. Al cabo de un par de años y para ampliar mi formación y con ella mis perspectivas laborales, me dispuse a empezar este máster que hoy, con la consecución de su correspondiente asignatura Trabajo Final de Máster, llega a su fin. Han sido dos años de descubrimientos docentes, de interesantes clases maestras que invitaban a la reflexión, de creatividad y de esfuerzo y, sobre todo, de razonar cuál es o debería ser la tarea del profesor, en nuestro caso, profesor de Español como Lengua Extranjera. Por ello, es aquí donde me gustaría resaltar la siguiente cita que ha ido calando en nosotros, alumnos, y que puede resumir dicha tarea: “Tell me and I forget, teach me and I may remember, involve me and I learn”¹ (Confucio, 312-230 A.C. Citado en Zun, 2012).

¹ *Cuéntame y olvidaré, enséñame y puede que recuerde, involúcrame y aprenderé.* Traducción propia.

La elección del tema de este trabajo viene dada por la necesidad de nuevos términos en un ámbito que cada vez va teniendo más relevancia. En principio, este estudio iba a ir orientado al análisis de la creación léxica en el campo del turismo en general, pero, a medida que íbamos profundizando en el mismo, vimos una fuente inagotable de neologismos más específicos en el turismo del vino, también llamado enoturismo. Éste entremezcla dos actividades económicas dispares: el turismo y la producción del vino, ambas con un importante peso para la economía española actual. Por este motivo, porque nos entusiasma la idea de aunar lengua y vino, por ser un asunto que cada día tiene más adeptos y por ser también una parcela de ocio que, en los últimos años, ha generado nuevas realidades con su consiguiente creación léxica, hemos elegido este tema. Prueba de ello, es la creciente oferta hotelera, gastronómica, de turismo rural y ecológico que se ha producido en torno a bodegas y viñedos. Sin ir más lejos, últimamente, hemos asistido a la creación de nuevas denominaciones de origen y, especialmente, a la proliferación de las llamadas Rutas del Vino, por ejemplo, la de Alicante.

El vino siempre ha sido un elemento clave dentro de nuestra cultura pero es con la creación en 1994 de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN) cuando éste adquiere más relevancia. En el año 2000 la Secretaría General de Turismo elabora y presenta el Plan Integral de Turismo Español 2000-2006 (PICTE), en el que podemos destacar que uno de sus objetivos era trabajar en el diseño de la oferta de productos turísticos y en su creación y desarrollo con la finalidad de avanzar en la diversificación y la desestacionalización de la actividad turística española. En la actualidad, se sigue promoviendo la puesta en valor del vino como producto turístico a través del Plan de Turismo 2020 donde, entre sus líneas estratégicas, se observa la promoción y creación de experiencias y vivencias para un turista cada vez más dinámico, al tiempo que fomenta el desarrollo socioeconómico de las zonas vitivinícolas. Así, la Secretaria General de Turismo (2000) define la Ruta del Vino como:

(...) la integración bajo un mismo concepto temático de los recursos y los servicios turísticos de interés existentes y potenciales, de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad

y la vocación vivencial, con el fin de construir un producto desde la identidad propia del destino, de facilitar la comercialización conjunta de toda la zona y de garantizar el nivel de satisfacción de la demanda, impulsando así el desarrollo económico-social integral de la misma.

Las Rutas del Vino de España suman un total de 22 rutas, 16 están certificadas y 6 en proceso de certificación.

El sector del turismo del vino, que brinda además grandes oportunidades para el desarrollo económico de las regiones, ha impulsado el turismo rural. La evolución del turismo en España ha estado basada en el producto de sol y playa que, de acuerdo con Baños (1998:88), “tiene como principales características su carácter masivo, escasa especialización de los productos y orientación a segmentos de demanda de clase social media-baja”. Mientras que el enoturismo trata de dar respuesta a nuevas tendencias y da la posibilidad de que otros sectores se desarrollen, así como que los que practican este tipo de turismo lo hagan de manera activa. De este modo, Elías (2012:36) denomina turismo activo “aquel en el que el turista tiene interés por interactuar, conocer y apreciar la naturaleza y la cultura de sus anfitriones, con una actitud y compromiso de respetar y participar en la conservación de esos recursos”. Para Beltrán (2010:51) el enoturismo: “Se trata de un turismo de calidad lejos de las aglomeraciones, que promueve un cultivo hedonista de la persona combinando tradición y modernidad con naturaleza, arte y una buena mesa.”

Este sector, que en los últimos años está teniendo numerosos discípulos, necesitó en su momento y aún sigue necesitando nombrar nuevas realidades que se van generando como consecuencia de los cambios y de su apogeo. Para ello, la lengua dispone de diferentes mecanismos que nos permiten crear nuevas palabras y la neología es la disciplina que se encarga de estudiar esas creaciones léxicas. Una característica importante de las lenguas es su evolución. Las lenguas, como elementos vivos y dinámicos, nacen, cambian, dejan descendencia y se subdividen desde todos los niveles: fonético, gramatical y léxico-semántico. Una lengua en la que no se producen estos cambios o esta evolución es una lengua muerta, como ocurre actualmente con el latín. Isabel Santamaría (2016:203) dice lo siguiente sobre la creación léxica del español:

El español no es ahora más innovador o más permeable a la innovación léxica que antes, sino que responde a las necesidades de una sociedad que ha cambiado en los últimos años, y esos

cambios han venido acompañados de la creación de nuevas palabras para designar nuevas realidades.

En consecuencia, la unión de la neología junto con el ámbito lúdico del enoturismo nos ha parecido una combinación perfecta para desarrollar nuestro trabajo. Así, en el presente estudio trataremos, por una parte, de hacer una aproximación a la creación léxica del español en el ámbito del turismo del vino y, por otra, también comprobaremos cómo dichos términos seleccionados se incorporan o no en obras lexicográficas diversas y en manuales de Español como Lengua Extranjera². Para ello, a través de un corpus seleccionado de 45 términos, analizaremos y extraeremos conclusiones sobre los resultados obtenidos. Asimismo, en el estado de la cuestión, estudiaremos aspectos de la neología desde el punto de vista de lingüistas, lexicógrafos y diccionaristas.

1.1. Objetivos

Como ya hemos comentado anteriormente, la lengua evoluciona y la creación léxica es la expresión más clara de dicha evolución. En los últimos años, los lenguajes de especialidad como la economía, la medicina, la informática e incluso la política, entre otros, han experimentado una importante renovación e innovación. El turismo también ha creado numerosos términos que a día de hoy están incorporados en el lenguaje habitual, por ejemplo: *bungalow* y *camping*. Sin embargo, en este estudio nos vamos a centrar en una parte específica del turismo: el enoturismo.

De esta manera, nos planteamos como **objetivo general** de nuestro trabajo observar cuál es el mecanismo o procedimiento de creación léxica más habitual en el campo del turismo del vino en el español actual.

Para alcanzar nuestro objetivo general y comprobar la difusión de estas voces y su nivel de implantación en la lengua, nos hemos planteado **objetivos específicos**:

² A partir de ahora los llamaremos manuales ELE.

- Valorar la presencia de estas voces neológicas en diccionarios, verificando si los diferentes recursos lexicográficos, tanto diccionarios generales como específicos del ámbito, dan cuenta de estas innovaciones y las registran.
- Comprobar si los manuales de ELE específicos del turismo recogen este tipo de léxico.
- Explorar su nivel de difusión en Internet a través de la frecuencia y año de aparición.
- Valorar la permeabilidad del ámbito académico respecto al uso social de este corpus neológico, considerando su presencia en Internet.

Como punto de partida a nuestro estudio, podemos plantear las siguientes cuestiones:

Con respecto a los formantes cultos en el ámbito científico, cabe destacar que este lenguaje está formado básicamente por componentes greco-latinos y es que según Moral Lozano (2009:1): “El legado lingüístico de las lenguas clásicas en general y del griego en particular a la lengua española es innegable al mismo tiempo que valioso”. Si existe un área concreta donde esa herencia es especialmente perceptible, ésta es la medicina. Las lenguas clásicas, principalmente el griego, introdujeron un sistema de creación de terminología científica que el mundo occidental ha valorado y conservado. Por este motivo, nuestro estudio pretende comprobar si, al igual que ocurre en ámbitos como la medicina, en otros sectores menos específicos como el que nos ocupa, el proceso de creación léxica se genera principalmente mediante los cultismos.

En cuanto al campo del léxico del turismo en general, podemos observar como los extranjerismos son frecuentemente adaptados o incorporados a nuestra lengua. Calvi (2001:1)³ dice que “La marcada dimensión internacional del turismo repercute inevitablemente sobre el léxico que lo caracteriza, constituido frecuentemente por internacionalismos, la mayoría de origen anglosajón.”. Medina López (1998:32) afirma que “la presencia del inglés es muy fuerte en los nombres de los centros hoteleros de las zonas más turísticas, que presentan a menudo, por ejemplo, los elementos *garden* y *park*.” Asimismo, se observa que la adopción de extranjerismos, especialmente del inglés, es significativa en el turismo deportivo (*trekking*, *rafting* y *windsurf*).

³ Artículo traducido por Germana D'Amico y Chiara Pasquini, del III capítulo del volumen de M. V. Calvi, *Il linguaggio spagnolo del turismo*, Viareggio, Baroni, 2000.

Sin embargo, hoy en día, en el ámbito del turismo se aprecia una inclinación distinta, podemos ver una preferencia por los aspectos culturales también a nivel lingüístico, por ello, percibimos el uso de palabras de tipo tradicional y local. Calvi afirma también que “en el lenguaje del turismo se registra una marcada tendencia a privilegiar cultismos y registros elevados” (2001:2).

En cuanto a los diccionarios, podemos presuponer que los que funcionan en línea, por su formato, tendrán una mayor predisposición a la actualización de términos. Sin embargo, con respecto a los que funcionen en papel, creemos que el proceso de reajustar nuevas palabras será más largo y tedioso, por ello, serán menos proclives a la actualización.

1.2. Metodología

La metodología empleada ha sido cuantitativa y cualitativa. La primera nos permite, a través de las gráficas y de los datos numéricos, la cuantificación y el tratamiento de nuestros resultados. Mientras que la cualitativa valora aspectos que no son susceptibles de cuantificación. Por otra parte, destacamos el enfoque exploratorio, ya que éste hace posible que indagemos sobre la situación general de la creación léxica en el ámbito del enoturismo.

Asimismo, los resultados planteados son la consecuencia de un análisis descriptivo, metodología que nos posibilita indagar pormenorizadamente en nuestros casos de estudio. Se ha realizado un examen de la situación de dichos términos en distintas obras lexicográficas, manuales ELE e Internet.

El estudio se ha llevado a cabo en las siguientes fases:

- Configuración de un corpus de términos que desde el punto de vista intuitivo hemos considerado neológicos.

- Cribado de neologismos siguiendo el criterio lexicográfico mediante la consulta en el Diccionario de la Real Academia Española⁴ en su versión en línea.
- Verificación de su aparición en otras obras lexicográficas de diferente tipo: monolingües, de aprendizaje, especializadas y neológicas.
- Verificación de presencia en manuales ELE.
- Comprobación de su uso en Internet y año de aparición⁵.
- Análisis de la formación de estos términos.

Con respecto a la configuración del corpus, es necesario comentar que la tarea de delimitar términos exclusivamente del turismo del vino no ha sido fácil, ya que éstos muchas veces se entremezclaban con otros campos ajenos al mismo debido a la gran diversificación del fenómeno turístico. Por esta razón, podemos hablar de vocablos referidos al turismo pero también a otros campos como el gastronómico, el cultural, el deportivo, el de los transportes, etc. Prueba de ello es que en nuestra selección de palabras, tenemos términos pertenecientes a la enología pero también al campo de la hospedería, éstos son: *casa-bodega*, *hoteles-bodega* y *cortijo-lagar*; así como, relativos también al ámbito cultural: *bodega-museo*.

Cabe destacar que los términos inicialmente seleccionados han sido extraídos de páginas web asociadas a las rutas del vino de diversas denominaciones de origen, páginas web de turismo rural, de bodegas, de venta online de productos relacionados con el mundo del vino y de blogs especializados. Para poder determinar si se trataba de unidades neológicas, las hemos cribado siguiendo el criterio propuesto por Cabré⁶ (2004:3) que afirma que la no inclusión de dichos términos en los diccionarios de referencia hace que los podamos plantear como neologismos. También Alvar, autor de *El Diccionario de voces del español actual* y del *Nuevo diccionario de voces del uso actual*, admite que se apoyó en la aparición o no de las nuevas voces en el DRAE para determinar su carácter neológico, pues “se entiende que el diccionario académico es el punto de referencia incuestionable” (Hernández 2006:117). Por ello, en nuestro trabajo hemos considerado como diccionario de referencia la versión online del DRAE y hemos estimado neologismo los términos que no aparecen en el mismo.

⁴ A partir de ahora la llamaremos DRAE.

⁵ A fecha de 29-04-20016.

⁶ Nos parece interesante destacar en este punto la labor de Teresa Cabré por su valiosa aportación al mundo de la neología, siendo una de las creadoras del Observatorio de Neología (OBNEO) y su directora durante 25 años.

El siguiente paso consistió, por una parte, en comprobar, mediante la consulta de obras lexicográficas de diverso tipo, si las voces identificadas como neológicas aparecían en los diccionarios monolingües, de aprendizaje, especializados y de neologismos (anexos 2, 3, 4, 5); y, por otra parte, si éstas aparecían en los manuales de ELE (anexo 6). A continuación, a través del buscador *Google*, vemos su frecuencia de uso y el año de aparición con el fin de contrastar si el ámbito académico de las obras lexicográficas es sensible al uso social que se le da a nuestro corpus en los medios electrónicos (anexo 7).

Finalmente, hacemos el análisis pormenorizado de los términos neológicos seleccionados basándonos en la clasificación de Cabré (2004:10-11). Hemos utilizados en dicho trabajo los criterios de creación léxica de esta autora y hemos catalogado nuestro corpus según el recurso utilizado para su formación (anexo 1). Los diferentes tipos de neologismos, según Cabré, se codifican de la manera siguiente:

Neologismo de forma (F)

| | |
|---|--|
| sufijación | FSUF |
| prefijación | FPRE |
| interferencias entre sufijación y prefijación | FPRSU |
| composición | FCOM |
| composición culta | FCULT |
| lexicalización | FLEX |
| conversión sintáctica | FCONV |
| sintagmación | FSINT |
| siglación | FTSIG |
| acronimia | FTACR |
| abreviación | FTABR |
| variación | FVAR |
| Neologismo sintáctico | SINT |
| Neologismo semántico | S |
| Préstamo | M/AM (préstamo y préstamo adaptado, respectivamente) |
| Otros | A |

Con respecto a los neologismos formados por prefijación, hemos considerado cualquier unidad que contenga alguna de las formas propuestas también por Cabré (2004:13) en la siguiente tabla:

| | | | |
|------------------|--------------|-------------------|------------------|
| a-, an- | di- | meta- | tras- |
| ab- | di-, dia- | mono- | sin-, sim-, sil- |
| ana- | diazo- | metoxi- | sobre- |
| anfi- | e- | no-, no | sub- |
| ante- | dis- | multi- | sulf-, sulfo |
| anti- | eu- | neo- | supra- |
| apo- | endo- | nitr-, nitro- | super- |
| archi- | epi- | nitros-, nitroso- | trans- |
| azoxi- | eso- | ob- | tri- |
| bajo- | ex- | oxo- | ultra-, ultra |
| benz-, benzo- | extra- | pan- | uni- |
| bi-, bis- | ex-, exo- | oxi- | vice- |
| bien- | fuera- | para- | yuxta- |
| carboxi- | hemi- | peri- | |
| casi- | hidroxi- | platini- | |
| cata- | hiper- | pluri- | |
| ceto- | in-, im-, i- | poli- | |
| circun-, circum- | infra- | post-, pos- | |
| cis- | inter- | pre- | |
| con-, com-, co- | intra- | pro- | |
| contra-, contra | mal- | re- | |
| des- | menos- | semi- | |

A continuación, explicaremos otras consideraciones tenidas en cuenta para el análisis:

- Para los casos en que los neologismos pueden estar creados tanto por prefijación como por sufijación (ej.: *antigoteo*, *monovarietal*), siempre hemos registrado el último proceso, bien la sufijación o la prefijación.
- Para la formación de neologismos cultos, se considerarán FCULT aquéllos que contengan un formante etiquetado en la *Taula de formants cultes* (http://www.iula.upf.edu/rec/cpt/formants/tf_i.htm) como forma prefijada o forma sufijada.
- En nuestra búsqueda de neologismos, hemos desestimado los extranjerismos no adaptados, ya que el propósito de este estudio es ver las herramientas internas que tiene nuestra lengua para generar nuevas palabras.

1.3. Estructura del trabajo

El presente estudio se organiza a través de la siguiente estructura. Tras la introducción y la exposición de nuestra metodología, pasaremos a desarrollar el estado de la cuestión. En este apartado, trataremos puntos relacionados con nuestro trabajo, en primer lugar, hablaremos de neología y neologismos, veremos algunas definiciones propuestas en algunos diccionarios y por varios autores. A continuación, veremos las diversas clasificaciones o tipologías de neologismos haciendo especial hincapié en la propuesta por Cabré ya que será dicha clasificación la empleada en nuestro análisis. Seguidamente, trataremos los distintos puntos de vista de ciertos diccionarios y diccionaristas hacia el neologismo. Acabaremos el punto del estado de la cuestión valorando la importancia del diccionario como instrumento de aprendizaje.

El siguiente paso en nuestra investigación es el análisis de los resultados. En primer lugar, describiremos los procedimientos de creación léxica obtenidos, después veremos su presencia en los diccionarios monolingües, de aprendizaje, específicos de turismo y en el de neologismos. A continuación, observaremos su presencia en manuales ELE y el año de aparición de estos términos y su frecuencia de uso en

Internet. Por último, analizaremos los resultados obtenidos en cada aspecto, es decir, en el apartado de la creación léxica, de los diccionarios, de los manuales ELE y de Internet.

Finalmente, tenemos la conclusión donde valoramos los resultados de una forma más general. Las páginas finales quedan reservadas para la bibliografía y los anexos.

2. Estado de la cuestión

En este apartado vamos a estudiar aspectos de la neología y de los diccionarios que repercuten directamente en el objeto de nuestro estudio. Así, entre otras cuestiones, analizaremos las diferentes definiciones que se le dan a los términos “neología” y “neologismo” y plantearemos la difícil tarea de clasificar estas nuevas voces, ya que hay varios tipos de catalogación propuestos por diferentes lingüistas. Desde el punto de vista de los diccionarios, comprobaremos la posición de algunos diccionaristas con respecto a los nuevos vocablos y consideraremos las obras lexicográficas como instrumentos indispensables en las clases de lengua extranjera.

2.1. Neología y neologismos: definición y delimitación.

En primer lugar, cabría hacer la distinción entre los términos “neologismo” y “neología”, por ello, vamos a recurrir a dos de los diccionarios que hemos empleado para el análisis terminológico de este trabajo. Así pues, el DRAE define neologismo como “vocablo, acepción o giro nuevo en una lengua” y el *Diccionario de Uso del Español* de María Moliner⁷ lo define como “palabra o expresión recién introducida en una lengua”. Por otra parte, el término neología viene definido en el DRAE como “proceso de formación de neologismos”, mientras que el DUE no lo incluye entre sus entradas. Cabe destacar aquí la interpretación de estos vocablos que dan Azorín y Sánchez (2016:16): “El proceso mediante el cual se crea un recurso lingüístico nuevo, no existente con anterioridad en la lengua, recibe el nombre de *neología*; mientras que el recurso creado, que puede ser léxico, sintáctico, fónico, etc., se conoce como *neologismo*.” También Otaola (2004:65) se refiere a neologismo como “el proceso por el que el cambio lingüístico provoca la aparición de forma y sentidos nuevos”. De esta manera, entendemos que el neologismo aparece cuando se crea o se forma otra palabra

⁷ A partir de ahora lo llamaremos DUE.

desde el punto de vista estructural, o bien cuando se le asigna un nuevo significado, así como la incorporación de extranjerismos a la lengua materna. Por ello y después de leer estas definiciones, podemos decir que la diferencia fundamental es que la neología es el proceso de formación de nuevas unidades léxicas y el neologismo el producto de ese proceso.

En la introducción del presente estudio, hemos comentado la importancia de los neologismos en una lengua ya que le dan vitalidad y dinamismo formando parte, asimismo, de la evolución de sus hablantes. No obstante, no todo han sido halagos hacia dichos términos, muchos especialistas se plantean qué pasaría con nuestra lengua si se populariza el uso de todos los nuevos términos que van apareciendo cada día. Si miramos atrás, desde la época clásica, todos los elementos que se consideraban corruptores de la armonía y del equilibrio de la lengua, como los extranjerismos, eran condenados. Actualmente, sigue habiendo expertos como Grijelmo (1997:407) que ven en estas nuevas incorporaciones léxicas, sobre todo en los extranjerismos, un peligro y una posibilidad de deterioro del lenguaje. Para Grijelmo (1997:407), algunos neologismos son necesarios, otros innecesarios y, finalmente, otros son “neologismos destructivos”. En este último tipo, acusa principalmente a los medios de comunicación (periódicos, radio y televisión) de carecer de criterio y de aceptar términos que conllevan a la desaparición de “palabras propias –algunas de ellas muy antiguas– para dejar paso a palabras ajenas, símbolo de una triste colonización cultural” (Grijelmo 1997:407). Para Fernández (2004:35), el problema aparece cuando:

(...) las nuevas tecnologías, la generalización de las actividades deportivas, la economía mundial y tantas otras fuentes, con la ayuda efficacísima de los medios de comunicación, derraman términos a raudales sobre nuestra lengua y nos quedamos sin asideros para movernos sin zozobrar en el océano de las palabras.

Sin embargo y con todas las advertencias de los autores citados anteriormente, no debemos olvidar que la lengua es un sistema simbólico que representa realidades, por ello, si dichas realidades son cambiantes, la lengua ha de serlo también. De no ser así, si no tuviera la capacidad de adaptarse o de evolucionar con sus hablantes, ésta, al no satisfacer las necesidades de sus hablantes, acabaría por desaparecer. Siempre con moderación, la capacidad innovadora y creativa del lenguaje es un signo positivo para el

idioma, y el neologismo “administrado adecuadamente, empleado con equilibrio y presidido su uso por el principio de necesidad” no tiene por qué suponer “un obstáculo para el buen devenir de nuestro sistema lingüístico”, sino que al contrario, contribuirá favorablemente a su renovación, “enriquecimiento y perfecto desarrollo” (Vilches 2006:403-404).

Otra de las cuestiones que nos ocupa, es reconocer cuándo o cómo un término es considerado neologismo. Para ello, Cabré (1993:445) propone una serie de parámetros que no son excluyentes y que determinan el carácter neológico de una unidad léxica:

- la diacronía: una unidad es neológica si ha aparecido en un período reciente;
- la lexicografía: una unidad es neológica si no aparece en los diccionarios;
- la inestabilidad sistemática: una unidad es neológica si presenta signos de inestabilidad formal (morfológicos, gráficos o fonéticos) o semántica;
- la psicología: una unidad es neológica si los hablantes la perciben como una unidad nueva.

Y dice un poco más adelante: "Los neólogos, por lo general, priorizan el parámetro de la lexicografía para determinar la neologicidad de una unidad léxica"(Cabré 1993:445).

Por su parte, autores como Auger y Rousseau (1984:445) proponen que para saber si una lengua tiene realmente necesidad de incorporar nuevos términos hay que atenderse también a su valor sociolingüístico, es decir, hay que observar la frecuencia del uso del término, su disponibilidad, su comprensión, el juicio positivo o negativo por parte del usuario, su difusión en el interior y en el exterior del campo al cual hace referencia, etc. Este valor sociolingüístico es una de las cinco condiciones a las que debe someterse un neologismo para ser aceptado lingüísticamente. Las otras cuatro son: la conformidad con las estructuras fonológicas y ortográficas de la lengua general estándar; la amplitud semántica evitando provocar alusiones desagradables o connotaciones despectivas; el valor de integración a la lengua según el plano sintagmático, el plano paradigmático y el plano transformacional; y la no coexistencia del neologismo con otra palabra que denote la misma noción. Estos cinco criterios son también los que Guerrero (1995:14-15) contempla para considerar un término neologismo.

Finalmente, podemos decir que estamos muy de acuerdo con lo que Santamaría (2008:107) dice sobre el hecho de que los hablantes mismos de una lengua son quienes deciden sobre el desarrollo de una nueva unidad léxica. Según ella, un neologismo, antes de formar parte del léxico, atraviesa diferentes fases intermedias. Primero es evidente que se crea la nueva entidad, después esta nueva forma vive junto con la forma original, de esta manera, ambas variaciones léxicas conviven hasta el punto en que los hablantes decidan una sola denominación y será ésta la que finalmente se mantenga en el léxico de la lengua. No obstante, esto no quiere decir que esta denominación automáticamente sea aceptada por la Real Academia de la Lengua y que, por consiguiente, aparezca en el diccionario.

2.2. Clasificación de los neologismos

Podemos decir que según la causa que justifique la creación de nuevos términos, vamos a señalar dos tipos diferentes de neologías: la denominativa y la estilística. La neología denominativa es aquella que da nombre a objetos o conceptos nuevos, a nuevas realidades o a ideas originales. Según Guerrero (1995:17), “este tipo de creación suele estar presidido por el principio de analogía, que impone recursos de fuerte poder evocador, tales como prefijos, sufijos, procedimientos de composición, etc.”. Por otro lado, tenemos la neología estilística que es la que no se basa en el criterio de necesidad, sino que está caracterizada por la facultad de creación y de expresión subjetiva del individuo donde los recursos estilísticos juegan un gran papel. Alvar (2005:5) dice lo siguiente de este tipo de neologismos:

Los neologismos estilísticos son creaciones individuales que no pretenden ir más allá, de ahí su carácter efímero, y su valor para caracterizar la expresión de su creador. La necesidad de los neologismos se pone en entredicho cuando su creación viene a chocar con palabras que ya están en la lengua, o cuando su función termina en el contexto en que se ha empleado, por muy eficaz que pueda ser comunicativamente en ese momento. Para no sobrecargar la lengua de nuevas formaciones, sobre todo pensando en la eficacia de la comunicación, debe buscarse un equilibrio entre las necesidades expresivas individuales y las designativas de la colectividad.

Para Cabré *et al.* (2002:163-165) se pueden distinguir, a su vez, otros dos tipos de neología: la espontánea y la planificada. La neología espontánea puede ser

consecuencia de “un acto inconsciente por parte del hablante, que forma una nueva unidad sin darse cuenta de que se trata de una unidad no codificada en las obras lexicográficas”, o bien resultado de la creación de “una nueva unidad para llamar la atención del destinatario”. Por el contrario, la neología planificada tiene como objetivo dotar a una lengua de recursos de expresión y de comunicación propios, es decir, de preservar una lengua, y para ello usa como base las nociones de norma y genuinidad lingüística (Esteban 2008:148-149).

Con respecto a la clasificación de los neologismos, tenemos que destacar que no es una tarea sencilla ya que existen diferentes clasificaciones, puesto que la neología está condicionada por factores multidimensionales y complejos y no se reduce a categorías simples. La clasificación que hemos hecho en nuestro estudio está basada en la que propone Cabré (2004:10-11) ya que son muchos los especialistas que coinciden con dicha propuesta. Así pues, nosotros los codificaremos de la siguiente manera:

- Como neologismos de forma (F): sufijación (FSUF), prefijación (FPRE), composición (FCOM), composición culta (FCULT), sintagmación (FSINT) y acronimia (FTACR).
- Como neologismo semántico (S).
- Como préstamo adaptado, en nuestro caso, del francés (AMF).

Si empezamos hablando de los neologismos internos, podemos destacar que éstos son creados a partir de la propia lengua utilizando elementos que pertenecen al sistema lingüístico. Dentro de este tipo de neologismo, tenemos que distinguir la neología formal de la neología semántica o de sentido, pues ambas son consideradas procedimientos neológicos internos pero presentan distintos modos de proceder. Asimismo, son muchos los autores que han hecho esta distinción entre neología de forma y de sentido. Guerrero (1995:19) nos habla de diferentes clasificaciones propuestas por otros autores, por ejemplo, J.Bastuji habla de neologismo ordinario como la unidad provista de forma y sentido nuevos, y el neologismo de sentido para la acepción nueva ya constituida. H. Pottier-Navarro también distingue entre neología formal y semántica: en la formal debe haber un elemento formal nuevo y puede presentar una suave o fuerte innovación semántica; mientras que en la neología semántica no hay un elemento formal nuevo. Lenoble habla de neologismo de sentido

cuando un nuevo sentido es atribuido a una palabra existente y de neologismo forma cuando se crea una palabra cuyo significado y significante es completamente nuevo.

En consecuencia, en nuestro trabajo consideraremos la neología formal como un mecanismo de creación de significantes nuevos a partir de elementos que pertenecen al sistema morfológico de la lengua en cuestión, o también a sistemas extranjeros antiguos del latín o del griego donde la composición y derivación son los procesos más habituales. La neología semántica constituye igualmente un mecanismo de creación de nuevas voces, pero a partir de la generación de nuevos significados en términos ya existentes en nuestra lengua. Por otra parte, en la clasificación de nuestro trabajo y siguiendo las recomendaciones de Cabré (2006:50), no vamos a considerar el neologismo sintáctico como un neologismo de forma ya que “(...) se trata de una combinación nueva de lexemas que da paso a una unidad polilexemática nueva”.

En el lado contrario, serán considerados como neologismos externos todos los que se creen fuera de los límites de la lengua y mediante elementos ajenos al sistema lingüístico, como sucede con los préstamos, los extranjerismos y las creaciones *ex-nihilo*⁸. Estas últimas creaciones léxicas son, según Guerrero (1995:24), posibles aunque poco frecuentes debido a su difícil aceptación general. Únicamente podemos hablar de un neologismo creado *ex-nihilo* cuando “se mantiene la conciencia del proceso creador”. Lo que diferencia, por tanto, este tipo de neologismos de los anteriores es que la motivación de su creación sólo existe para el autor.

2.3. Obras lexicográficas ante el neologismo

Somos conscientes de los diversos criterios de clasificación neológica que existen aunque, como hemos visto anteriormente, hemos optado por la propuesta por Cabré (2004:10-11). A continuación, vamos a tratar otro de los puntos no menos controvertidos, los neologismos en las obras lexicográficas. Según Azorín (2003:107): “Uno de los capítulos problemáticos de la historia de la lexicografía española es, sin duda, el que concierne a la incorporación de neologismos en los diccionarios generales de la lengua”.

⁸ Expresión latina traducida que significa: por de la nada o desde la nada.

Dicha tarea plantea muchas cuestiones como: criterios de la academia, uso y demanda social, extranjerismos, tecnicismos, aperturismo frente conservadurismo, novedad, necesidad o prestigio, durabilidad de un neologismo, etc. A través de este punto, intentaremos ver cómo esbozan o cómo estudian estos aspectos algunos lexicógrafos o lingüistas.

Alvar (2006:10-11) trata algunas de estas cuestiones y sobre el tema de los neologismos dice lo siguiente:

En la lengua hay palabras tradicionales, otras de nuevo cuño, extranjerismos. Todas nos afectan y no podemos esconder la cabeza bajo el ala para ignorarlas. Más aún ¿cuántos términos técnicos no utilizamos todos? ¿Cómo renunciar a ellos si los periódicos, las emisiones orales, la propia conversación nos fuerza a un léxico de economía, de informática, de psicología que hace unos años no existía?

Para ver el impacto que un neologismo puede tener en nuestros días y cómo se planteó su introducción al diccionario académico, tenemos que ir más allá, es decir, al momento en que alguna palabra se introdujo en la obra lexicográfica. Para ello, basándonos en el ejemplo que nos da Alvar (2006:10-11) con la palabra *jardín*, los lingüistas no podemos dudar de que este término, tan usado y tan incorporado a nuestro día a día, no sea español. Sin embargo, fue un préstamo incluido en el diccionario que sirvió para diferenciar el término *huerto*, ya que no es lo mismo *huerto* que *jardín*. Para Alvar (2006:10), este neologismo “resultó útil y las ordenaciones significativas se establecieron con rigor”.

Por otra parte, hay una gran cantidad de palabras nuevas que nacen cada día a través de cualquiera de los mecanismos de formación que hemos explicado anteriormente. La cuestión que se plantea es la necesidad de incluirlas o no en el diccionario. Realmente es un asunto complicado ya que no se puede saber si ese término será tan efímero como lo será su uso, si será fruto de una moda pasajera o si, por el contrario, se extenderá ampliamente como lo hizo en su momento la palabra *jardín*. Como ha dicho Dubuc (1999:143), "se puede considerar que existe un neologismo

mientras no desaparezca, para el conjunto de usuarios a quienes concierne la utilización de dicha palabra, el efecto de asombro causado por la innovación léxica".

Con respecto al hecho de tener una actitud aperturista o, por el contrario, cerrada en el tema de la inclusión de los neologismos en los diccionarios, cabe decir que cada diccionario manifiesta y refleja una visión diferente de la neología. Cada diccionario tiene filtros diversos para tal fin, líneas editoriales y propósitos diferentes, así como las actitudes de los lexicógrafos que también influyen en el producto final. Por ello, cada obra lexicográfica tratará la inclusión de la creación léxica de manera diferente. Si hablamos de la Real Academia de la Lengua Española, siempre se le ha atribuido una actitud conservadora al respecto, basándose en un concepto de norma culta en el que predomina sobre todo el peso de la tradición literaria, entendida como modelo de lengua, y menos el uso de los hablantes. Mientras que otros diccionaristas como Vicente Salvá⁹, tuvieron una postura más abierta y moderna acerca de la naturalización de las voces y expresiones de reciente creación. Así pues, para Salvá (1988:711-712) existen dos criterios básicos para su inclusión:

Dos vicios deben huirse igualmente en toda lengua viva: incurren en uno los que están tan aferrados a los escritores clásicos que nos han precedido, que no creen pura y castiza una voz si no está autorizada por ellos; y el otro, que es el más frecuente, como que se hermana mucho con la ignorancia, consiste en adoptar sin discreción nuevos giros y nuevas voces, dando a las cosas que ya conocieron y llamaron por su nombre nuestros antepasados, aquel con a que nuestros vecinos les place designarlas ahora. Para hablar con pureza el castellano conviene evitar uno y otro escollo; y pues nuestra lengua debe a la latina gran parte de su riqueza, de ella pueden tomarse las palabras de que tuviéramos una absoluta necesidad, acomodándolas a la inflexión y genio del español [...] Con menos recelo pueden adoptarse las palabras que para las ciencias y artes se requieran, o hayan empleado ya los escritores de otras naciones, sacadas de la lengua griega, que es el depósito universal de las nomenclaturas técnicas.

A pesar de estos dos principios básicos que comenta Salvá, éste no deja de reconocer que es el uso lo que finalmente legitimará una voz o un giro. Hablará de la "ley irresistible de uso" (1988:711) ante la cual han de claudicar las normas que se

⁹ Es considerado el lexicógrafo, en lengua castellana, mejor preparado del siglo XIX y el que elevó esta disciplina a la modernidad al dotarla de una metodología de trabajo basada en una escrupulosa rigurosidad y precisión.

intentan imponer desde las instancias competentes. Cuando habla de uso también habla de "la autoridad de los escritores más distinguidos" (1988:711). Por ello, el criterio que utiliza para determinar un término como neologismo es el uso generalizado que se haga de dicha palabra y que ese uso forme parte también del repertorio de los escritores reputados.

Si bien es cierto que aunque la teoría de Salvá está inspirada en una concepción de la lengua diacrónica y nuestro estudio se centra en su estado sincrónico, esta opinión nos sirve para constatar que actualmente muchos expertos coinciden con el principio de uso para considerar un neologismo como tal. Podemos nombrar a Santamaría (2016:221) que, con respecto a los extranjerismos, dice lo siguiente: "Es el uso el que debería determinar la presencia de extranjerismos en el diccionario, si la Academia quiere que estas voces formen parte de la nomenclatura de su obra más representativa...".

El DUE es un diccionario innovador y destaca por ser diferente a los del mercado. Manuel Seco (1998:11-12) lo dice así en la presentación "la irrupción del Diccionario de uso en el paisaje lexicográfico español supuso una revolución. Era algo auténticamente nuevo y original". Ofrece catálogos de sinónimos y palabras afines al pie de numerosas entradas, informa sobre los mecanismos de construcción y el régimen preposicional adecuados en cada caso, da informaciones sobre el contexto de la comunicación y, especialmente, revisa todas las definiciones tradicionalmente heredadas del diccionario académico. Y es que según Guerrero (1995:348): "Entre las características propias que lo han hecho diferente cabe destacar su intención permanente de ir siempre un poco más allá de lo ofrecido por la Academia." Con respecto al tema de la neología, la autora (Moliner 1998:19) deja claro su punto de vista sobre los neologismos en la presentación de su obra:

En cuanto a neologismos de lenguaje general, teniendo en cuenta que la Academia acaba por dar entrada en el léxico oficial a todos los que, sometidos a la prueba de una espera más o menos larga, a veces excesivamente larga, se acreditan de adiciones estables al habla, ha parecido que no debían excluirse de un diccionario 'de uso' los que ya llevan en esa espera un tiempo prudencial.

Este carácter aperturista hacia la neología queda comprobado en nuestro trabajo ya que, como veremos en la parte del análisis del corpus, el DUE incluye varios de los neologismos propuestos en el campo del enoturismo.

Para hacer el análisis de nuestro corpus, hemos seleccionado varios diccionarios, como veremos en el punto 4.3. La elección de los mismos viene dada porque cada uno tiene unas finalidades y principios diferentes. Por un lado, hemos elegido el DRAE por ser el académico, el diccionario normativo por excelencia. Los diccionarios académicos reflejan el punto de vista de sus autores sobre la corrección o incorrección de los términos, excluyendo en su caso palabras que no se consideran correctas. Como hemos dicho en puntos anteriores, esta obra lexicográfica es la que hemos tomado como referencia para considerar un vocablo como neologismo. Por otro lado, también hemos seleccionado diccionarios descriptivos ya que reflejan la lengua tal como se usa, sin entrar a valorar la posible corrección o incorrección de los términos, entre los cuales tenemos: el *Diccionario Salamanca de la Lengua Española*¹⁰ y el *Diccionario de español para extranjeros para la enseñanza de la lengua española*¹¹. Asimismo, para nuestro análisis contamos con el DUE y el *Diccionario Clave de uso del español actual de SM*¹² que pueden considerarse en un punto intermedio entre los descriptivos y los normativos.

Con respecto a los neologismos en los diccionarios seleccionados, el DSLE en su prólogo (2006) dice que el usuario encontrará “los neologismos actuales más frecuentes, con la pronunciación más extendida en el español si todavía no están completamente integrados en la lengua”. En cuanto al DUE (2007), comenta lo siguiente sobre la inclusión de voces y acepciones al diccionario:

La tipología de las inclusiones es muy diversa: derivados de otras palabras, invenciones léxicas, préstamos de otras lenguas, términos que abandonan ámbitos especializados o socialmente restringidos para pasar a la lengua común, et., con amplio criterio a la hora de aceptar voces extranjeras, usos coloquiales, argot, siglas, etc.

¹⁰ A partir de ahora lo llamaremos DSLE.

¹¹ A partir de ahora lo llamaremos DIPELE.

¹² A partir de ahora lo llamaremos DUEA.

Por su parte y con respecto a estos nuevos términos, el DUEA (2002) dice que en el diccionario “se incluyen numerosos neologismos empleados asiduamente en la lengua diaria y en los medios de comunicación (antidopaje, chat, bífidus, cibercafé).”

Por último, comentaremos que resulta curioso hablar de neologismos en los diccionarios, ya que muchos autores utilizan el criterio de exclusión de un diccionario para valorar un término como neologismo o no. Así lo hace Cabré (2004:3) y, en consecuencia, nosotros lo hemos aplicado al presente estudio como veremos en la parte empírica del trabajo. Podemos decir que cuando un neologismo entra en un diccionario, se empieza a producir aquello que Guerrero y Pérez Lagos (2005:347) llaman proceso de “desneologización”. Sin embargo, no es menos cierto que cuando una nueva voz aparece en un diccionario, ésta no pierde del todo su carácter neológico inmediatamente, sino que lo sigue conservando durante un tiempo. Guilebert¹³ señala que la media de vida de un neologismo es de diez años, después de este tiempo estará completamente integrado en el léxico.

2.4. Valor de un diccionario como instrumento de aprendizaje

La competencia léxica es la capacidad para relacionar formas con significados, y saber utilizarlos adecuadamente. Conocer una palabra implica comprender su forma y significado, pero también sus usos metafóricos, saber pronunciarla y escribirla correctamente, así como con qué palabras combina (relaciones sintagmáticas), qué otras palabras podrían haber aparecido en su lugar (relaciones paradigmáticas) y saber utilizarla de forma adecuada en un contexto. Para adquirir dicha competencia, los diccionarios son, quizá, una de las mejores herramientas.

Podemos hablar de una gran variedad de diccionarios, entre los cuales, destacamos los monolingües, bilingües, de aprendizaje, de sinónimos y antónimos, específicos, ideológicos, etc. Cada uno de ellos tiene unas características concretas y están dirigidos a públicos determinados según edad y nivel de lengua. Por ejemplo, los diccionarios monolingües de aprendizaje de español se dirigen a un público adulto con

¹³ En su artículo “neologie” del Grand Larousse de la Langue Française.

como una herramienta didáctica que se vende, con eso, ya tienen cubiertas sus expectativas. A los profesores, porque no enseñamos a nuestros alumnos ni a usar ni a extraer el potencial que tiene un diccionario, tanto para el aprendizaje de su lengua materna como de lenguas extranjeras, bien por falta de tiempo en la programación anual o porque carecemos de una buena preparación lexicológica; muchas veces, el diccionario en las clases es simplemente un elemento decorativo al que se recurre muy poco. Finalmente, Hernández (1991:194-195) se muestra crítico también con las administraciones educativas, ya que éstas no favorecen en sus planes curriculares el uso generalizado de dichas obras lexicográficas. En Francia, por ejemplo, por disposición ministerial se estipula que los alumnos en todo el periodo de escolarización tengan en sus manos una gramática francesa y un diccionario de la lengua francesa, mientras que en España el diccionario es un recurso que se menciona varias veces en los currículums educativos de lenguas maternas y extranjeras pero que, en ningún caso, se hace hincapié en él.

Los docentes tenemos la tarea de dar a conocer a nuestros alumnos una preciada herramienta que, bien usada, favorece la adquisición y el dominio, en nuestro caso, del español y, sobre todo, es necesario romper con la idea que tienen muchos estudiantes de que el diccionario es una lista alfabética de palabras. Hernández (1991:190) dice lo siguiente del mismo:

(...) no aspira a describir el sistema de una lengua, ni mucho menos pretende definir los significados de las palabras, pretensión, por otra parte, utópica; su misión es la de proporcionar a los hablantes, para decirlo llanamente, las palabras existentes y los usos verificados, que constituyen un ingente *corpus* imposible de memorizar, con la necesaria información lingüística -y también extralingüística- que le permita la descodificación de los mensajes que recibe y la codificación de nuevos enunciados que desee emitir.

Además, insiste en la necesidad del uso del diccionario en la edad escolar para que los estudiantes empiecen a adquirir cierta autonomía en su aprendizaje y a desarrollar estrategias de comprensión propias; por ello, Hernández (1991:194) afirma lo siguiente:

Tendrían que ser, pues, los diccionarios escolares las obras más mimadas por la lexicografía teórica y por la lexicografía práctica, pues de ellos y de una adecuada metodología de su uso dependerá que los alumnos puedan seguir enriqueciendo autónomamente su competencia lingüística, tanto en su lengua materna como en una segunda lengua, y se conviertan en usuarios capaces de extraer de cualquier tipo de obra lexicográfica todo su potencial informativo.

Después de haber leído estas apreciaciones de Hernández sobre el hecho de que el diccionario potencia el desarrollo de la autonomía en el aprendizaje de lenguas y siendo ésta, la autonomía del alumno y de su aprendizaje, un punto importante en las leyes educativas¹⁵ de enseñanza obligatoria en nuestro país, no deja de sorprendernos, en cierto modo, su escasa potencialidad por parte de dichas administraciones.

Muchas veces a los docentes se nos olvida que los diccionarios no son sólo instrumentos de consulta sino que, además, pueden ser también una forma alternativa para presentar el vocabulario de nuevas unidades en clase, nos pueden servir para preparar ejercicios, por ello, vamos a citar algunas actividades orientadas a la práctica del orden alfabético que propone Fontanillo (1983):

1. Alfabetizar la clase de modo que se asignen una letra y un número a cada alumno.
2. Hacer preguntas directas acerca de la situación de cada letra.
3. Ordenar listas de nombres comunes.
4. Ordenar los nombres propios y los apellidos de los compañeros de clase.
5. Asignar un número a cada letra, de modo que se construyan mensajes numéricos cifrados.

Si, como hemos dicho anteriormente, los diccionarios son herramientas fundamentales para adquirir una buena competencia léxica, éstos son indispensables en las lenguas de especialidad. Éstas, según Cabré (1993:148), “poseen terminologías propias, además de otros rasgos lingüísticos (fundamentalmente sintácticos y estilísticos), pragmáticos y funcionales que las caracterizan”. Es por ello que uno de los principios básicos que deben poseer dichas lenguas es la ausencia absoluta de

¹⁵ Real Decreto de Educación 126/2014, de 28 de febrero, por el que se establece el currículum básico de Educación Primaria y Real Decreto de Educación 1105/2014, de 26 de diciembre, por el que se establece el currículum básico de Educación Secundaria Obligatoria.

ambigüedad, ya que su finalidad es la de designar conceptos u objetos y delimitar objetivamente su realidad como tal.

Volviendo al tema que nos ocupa en nuestro trabajo, consideramos el lenguaje del vino como una lengua de especialidad. Así Sánchez Nieto e Ibáñez (2006:4) consideran la lengua de la vid y el vino de la siguiente manera: “Expresión y portadora del saber vitivinícola e instrumento básico de comunicación entre los especialistas del sector (viticultores, enólogos, ingenieros agrónomos, catadores, sumilleres, etc.) y entre éstos y el público no especializado”. Es, por lo tanto, un tema que atañe tanto a especialistas como a los no especialistas del sector.

Pero ¿qué es lo que entendemos por diccionario especializado?, según Josefa Gómez de Enterría (2000:107):

Debe ser un repertorio que contenga los términos específicos de un ámbito temático determinado, porque se ocupa de un metalenguaje que no constituye la totalidad de la lengua común, y además debe aportar la información descriptiva sobre esos términos, proporcionando también en ocasiones la orientación de carácter normativo.

A lo largo del siglo XX y con respuesta al importante avance científico y a la revolución tecnológica que se da en todo el mundo, los diccionarios de especialidad alcanzan un desarrollo nunca antes visto que prueba no sólo su productividad, sino también muestra las características y la naturaleza de éstos así como su forma y soporte. Actualmente, podemos decir que el neologismo no es solamente una solución para el avance en el campo de las ciencias y de las innovaciones tecnológicas, es también una manera de caracterizar las señas de identidad de una sociedad en un momento histórico determinado. A través del análisis del nuevo léxico podemos ver la historia social de una lengua, ya que los neologismos reflejan cambios en el funcionamiento de una sociedad. Así lo comenta Rosa Estopá (2010:110) citando a Adelstein y a Kuguel en su artículo: "Presenta una jerarquía en la cual los neologismos ocupan un lugar especial: expresan los cambios producidos en una sociedad". Con respecto al soporte, cabe

mencionar la proliferación en la red¹⁶ de repertorios lexicográficos que son muy útiles en las clases de ELE facilitando su fácil manejo.

Hoy en día, los diccionarios especializados siguen siendo los más publicados y es que cada vez más nuestra sociedad tiende a la especialización, podemos hablar de diccionarios con una gran diversidad temática como, por ejemplo: medicina, botánica, salud, arquitectura, economía y finanzas, turismo, medio ambiente, entre otros. Así Cabré (2005) constata que la importancia de este lenguaje de especialización se debe a tres factores clave:

En primer lugar, al nuevo papel que juega hoy la lingüística aplicada en el marco de la lingüística en general; en segundo lugar, a las necesidades sociales en materia de plurilingüismo, y en tercer lugar, a la importancia que la sociedad actual concede a las especialidades.

Está claro que los diccionarios específicos tiene una misión muy concreta, y que como tal, depende de una serie de factores no sólo lingüísticos sino también extralingüísticos; por ello, Gómez de Enterría (2000:115) nombra tres aspectos básicos que, según Quemada, éstos deben cumplir:

1) Instrumento de comunicación para unos usuarios delimitados por un ámbito de especialidad o por varios, 2) conjunto documental del ámbito, área o subárea de especialización y 3) producto técnico y comercial condicionado por los medios tecnológicos y mecánicos disponibles, pero también por una estrategia comercial concreta¹⁷.

Al igual que los diccionarios generales pueden utilizarse en clase como recursos pedagógicos, los diccionarios específicos también son una buena herramienta para planificar y crear actividades. Gómez de Enterría (2000:115) propone las siguientes actividades según los distintos niveles de los alumnos:

¹⁶ Mención especial cabe hacer aquí a Internet, ya que se ha convertido en un recurso imprescindible en las clases de lengua y, más aún, en las de fines específicos. Internet permite, tanto al alumno como al profesor, acceder a todo tipo de recursos lingüísticos, institucionales, académicos, etc., pudiendo así encontrar información referida a un término determinado en su uso.

¹⁷ QUEMADA, B., "Notes sur lexicographie et dictionnaire" en *Cahiers de lexicologie*, 51, 1987, pp. 229-242, citado por GÓMEZ DE ENTERRÍA, Josefa "Los diccionarios especializados y la enseñanza de ELE", Centro Virtual Cervantes, Actas XI, 2000, p. 110.

En los niveles más elementales:

- Técnicas para la utilización de los diccionarios: valorar la diferencia que existe entre los diccionarios de ordenación alfabética y sistemática.
- Estrategias para deducir el significado de los términos que pertenecen simultáneamente a la lengua general y a la especializada.
- Reconocimiento de términos específicos del ámbito temático que han pasado a la lengua común.
- Estrategias para el reconocimiento de palabras clave, sinónimos, antónimos, términos genéricos, etc.
- Identificación de palabras formadas con determinados sufijos/sufijoides, prefijos/prefijoides, palabras compuestas con formantes comunes muy recurrentes en un sector determinado, etc.
- Reconocimiento de los formantes más comunes de origen culto: composición grecolatina.

En los niveles superiores:

- Empleo del diccionario especializado para ir del término a la definición.
- De la definición al término con su posterior comprobación en el diccionario. (Esta actividad debe hacerse en parejas).
- Formación del campo conceptual de un término dado.
- Empleo correcto del vocabulario específico inserto en las estructuras discursivas de diversos documentos auténticos: descripción de una gráfica, argumentación sobre un diagrama de barras, explicación de las conclusiones sobre un esquema, etc.
- Explotación del valor interidiomático del léxico especializado propio de un ámbito o sector determinado.
- Empleo del diccionario de carácter pluridisciplinar con valor normativo para cotejar las posibles adaptaciones o naturalizaciones de los términos prestados.
- Comparación de términos específicos de creación reciente en varias lenguas. (Tomados de la prensa especializada).

- Explotación de las analogías que ofrecen los tecnicismos en las diversas lenguas y observación de las regularidades más frecuentes. Comprobación de la correspondencia semántica que, por lo general, se produce en el vocabulario especializado entre una y otra lengua. Aplicación de los rasgos contrastivos que pueden presentarse entre las diversas lenguas.
- Análisis y reflexión sobre los procedimientos neológicos más empleados para la formación del vocabulario especializado.
- Análisis y reflexión sobre las asociaciones de tipo semántico para la formación del nuevo léxico.
- Comprobación en los diccionarios onomasiológicos de la presencia de los términos que constituyen el mismo campo léxico: sinónimos, antónimos, términos genéricos.

Estas actividades propuestas, como docentes, nos han de hacer reflexionar sobre la utilidad que se le puede dar a un diccionario en la enseñanza ELE y para fines específicos.

3. Análisis de los neologismos

En este apartado, detallaremos el corpus neológico que hemos seleccionado, lo clasificaremos según los mecanismos de creación utilizados y, posteriormente, veremos si dichos términos aparecen registrados en los diccionarios y manuales ELE. De igual manera, comprobaremos su año de aparición y frecuencia en Internet. Por último, analizaremos los resultados obtenidos con respecto a la creación léxica, a las obras lexicográficas, a los manuales ELE y a Internet. Todo ello con el fin de comprobar si el uso real de estas unidades se refleja en las obras lexicográficas o académicas.

3.1. Descripción del corpus

A continuación vamos a analizar los 45 neologismos seleccionados relativos al turismo enológico. Describiremos la categoría gramatical, el mecanismo de formación, la estructura y, finalmente, propondremos una definición para cada término. Mención especial cabe hacer en este apartado a los mecanismos de formación, puesto que es el objetivo de nuestro trabajo. Por ello, analizaremos en cada término la manera a través de la cual dicha palabras se ha formado.

1- Antigoteo:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado a través de la derivación mediante la adición del prefijo griego *anti-* (opuesto o contrario a algo) y el término *goteo*.

ESTRUCTURA: anti-goteo.

DEFINICIÓN: Cualidad del objeto que se pone en el cuello de la botella para evitar el goteo.

2- Biosostenible:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *bio-* que significa *vida* y el adjetivo *sostenible*.

ESTRUCTURA: bio-sostenible.

DEFINICIÓN: Cualidad para mantener el equilibrio objetivo frente a cambios que pueden producirse por la acción del hombre o bien de la naturaleza.

3- Bodega-museo:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición, está compuesto por los sustantivos *bodega* y *museo* que están unidos por un guión.

ESTRUCTURA: bodega-museo.

DEFINICIÓN: Bodega reformada y habilitada para la visita de exposiciones, degustaciones, etc., en el ámbito del turismo rural y del enoturismo.

4- Bodega semienterrada:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: es una estructura sintáctica lexicalizada formada por el sustantivo *bodega* y el adjetivo *semienterrada*.

ESTRUCTURA: bodega-semienterrada.

DEFINICIÓN: Bodega que no está enterrada completamente, podríamos decir que está casi o a medias enterrada.

5- Burricleta:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por la combinación de segmentos de palabras. Es un acrónimo formado por el lexema *-burr-* que proviene del sustantivo *burro* y el final *-cleta* de *bicicleta*, unidos por la vocal *i*.

ESTRUCTURA: burri-cleta.

DEFINICIÓN: Vehículo parecido a la bicicleta con el que se pedalea sin esfuerzo, acerca las personas a la naturaleza con una vocación conciliadora, divulgativa y contemplativa.

6- Casa-bodega:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición con los sustantivos *casa* y *bodega* unidos por un guión.

ESTRUCTURA: casa-bodega.

DEFINICIÓN: Casa situada entre viñedos y que ha sido reformada o habilitada para alojamiento, visitas, degustaciones y espectáculos.

7- Cata-degustación:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición con los sustantivos *cata* y *degustación* unidos por un guión.

ESTRUCTURA: cata-degustación.

DEFINICIÓN: Sesión práctica en la que se prueban vinos o productos gastronómicos de una determinada zona. Están pensadas para disfrutar y conocer a fondo el producto, sus aspectos sensoriales y organolépticos, y también historia, variedades, procesos de elaboración, propiedades nutritivas, usos culinarios, etc.

8- Champanera:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo semántico. Este neologismo ha modificado su significado con el paso de los años.

ESTRUCTURA: champanera.

DEFINICIÓN: Recipiente que originalmente se diseñó, como su nombre indica, para poner champán pero con el tiempo cada vez se utiliza más para poner otro tipo de bebidas como pueden ser, por ejemplo, los vinos rosados o de aguja que necesitan servirse muy fríos para poder disfrutar de su sabor.

9- Cicloruta:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición con los sustantivos *ciclo* y *ruta*.

ESTRUCTURA: ciclo-ruta.

DEFINICIÓN: Corredor exclusivo construido para el tránsito de ciclistas y triciclos, se encuentra sobre los andenes y separadores de corredores estratégicos y cuya función es proveer un modo alternativo de transporte.

10- Cortijo-lagar:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo compuesto formado por los sustantivos *cortijo* y *lagar* unidos por un guión.

ESTRUCTURA: cortijo-lagar.

DEFINICIÓN: Complejo turístico rural creado para acercar la naturaleza a sus visitantes.

11- Cuerpo-volumen:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo compuesto formado por los sustantivos *cuerpo* y *volumen* unidos por un guión.

ESTRUCTURA: cuerpo-volumen.

DEFINICIÓN: Parámetro que se utiliza para valorar la calidad de un vino. Estas palabras pueden ir por separado porque se puede analizar sólo el cuerpo o sólo el volumen de un vino, pero irán siempre juntas para realizar un examen gustativo del vino.

12- Ecobodega:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo *eco-* y el sustantivo *bodega*. El prefijo *eco-* proviene de *ecología*, del griego *okologie* formado de *oikos* (casa) y *logie* (estudio), por lo tanto, el sustantivo *ecología* se refiere al estudio del hábitat.

ESTRUCTURA: eco-bodega.

DEFINICIÓN: Lugar donde se guarda y se cría el vino integrando las técnicas tradicionales de elaboración de vino, sistemas que incluyen condiciones de sustentabilidad y consideraciones amigables al medio ambiente.

13- Enodestino:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el sustantivo *destino*.

ESTRUCTURA: eno-destino.

DEFINICIÓN: Lugar destinado a la realización de catas, rutas y cualquier otra actividad para grupos con el vino como hilo conductor.

14- Enófilo:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el sufijo latino *-filo* (amigo).

ESTRUCTURA: eno-filo.

DEFINICIÓN: Persona aficionada a la degustación del vino.

15- Enogastronomía:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el sustantivo *gastronomía*.

ESTRUCTURA: eno-gastronomía.

DEFINICIÓN: Unión de la enología y de la gastronomía referido a un territorio.

16- Enografía:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el sufijo griego *-grafía* (campo de estudio).

ESTRUCTURA: eno-grafia.

DEFINICIÓN: Estudio y descripción de los diferentes tipos de vinos.

17- Enokit:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el anglicismo *kit* definido por el DRAE como: conjunto de productos y utensilios suficientes para conseguir un determinado fin, que se comercializan como una unidad.

ESTRUCTURA: eno-kit.

DEFINICIÓN: Sistema para elaborar vino en la propia casa, incluye todo lo necesario para hacer vinos caseros.

18- Enopack:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y *pack* (anglicismo no reconocido en el DRA).

ESTRUCTURA: eno-pack.

DEFINICIÓN: Paquete de enoturismo que puede incluir, entre otras opciones: visita a una bodega, degustación, comida y alojamiento.

19- Enópata:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el sufijo griego *-pata* (sufrimiento).

ESTRUCTURA: eno-pata.

DEFINICIÓN: Persona loca o enferma por el vino.

20- Enoterapia:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el sustantivo *terapia*.

ESTRUCTURA: eno-terapia.

DEFINICIÓN: Tipo de tratamiento de belleza que se aplica para el cuidado de la piel, el bienestar y la relajación que aúna las técnicas de los balnearios y spa con las propiedades antioxidantes de las uvas y el vino.

21- Enotienda:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el sustantivo *tienda*.

ESTRUCTURA: eno-tienda.

DEFINICIÓN: Establecimiento donde se pueden encontrar y comprar todos los productos relativos al vino.

22- Enoturismo:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo griego *eno-* (vino) y el sustantivo *turismo*.

ESTRUCTURA: eno-turismo.

DEFINICIÓN: Turismo dedicado a potenciar y gestionar la riqueza vitivinícola de una determinada zona.

23- Experiencia multisensorial:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: es una estructura sintáctica lexicalizada formada por *experiencia* (sustantivo) y *multisensorial* (adjetivo).

ESTRUCTURA: experiencia-multisensorial.

DEFINICIÓN: Capacidad de estimular más de un sentido.

24- Fermentación maloláctica

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: es una estructura sintáctica lexicalizada formada por *fermentación* (sustantivo) y *maloláctica* (adjetivo).

ESTRUCTURA: fermentación-maloláctica.

DEFINICIÓN: Transformación biológica que determina el acabado de un vino. En este proceso disminuye la acidez y el gas carbónico que se libera es el responsable de los vinos de aguja.

25- Gastrobar:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo *gastro-* y el sustantivo *bar*.

ESTRUCTURA: gastro-bar.

DEFINICIÓN: Bar-restaurante que procura acercar la alta cocina a las clases más populares sirviendo tapas de autor a precios asequibles (wikipedia).

26- *Guardaviñas:*

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo compuesto formado por el lexema del verbo *guardar* y el sustantivo *viñas*. Se puede encontrar también este neologismo en singular (*guardaviña*) pero es más habitual verlo en plural.

ESTRUCTURA: guarda-viñas.

DEFINICIÓN: Construcciones de pequeños chozos para refugio de los labradores que cuidaban de la vid durante todo el año. (<http://www.condedebadaran.com/rutas/ruta-guardavinas-badaran>).

27- *Hotel-bodega:*

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo compuesto formado por los sustantivos *hotel* y *bodega* unidos por un guión.

ESTRUCTURA: hotel-bodega.

DEFINICIÓN: Hotelería con encanto de tamaño reducido que en muy pocos casos supera las 25 habitaciones, con una decoración esmerada y vistas de los viñedos circundantes desde los dormitorios.

28- *Maderizado:*

CATEGORÍA GRAMATICAL: participio pasado y adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por derivación con el lexema *madera* y el sufijo *-izado* que nos indica que es relativo a la madera.

ESTRUCTURA: mader-izado.

DEFINICIÓN: Cualidad de un vino con exceso de sabor u olor a madera. Típico de algunos vinos oxidados.

29- Microoxigenación:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo culto formado por el prefijo griego *micro-* (pequeño) y el sustantivo *oxigenación*.

ESTRUCTURA: micro-oxigenación.

DEFINICIÓN: Proceso en la elaboración del vino mediante el cual la masa del vino absorbe pequeñas cantidades de oxígeno y se oxida de forma controlada.

30- Monovarietal:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por derivación con el prefijo *mono-* que indica cantidad de uno y el adjetivo *varietal*.

ESTRUCTURA: mono-varietal.

DEFINICIÓN: Vino elaborado con una sola variedad de uva.

31- Oxímetro:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo culto formado por *oxi* de la palabra oxígeno y por el sufijo griego *-metro* (medida).

ESTRUCTURA: oxi-metro.

DEFINICIÓN: Instrumento para medir el nivel de oxígeno en líquidos y soluciones acuosas.

32- Polifenol:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por derivación con el prefijo griego *poli-* que significa abundancia y el sustantivo *fenol* que es un alcohol derivado del benceno, obtenido por destilación de los aceites de alquitrán.

ESTRUCTURA: poli-fenol.

DEFINICIÓN: Grupo de sustancias químicas encontradas en plantas (wikipedia).

33- Portacatavinos:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo compuesto que está formado por el lexema *porta* (del verbo *portar*) y por el sustantivo *catavinos*.

ESTRUCTURA: porta-catavinos.

DEFINICIÓN: Bandeja especial para poner en la mesa, en cuyo centro se coloca la botella que se va a probar y, a su alrededor, las copas de cata. (Según la empresa Consumer).

34- Portacopas:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición con el lexema *porta* (del verbo *portar*) y el sustantivo plural *copas*.

ESTRUCTURA: porta-copas.

DEFINICIÓN: Utensilio diseñado para el disfrute, la comodidad y la seguridad del catador en las degustaciones, o para los participantes en eventos donde la copa sea compañera necesaria. El *portacopas* permite llevar la copa siempre consigo, al mismo tiempo que deja libres las manos.

35- Posabotellas:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición con el lexema del verbo *posar* y el sustantivo plural *botellas*.

ESTRUCTURA: posa-botellas.

DEFINICIÓN: Utensilio muy simple que sirve para posar las botellas en la mesa mientras se bebe y no dejar manchas del goteo del vino. (<http://vivancoculturadevino.es/blog/2015/11/11/accesorios-amantes-del-vino/>).

36- Postgusto:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por derivación con el prefijo *post-* (después de) y el sustantivo *gusto*.

ESTRUCTURA: post-gusto.

DEFINICIÓN: Aroma y sabor que permanece en la garganta y en la vía retronasal después de tragar el vino.

37- Retrogusto:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo *retro-* (después de) y el sustantivo *gusto*.

ESTRUCTURA: retro-gusto.

DEFINICIÓN: Conjunto de sensaciones que deja el vino después de probarlo.

38- Retronasal:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el prefijo *retro-* (después de) y el adjetivo *nasal*.

ESTRUCTURA: retro-nasal.

DEFINICIÓN: Pertenece o relativo a los aromas percibidos cuando el vino se encuentra en la boca o después de ser tragado. Se deben a la impresión en el sentido del olfato de moléculas volátiles del vino que alcanzan el centro olfativo a través del conducto nasofaríngeo.

39- Semidulce:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por derivación con el prefijo *semi-* (medio o casi) unido al adjetivo *dulce*.

ESTRUCTURA: semi-dulce.

DEFINICIÓN: Calidad de un vino con un contenido en azúcares residuales de 30 a 50 gr/l.

40- Semiseco:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por derivación con el prefijo *semi-* (medio o casi) unido al adjetivo *seco*.

ESTRUCTURA: semi-seco.

DEFINICIÓN: Cualidad de un vino con un contenido en azúcares residuales de 15 a 30 gr/l.

41- Turbidímetro:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por el sustantivo *turbo* y el formante culto *-metro* (medida).

ESTRUCTURA: turbid-i-metro.

DEFINICIÓN: Instrumento para detectar la turbidez de líquidos y soluciones acuosas.

42- Varietal:

CATEGORÍA GRAMATICAL: adjetivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: del francés *variétal*, es un préstamo adaptado ortográficamente.

ESTRUCTURA: varietal.

DEFINICIÓN: Vino elaborado con solo un tipo de uva o que al menos contiene el 85 % de esta variedad.

43- Vinacha:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado *vino* y por el sufijo despectivo *-acha*

ESTRUCTURA: vin-acha.

DEFINICIÓN: Vino barato y de mala calidad.

44- Vinómetro:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición culta con el sustantivo *vino* y el sufijo griego *-metro* (medida).

ESTRUCTURA: vino-metro.

DEFINICIÓN: Aparato con aspecto de termómetro que sirve para medir la graduación alcohólica de los caldos. (Según la empresa Consumer).

45- Vinoterapia:

CATEGORÍA GRAMATICAL: sustantivo.

MECANISMO DE FORMACIÓN: neologismo formado por composición con la unión de los sustantivos *vino* y *terapia*.

ESTRUCTURA: vino-terapia.

DEFINICIÓN: Tipo de tratamiento de belleza que se aplica para el cuidado de la piel, el bienestar y la relajación que aúna las técnicas de los balnearios y spa con las propiedades antioxidantes de las uvas y el vino.

Cabe decir que antes de distribuir estos neologismos según su formación (ver anexo 1), hemos comprobado si dichos términos aparecían o no en los diccionarios propuestos. Como hemos comentado en otros puntos de nuestro estudio, el criterio previo que hemos tomado para decidir si una forma es neológica o no ha consistido en verificar si la unidad en cuestión figuraba en nuestro repertorio lexicográfico de referencia, DRAE, de modo que si el candidato a neologismo estaba consignado en este repertorio, quedaba descartado de ser neologismo porque se considera que ya ha perdido el estatus de unidad léxica nueva.

Con respecto a la clasificación de los neologismos según su creación interna o externa, es necesario destacar que hemos desestimado los extranjerismos no adaptados, ya que el propósito de este estudio es ver las herramientas que hay dentro nuestra lengua para generar nuevas palabras al margen de los préstamos no adaptados. Observamos el término *varietal* que es una adaptación ortográfica de la palabra francesa “variétal”.

En el siguiente gráfico circular, observamos los diferentes recursos que la lengua española ha tenido en cuenta para crear los neologismos de nuestro corpus.

Donde:

FPRE: neologismo de forma por prefijación.

FSUF: neologismo de forma por sufijación.

FCOM: neologismo de forma por composición.

FCULT: neologismo de forma por cultismo.

FSINT: neologismo de forma por sintagmación.

FTACR: neologismo por acronimia.

S: neologismo semántico.

AMF: préstamo adaptado del francés.

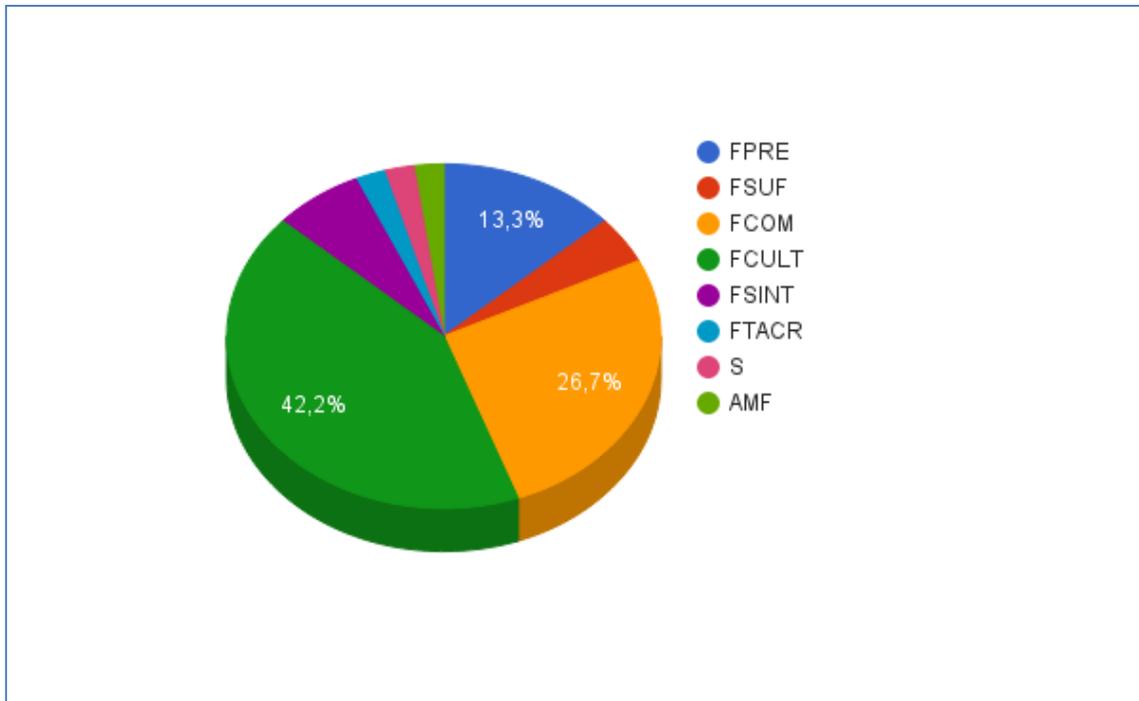


Gráfico 1. Clasificación de los neologismos según el recurso usado para su formación.

Vemos que lo más destacado es que la mayoría de nuestro corpus, un 42,2%, está formado a través de cultismos (FCULT), entre los cuales podemos citar los siguientes: *biosostenible*, *ecobodega*, *enodestino*, *enófilo*, *enogastronomía*, *enografía*, *enokit*, etc. También es significativo el segundo porcentaje, un 26,7% de palabras que aparecen son compuestas (FCOM), por ejemplo: *bodega-museo*, *casa-bodega*, *cata-degustación* y *cicloruta*, entre otras. Finalmente, señalamos el 13,3% de formación de términos a través de prefijos (FPRE): *antigoteo*, *monovarietal*, *polifenol*, etc. El resto de los datos, como por ejemplo, los neologismos formados por sufijación, por acronimia o a través de préstamo adaptado, son poco representativos.

3.2. Presencia de neologismos en obras lexicográficas seleccionadas

En este estudio hemos incluido también objetivos específicos, dentro de los cuales está la verificación del corpus seleccionado en diferentes obras lexicográficas:

especializadas, monolingües, de aprendizaje y neológicas. En primer lugar, veremos la clasificación general de la aparición de nuestro corpus en dichos diccionarios para, de este modo, ver su grado de aceptación en los mismos. Después, comprobaremos la inclusión de nuestros términos en las obras lexicográficas seleccionadas dentro de cada tipo de diccionario específico.

Con respecto a los diccionarios monolingües, vamos a analizar el DRAE, el DUE y diccionarios.com. Dentro de los de aprendizaje, veremos el DSLE, el DUEA y el DIPELE. En cuanto a los diccionarios de turismo seleccionados, éstos son: el diccionario en línea www.poraqui.net, el *Diccionario de Términos del Turismo francés-español, espagnol-français* de Marina Aragón¹⁸ y el *Diccionario de Turismo* de Jordi Montaner¹⁹. Por último, el diccionario de neologismos seleccionado es OBNEO²⁰.

En el siguiente gráfico de barras, hemos distribuido en el eje horizontal los diccionarios y en el eje vertical el total de neologismos analizados. Asimismo, las barras representativas en colores diferentes marcarán el total de neologismos analizados (en color claro) y el total de neologismos registrados (en color oscuro):

¹⁸ A partir de ahora lo llamaremos diccionario de Marina Aragón.

¹⁹ A partir de ahora lo llamaremos diccionario de Jordi Montaner.

²⁰ Observatorio de Neologismos de Barcelona.

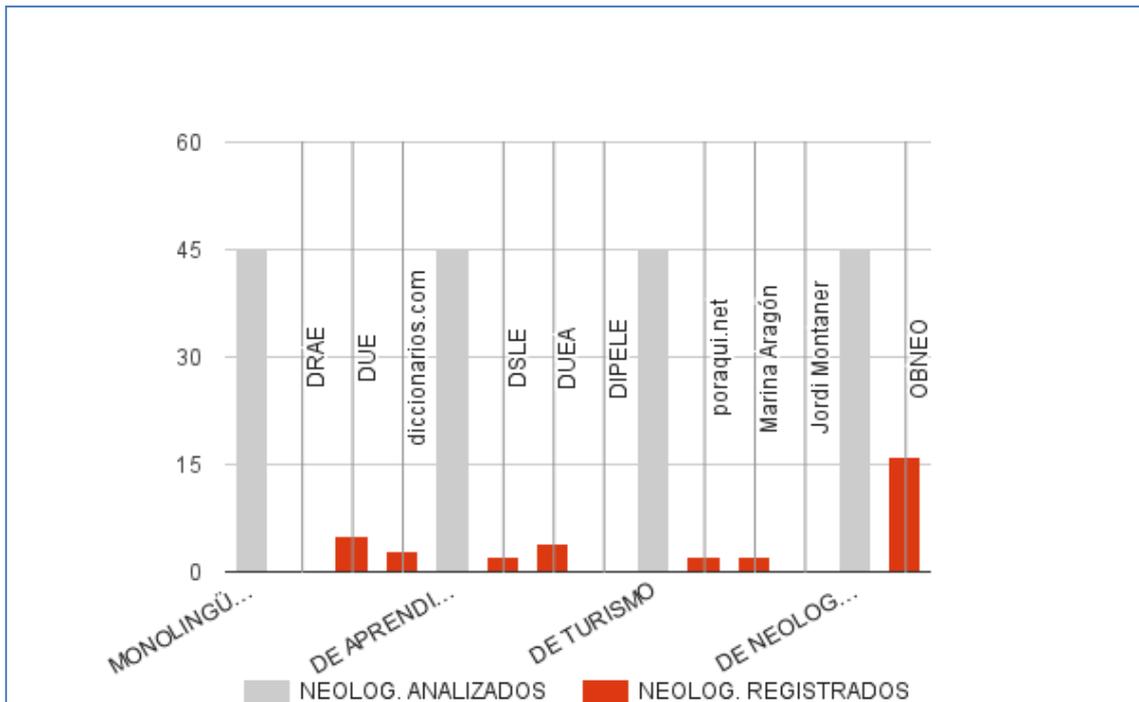


Gráfico 2. Clasificación general de la aparición de neologismos en todos los diccionarios seleccionados.

A grandes rasgos, podemos observar la escasa aparición de nuestro corpus en las obras lexicográficas seleccionadas, a excepción del diccionario de neologismos OBNEO. A continuación detallaremos más pormenorizadamente la inclusión o no de nuestros términos en cada tipo de diccionario.

3.2.1. Diccionarios monolingües (ver anexo 2)

El DRAE es el diccionario normativo español más representativo y, además, es considerado como el principal diccionario y autoridad de consulta del castellano, por ello, su elección para nuestro estudio. Como hemos dicho en otros apartados, esta obra lexicográfica es nuestra referencia para determinar si el término en concreto es neologismo o no, por lo cual, en esta tabla no aparece ninguno de los neologismos que hemos considerado como tales en dicha obra.

Por otra parte, tenemos la tercera edición del DUE incluido para el análisis de nuestro corpus por ser considerado uno de los diccionarios monolingües más característico en lengua española. Muchos lingüistas lo sitúan en un punto intermedio entre los descriptivos y los normativos. Éste incluye los siguientes términos de nuestro corpus:

- **Antigoteo:** (invar.) adj. Que evita el goteo: “Cafetera con sistema antigoteo”.
- **Champanera:** 2.f. Recipiente con hielo donde se coloca la botella de champán en el momento de tomarla.
- **Enografía:** (de “eno-” y “grafía”) f. Parte de la enología que describe los distintos vinos.
- **Semiseco:** 2 adj.y n. m. Se aplica a los vinos, y especialmente al cava, que no son ni dulces ni secos.
- **Varietal:** 2 m. Vino elaborado con una sola variedad de uva o con una mezcla en la que predomina un tipo de uva.

Finalmente, para el análisis de estos neologismos hemos escogido el diccionario en línea www.diccionarios.com. Éste es un portal de Larousse Editorial que publica diccionarios, enciclopedias y obras de referencia con las marcas Larousse y Vox. La elección de esta obra lexicográfica para nuestro trabajo viene dada porque desde su creación, junio 2000, este portal no ha dejado de crecer y, hoy en día, se ha convertido en una herramienta importante para los usuarios de español en la red. En cuanto al diccionario se refiere, destacamos que conforma una de las ofertas más variadas en el mundo virtual, así incluye: diccionarios bilingües, de sinónimos y antónimos, ideológico, específico del español para extranjeros, adecuados según niveles educativos (primaria y secundaria), incorpora también un conjugador verbal, etc. Para analizar nuestro corpus, nos hemos centrado en la versión monolingüe que ofrece, de este modo, vemos que registra algunos de nuestros términos seleccionados:

- **Enografía:** *s.f.* [ENOLOGÍA](#) Parte de la enología que estudia la descripción de los vinos.
- **Semiseco:** *adj/ s.m.* [ENOLOGÍA](#) Se refiere al cava o al vino que están preparados para tener un gusto entre el dulce y el seco.
- **Vinacha:** *s.f.* despectivo. Bebida alcohólica de mala calidad que se obtiene del zumo de uva fermentado.

En el siguiente gráfico de barras, hemos distribuido en el eje horizontal los diccionarios y en el eje vertical el número total de neologismos analizados. Asimismo,

las barras representativas en colores diferentes marcarán el total de neologismos analizados (en color claro) y el total de neologismos registrados (en color oscuro):

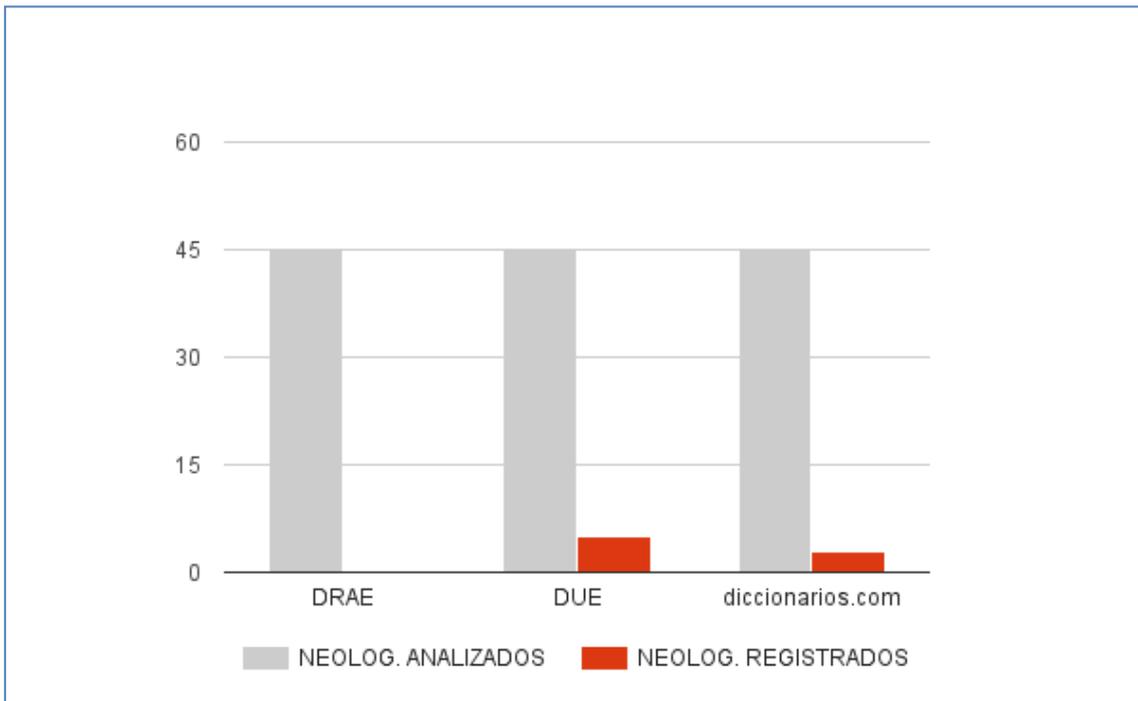


Gráfico 3. Aparición de los neologismos en diccionarios monolingües.

Como vemos en el gráfico, con respecto a los diccionarios monolingües, el DUE es el que más actualiza los términos nuevos con un total de 5 neologismos de los 45 analizados.

3.2.2. Diccionarios monolingües de aprendizaje (ver anexo 3)

Los diccionarios monolingües españoles de aprendizaje están elaborados para estudiantes no nativos. Estos diccionarios están pensados para ayudar al estudiante de español a resolver sus dudas, tanto de significado como gramaticales. Con su uso, los estudiantes forman su conciencia lingüística, se enfrentan a textos auténticos en lengua meta, realizan ejercicios de comprensión, amplían vocabulario y tendrán siempre la posibilidad de aprender más cosas sobre la palabra que motivó su consulta.

Hemos escogido las siguientes obras lexicográficas por ser las más conocidas y utilizadas por los alumnos de nivel avanzado²¹ que estudian esta lengua: el DSLE, el DUEA y el DIPELE.

El DSLE sólo registra los siguientes términos:

- **Enografía:** s. f. (no contable). Ciencia que se dedica a la descripción de los diferentes tipos de vinos: En la nueva facultad de Enología se estudia *enografía*.
- **Vinacha:** s. f. (no contable) coloquial; peyorativo. Vino de mala calidad.

El DUEA introduce estas voces:

- **Antigoteo:** adj.inv. Que evita el goteo o la caída de un líquido: *una cafetera con sistema “antigoteo”*.
- **Enografía:** s.f. Estudio y descripción de los diferentes tipos de vinos: Según un estudio de “enografía”, los vinos del sur son más suaves que los del norte.
- **Retrogusto:** s.m. Conjunto de sensaciones que deja el vino después de saborearlo.
- **Varietal:** adj.inv. Referido a un vino que procede de una sola variedad de uva.

Mientras que el DIPELE no admite ninguna de nuestras palabras.

En el siguiente gráfico de barras, hemos distribuido en el eje horizontal los diccionarios seleccionados y en el eje vertical el total de neologismos analizados. Asimismo, las barras representativas en colores diferentes marcarán el total de neologismos analizados (en color claro) y el total de neologismos registrados (en color oscuro):

²¹ Partiendo de los niveles establecidos en el Marco de Referencia Europeo, nos estamos refiriendo a los niveles B2, C1 y C2.

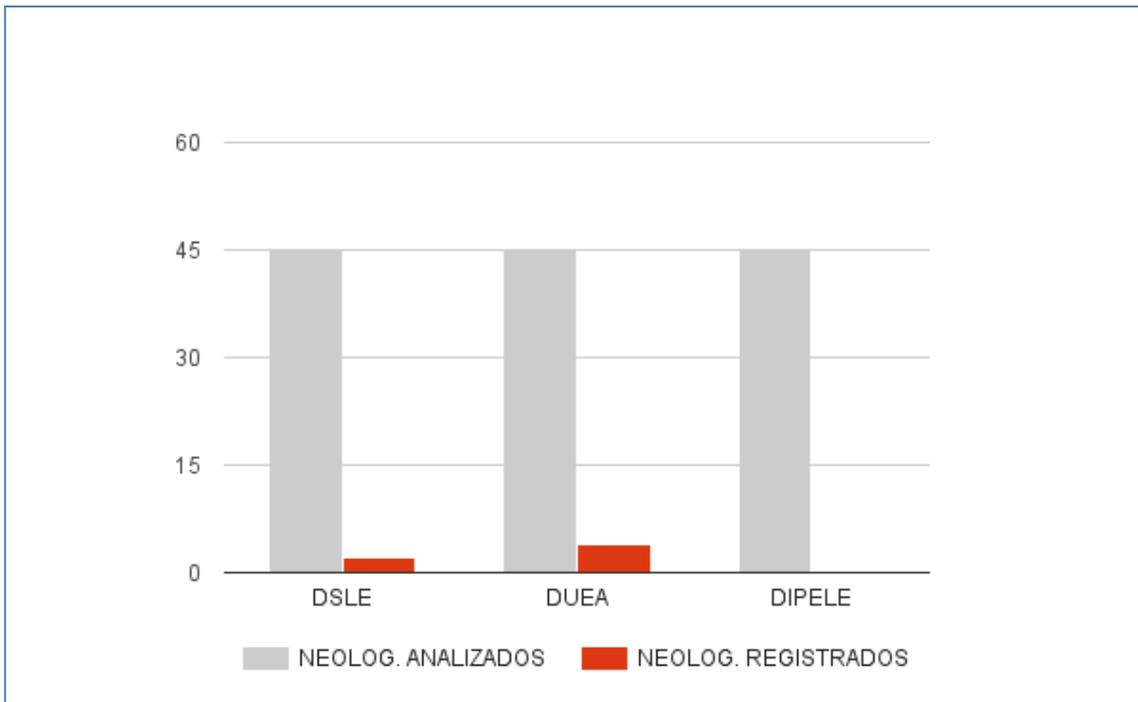


Gráfico 4. Aparición de los neologismos en diccionarios monolingües de aprendizaje.

Vemos que son muy pocas las palabras de nuestro corpus registradas por estos diccionarios. Podemos destacar que el DUEA, con 4 de nuestros términos, es el que más neologismos incluye.

3.2.3. Diccionarios específicos de turismo (ver anexo 4)

Los diccionarios específicos del ámbito del turismo son siempre obras de referencia para extranjeros o profesionales del turismo que enfocan su carrera profesional hacia dicho sector.

Www.poraqui.net es un portal de turismo y hostelería bastante completo que incluye: glosario turístico, directorio de enlaces, noticias y artículos relacionados con el turismo. Hemos elegido este diccionario-glosario en línea no sólo para ver si aparecen algunos de nuestros neologismos, sino también para comprobar si hay una mayor actualización de nuevos términos en los diccionarios en línea que en los de formato papel.

Hemos analizado otras dos obras lexicográficas específicas de turismo en formato papel. Así pues, tenemos el *Diccionario de Términos del Turismo francés-español, espagnol-français* de Marina Aragón²² y el *Diccionario de Turismo* de Jordi Montaner²³. El primero es una obra lexicográfica especializada en términos de campos semánticos referidos al turismo que va desde la hostelería y la restauración hasta la gestión, el marketing, el derecho y los seguros, incluyendo vocablos de campos relacionados como los de la cultura, los espectáculos, los deportes, el clima, el paisaje o la salud. Es un buen instrumento para el amplio espectro de profesionales del sector turístico y de la traducción, así como para estudiantes de Turismo, en sus diferentes grados de especialización. Con respecto al segundo diccionario, el de Jordi Montaner, es una obra que recopila de una forma concisa, sintética y de fácil manejo, todos aquellos vocablos que también están relacionados directa o indirectamente con la actividad turística o que puedan ser de interés y utilidad para estudiantes, profesores, profesionales del sector y estudiosos de la materia.

El Diccionario de turismo online www.poraqui.net introduce y define los términos de la siguiente manera:

- **Enoturismo:** Término formado sobre la palabra griega "oinos" (vino) designa el tipo de turismo cuyo centro de interés es la cultura del vino: visitas a bodegas y viñedos, cata de vinos, etc. El ayuntamiento riojano de Aldeanueva de Ebro ha patentado la marca "enoTurismo". La marca, única en España y autorizada por la Oficina de Patentes del Ministerio de Ciencia y Tecnología en marzo de 2005, confiere a este Ayuntamiento el derecho exclusivo a utilizarla con fines económicos.

- **Vinoterapia:** Tratamientos estéticos basados en las propiedades antioxidantes de los polifenoles presentes en el vino y en el hollejo de la uva.

Traducciones:

Ing. Vinotherapy, wine therapy

Fr. Vinothérapie (f)

Al. Vinotherapie (f)

²² A partir de ahora lo llamaremos diccionario de Marina Aragón.

²³ A partir de ahora lo llamaremos diccionario de Jordi Montaner.

Con respecto al diccionario de Marina Aragón, éste admite y define los términos siguientes:

- **Enófilo:** f REST²⁴ oenophile (connaisseur en vins et passionné de cette science; V. enólogo.
- **Semiseco:** (vino, cava) REST demi-sec El cava semiseco es muy adecuado para el cotillón de Fin de Año; V. seco, dulce, brut.

Por otra parte, el diccionario de Jordi Montaner no admite ninguno de los términos de nuestro corpus.

En el siguiente gráfico de barras, hemos distribuido en el eje horizontal los diccionarios seleccionados y en el eje vertical el total de neologismos analizados. Asimismo, las barras representativas en colores diferentes marcarán el total de neologismos analizados (en color claro) y el total de neologismos registrados (en color oscuro):

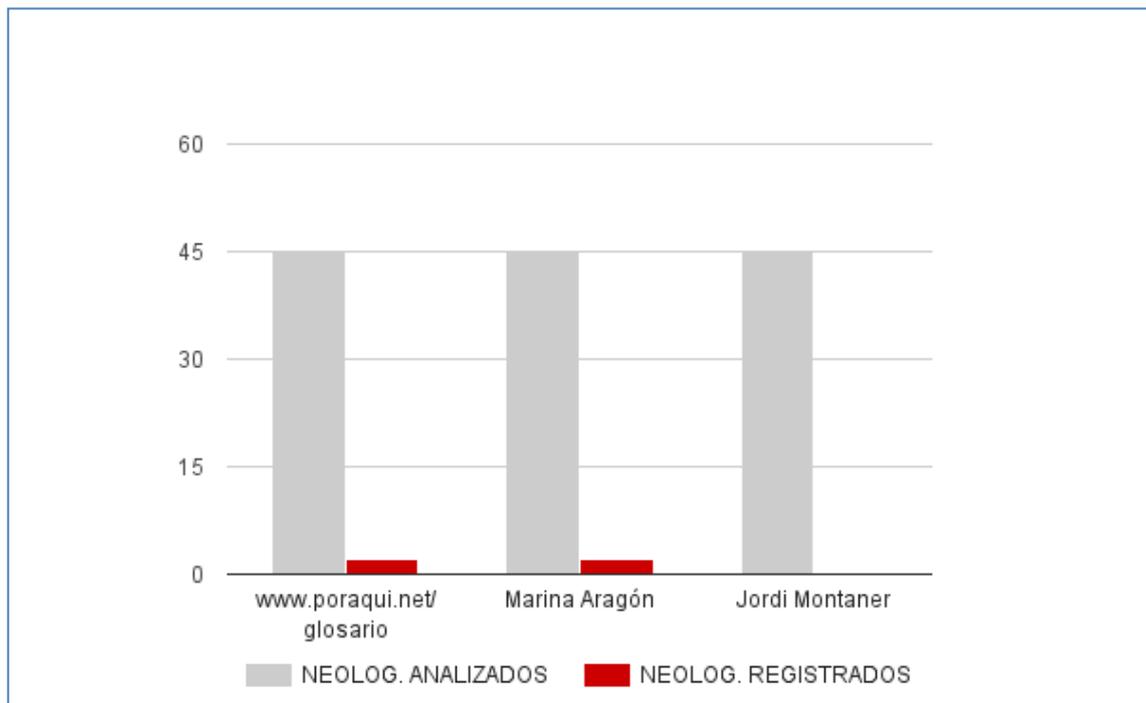


Gráfico 5. Aparición de los neologismos en diccionarios específicos de turismo.

En este gráfico, verificamos que casi ninguno de los diccionarios específicos de turismo incluye los neologismos seleccionados.

²⁴ Abreviatura de restauración.

3.2.4. Diccionarios de neologismos (ver anexo 5)

El Observatorio de Neología de Barcelona (OBNEO)²⁵, ubicado en el Institut Universitari de Lingüística Aplicada (IULA) de la Universitat Pompeu Fabra desde 1994, fue uno de los grupos pioneros en los trabajos sistemáticos de detección y análisis de neologismos. Nació a finales de los ochenta con el objetivo de contribuir a la actualización léxica mejorando los diccionarios generales existentes para el catalán y el español con datos procedentes del uso social de la lengua. Está dedicado a los neologismos procedentes de los medios de comunicación catalanes y españoles, y su objetivo principal es difundir los nuevos vocablos documentados en ambos idiomas.

El servicio que presta OBNEO puede ser útil no sólo para lingüistas, sino también para todo tipo de estudiantes o profesionales para cuya actividad sea importante el uso correcto o preciso de la lengua (periodistas, editores, traductores, escritores, profesores...), así como también profesionales especializados que deseen consultar neologismos aparecidos en su campo, como el técnico, económico, informático, etc.

Después de efectuar una búsqueda, aparecen todos los ejemplos encontrados del neologismo buscado procedentes de los medios de comunicación, dentro del contexto en el que ha aparecido. También aparece otra información como la categoría gramatical, la marca tipográfica, el tipo de neologismo, la fuente donde se ha documentado el neologismo y la fecha. Hoy en día, podemos decir que OBNEO es más que un proyecto, es una unidad de transferencia y de desarrollo que ofrece servicios, crea recursos y coordina varias redes de observatorios de neología en el mundo.

En este apartado, hemos comprobado si nuestros términos están registrados en el diccionario de neologismo online OBNEO. A continuación, especificamos el contexto en el que aparecen:

- **Antigoteo**: aparecen 5 artículos donde figura el término, citaremos aquí 3 de dichos ejemplos:

²⁵ OBNEO trabaja con una metodología de vaciado diseñada para el trabajo neológico con una serie de recursos principalmente en línea.

antigoteo *m*, FPRE

El bidón dorado de Panzer Gold fue desarrollado según el concepto de producto Premium por ofrecer valor agregado tanto en sus características técnicas como en el formato de presentación: fue desarrollado para ser apilable y tiene un pico *antigoteo*. A1, 21/01/2006

antigoteo *adj*, FPRE

Llevar un vertedor *antigoteo* en acero y silicona que evitan que el líquido se derrame y puedan limpiarse en lavavajillas. EP, 27/02/2008

antigoteo *m*, FPRE

Estuche portavinos de cuero, con cierre que incluye sacacorchos estilo espejo de acero, corcho-tapón de vino y collar *antigoteo*. Gestión, 20/04/2014

- **Bodega-museo:**

bodega-museo *f*, FCOM

...tiene tres pisos de comedores decorados con muebles de época, además de otras joyas, como una pinacoteca contemporánea y una *bodega-museo que data de 1875... EP, 08/11/1995

- **Casa-bodega:**

casa-bodega *f*, FCOM

Hoy en día es posible visitar la destilería más antigua de Chile y conversar con el mismo Eduardo Mulet, quien abre las puertas de su *casa-bodega* para relatar sus historias de familia, del valle y su pisco. X1, 31/05/2014

- **Enófilo:**

enófilo *m i f*, FCULT

Una empresa de embutidos y una distribuidora de vinos y licores se unieron para agasajar a sus amigos *enófilos* ofreciéndoles una noche de maridaje. P1, 21/12/2007

- **Enogastronomía:** aparecen 4 artículos donde figura el término, citaremos aquí 3 de dichos ejemplos:

enogastronomía *f*, FCULT

En su opinión, se trata de una edición «viva, participativa y que explora nuevos mundos» y como ejemplo citó que por primera vez se ha puesto en marcha una sección denominada ‘Gastro FACYL’, con la que se reconoce una de las «señas de identidad» de la Comunidad Autónoma, su valiosa *enogastronomía*. DIABUR, 01/05/2015

enogastronomía *f*, FCULT

En su opinión, se trata de una edición «viva, participativa y que explora nuevos mundos» y como ejemplo citó que por primera vez se ha puesto en marcha una sección denominada ‘Gastro FACYL’, con la que se reconoce una de las «señas de identidad» de la Comunidad Autónoma, su valiosa *enogastronomía*. DP, 01/05/2015

enogastronomía *f*, FCULT

Habrà propuestas de naturaleza, turismo rural y activo, así como *enogastronomía*,

incorporando una ruta urbana por Zamora para divulgar su riqueza arquitectónica en estilo románico", indicó. OZ, 01/10/2015

- **Enoturismo:** aparecen 50 artículos donde figura el término, citaremos aquí 3 de dichos ejemplos:

enoturismo *m*, FCULT

Este año puede ser el más apropiado para insistir en ese fenómeno del que tanto se habla: el *enoturismo*, un invento que se agiganta en rentabilidad, precisamente en períodos de recesión. NC, 03/11/2009

enoturismo *m*, FCULT

Hay que tener en cuenta que esta carretera es utilizada por numerosas empresas relacionadas con la construcción, así como graveras y, lo que es más destacable, por las nuevas bodegas que se están instalando en la zona con instalaciones dedicadas al *enoturismo* como es el caso de Bodega Valbusenda. OZ, 22/01/2010

enoturismo *m*, FCULT

Bodegas, catas de vino y una buena comida son las claves del *enoturismo*. MA2, 21/03/2010

- **Gastrobar:** aparecen 13 artículos donde figura el término, citaremos aquí 3 de dichos ejemplos:

gastrobar *m*, FTACR

La modesta taberna de siempre y los *gastrobares*. LE, 21/01/2012

gastrobar *m*, FTACR

Comercio reserva un ala entera del mercado de Gisbert para montar *gastrobares* y cafeterías MUR2, 01/04/2012

gastrobar *m*, FTACR

Lo que encontramos aquí es un *gastrobar* de hotel, cuya oferta de tapeo no superará los 30€ por cabeza, en forma de una carta de tapas nacida de la cabeza de alguien que sabe muy bien lo que hace en Barcelona, 01/04/2013

- **Microoxigenación:**

microoxigenación *f*, FPRE

En cambio, si el vino se deposita en una barrica vieja o en un recipiente de acero inoxidable, la falta de porosidad (...) impide que se produzca la *microoxigenación* necesaria y, (...) el rojo se destruye y el amarillo pervive demasiado tiempo áspere LV, 09/12/1995

- **Monovarietal:**

monovarietal *adj*, FPRE

Se nos criticaba con razón que hacíamos muchos vinos *monovarietales*. Nosotros

siempre hemos manejado las variedades por separado, tanto en la fermentación como en la crianza. LV, 20/09/2007

monovarietal *adj*, FPRE

Las Bodegas de Santo Tomás, ya en la Baja California, son la excepción que confirma la regla, con vinos densos, de alta graduación, entre los que destacan los reservas *monovarietales* de uva Barbera (la cepa original proviene de Monferrato, Italia). LV, 12/07/2008

monovarietal *adj*, FPRE

[...] los asistentes pudieron catar el blanco Baloiro (palomino y doña blanca) y los tintos, todos *monovarietales* Mencía, Viñademoya, Baloiro y Viñademoya Leiros. DL, 21/05/2009

- **Polifenol**: aparecen 9 artículos donde figura el término, citaremos aquí 3 de dichos ejemplos:

polifenol *m*, FPRE

Polifenoles: reconocidos como antioxidantes naturales que previenen el estrés oxidativo y, por tanto, protegen contra enfermedades cardiovasculares. X1, 10/07/2009

polifenol *m*, FPRE

En la piel y las pepitas de la uva se encuentran numerosos compuestos antioxidantes (*polifenoles*) cuya cantidad depende de la variedad de uva, del terreno y de las condiciones climáticas, pero sobre todo de las prácticas de cultivo. Triodos, 01/01/2011

polifenol *m*, FPRE

Matico. Use el agua en el que ha hervido dos hojas de matico para cicatrizar heridas. El matico tiene un alto contenido de *polifenoles*. P1, 01/04/2012

- **Postgusto**:

postgusto *m*, FPRE

Y en boca deja una sensación aterciopelada como consecuencia del binomio madera-vino, además de un *postgusto* larguísimo, característico de cualquier vino de la bodega. NC, 21/05/2010

postgusto *m*, FPRE

Aromático y equilibrado, con una buena acidez y un agradable *postgusto* herbáceo, frutal y floral. Sabor..., 01/03/2013

- **Retrogusto**: aparecen 4 artículos donde figura el término, citaremos aquí 3 de dichos ejemplos:

retrogusto *m*, FCULT

Esa tarde, del extenso menú me decanté por la sopa hot & sour, picante, con un *retrogusto* ácido perfectamente balanceado. M3, 07/04/2011

retrogusto *m*, FCULT

Como postre, un biscocho de ruibarbo con helado de vainilla sobre teja de

almendra; exquisito, con esa acidez y dulzura, y un granizado de almendras, de gusto delicado y muy sabroso, cuyo perfume almendrado permanece en el *retrogusto*. M3, 07/07/2011

retrogusto *m*, FCULT

Bien equilibrado en boca, con buena acidez y agradable *retrogusto* frutal. Sabor..., 01/03/2013

- Retronasal:

retronasal *adj*, FCULT

Su final es largo y con excelente recuerdo *retronasal*. Gestión, 06/06/2014

retronasal *m*, FCULT

En boca es muy envolvente, con gran frescura (una de las principales características de los viñedos de altura) y vuelve a recordar a sabores de fresa ácida en *retronasal*. DP, 21/07/2015

- Semidulce:

semidulce *adj*, FPRE

Mantiene su color pajizo pálido con matices verdosos y aromas incisivos a hierbas del bosque y ciertos balsámicos frescos, con una nota *semidulce* y amarga a la vez y cierta persistencia gustativa. Sabor..., 01/03/2012

- Varietal:

varietal *adj*, FSUF

Además, a través de la reconversión *varietal* de algunas parcelas e, incluso, del cambio de cultivo, se mejorarán las producciones y se evitarán daños como el de la pinyolada. LE, 15/03/2006

varietal *m*, FSUF

Los esperados *varietales* 2011, Castaño Macabeo Chardonnay, Castaño Monastrell en su versión rosado, y Dominio Macabeo ya están en el mercado y prometen ser un éxito. MUR2, 29/11/2011

- Vinoterapia: aparecen 10 artículos donde figura el término, citaremos aquí 3 de dichos ejemplos:

vinoterapia *f*, FCOM

Ciudad del Vino, con bodega, viñedo, sala de banquetes, sala de catas y aula de investigación, spa *vinoterapia* Caudalie, el jardín del chef, salón, biblioteca, auditorio con capacidad para 100 personas, bar cafetería y vinoteca, dos restaurantes. EP, 13/07/2013

vinoterapia *f*, FCOM

Envolturas varias, como la chocolaterapia y la *vinoterapia*, también son indicadas para la nutrición y hidratación de los tejidos. dDONA, 01/01/2014

vinoterapia f, FCOM

Hay desde helados saborizados hasta tratamientos de *vinoterapia* en hoteles de lujo, canales de TV exclusivos y aplicaciones de smartphone para calificar cada botella. A2, 17/04/2014

En el siguiente gráfico circular, veremos representado en colores diferentes el total de neologismos registrados (en color oscuro) y el total de neologismos no registrados (en color claro):



Gráfico 6. Aparición de los neologismos en el diccionario de neologismos.

Al ser un diccionario específico de neologismos, observamos que hay muchos términos de nuestro corpus registrados, sobre todo, en comparación con el resto de obras lexicográficas estudiadas anteriormente. De un total de 45 palabras, OBNEO registra 16, es decir, un 35,6 %.

3.3. Presencia de neologismos en manuales ELE

Nos proponemos en este punto comprobar si nuestro corpus está incluido en manuales ELE, para ello, hemos seleccionado los siguientes: *El español en el hotel*, *Cinco Estrellas*, *Hotel.es*, *Servicios turísticos* de la colección *El Español por Profesiones y Temas de turismo*. Los tres primeros manuales son ediciones diferentes

del *Español en el hotel*, así podremos ver si con el paso del tiempo se incorpora alguno de nuestros neologismos en las distintas publicaciones. Los otros dos manuales tienen finalidades diversas, por un lado, *Servicios turísticos* va dirigido a estudiantes relacionados con el sector y, por otro lado, *Temas de turismo* está planteado para la superación del Certificado Superior del Español del Turismo.

El español en el hotel es un manual dirigido al estudiante de español en general y al futuro profesional del turismo y de la hostelería. No se trata de un método, sino de un manual con fines específicos que presenta una serie de situaciones reales ante las que el estudiante deberá reaccionar para comunicarse. El nivel de conocimiento previo de la lengua es medio y puede utilizarse tanto para el aprendizaje individual como en clase (incluye ejercicios interactivos). Por otra parte, tenemos *Cinco Estrellas, español para turismo* que es una edición posterior del manual descrito antes y que tiene prácticamente sus mismas características, basándose a su vez en situaciones habituales de empleados turísticos.

La última versión del *Español en el hotel* del año 2011 es *Hotel.es*. Este nombre nos indica la trayectoria y la fuerte impacto que Internet ha tenido en el ámbito del turismo. Dicho manual está destinado igualmente a estudiantes de español que quieren realizar prácticas en empresas o a profesionales que trabajan en la hostelería. Esta versión se diferencia de las anteriores en que las situaciones que se plantean en el hotel son más variadas y van acompañadas de actividades para practicarlas, hay un repertorio más amplio de documentos reales, se incluyen ejercicios sobre aspectos gramaticales aparecidos en audiciones o textos, se da más importancia a los contenidos pragmáticos e interculturales, se proponen actividades de reflexión y fijación del léxico, se han desarrollado lecturas que acompañan cada unidad e incluido actividades de reflexión previas y de interacción posterior, cada unidad de la primera parte se cierra con una tarea final relacionada con los aspectos trabajados en ella. Por lo tanto, vemos la evolución de estas tres ediciones de la editorial Sgel hacia una perspectiva pedagógica comunicativa y de acción.

Otro de los manuales seleccionados es *Servicios turísticos* de la colección *El Español por Profesiones* también de la editorial Sgel. En este caso, la editorial propone una colección de cursos de español con fines profesionales donde encontramos *Servicios turísticos*, el cual está dirigido a los estudiantes que, incluso conociendo la lengua, desean profundizar en determinados conceptos relacionados con el turismo o dominar el correspondiente vocabulario específico. Las características generales de la colección son: contenidos de nivel intermedio, presencia de contextos profesionales y empleo de un vocabulario específico. Además los libros incluyen un glosario multilingüe.

Por último, tenemos *Temas de turismo* de la editorial Edinumen. Éste es un manual específico para la preparación del Certificado Superior del Español del Turismo. El libro consta de 10 unidades didácticas relacionadas con los temas más representativos del sector turístico y al final de cada unidad hay un apartado con actividades recopilatorias. Podemos observar su metodología comunicativa ya que también se incluyen dos temas para llevar a cabo dos tareas: montar un SPA y organizar un itinerario turístico. Al final del libro se ofrece un modelo de examen para que los estudiantes se familiaricen con el modelo de prueba que tendrán que superar.

Estos manuales que acabamos de describir no incorporan ningún término de nuestro corpus seleccionado (ver anexo 6).

3.4. Año y frecuencia de aparición del corpus en Internet.

Otro de nuestros objetivos específicos es el nivel de difusión en Internet del corpus propuesto a través de la frecuencia y año de aparición. Mediante el análisis anterior de los diccionarios y manuales ELE junto con este apartado, podremos valorar la permeabilidad del ámbito académico respecto al uso social de nuestros términos considerando su presencia en Internet.

Internet es también visto como un inmenso corpus textual especializado que contiene miles de millones de páginas sobre los más diversos temas y en muchísimas

lenguas, de modo que puede utilizarse para comprobar el uso real de esas propuestas en el corpus textual determinado. Por ello, hemos utilizado esta herramienta para, en primer lugar, buscar los términos neológicos y, a posteriori, analizar el año de aparición y la frecuencia de dichos vocablos a través del buscador *Google* (ver anexo 7).

A continuación, proponemos los contextos en los cuales hemos encontrado nuestras voces neológicas:

1- Antigoteo:

Lámina antigoteo para vino (5 uds.). (<http://www.deblancoatinto.com/es/372-lamina-antigoteo-para-vino-5-uds.html>).

2- Biosostenible:

Bodegas FG desarrolla su producción dentro de un marco *biosostenible* y bajo las estrictas exigencias de la Agricultura Ecológica. (<http://www.bodegasfranciscogomez.es/es/nuestros-vinos.html>).

3- Bodega-museo:

Visita en Logroño la *bodega-museo* Ontañón. (<http://turismodevino.com/359/visita-en-logroo-a-bodega-museo-ontan/>).

4- Bodega semienterrada:

En 1998, Joan Sabaté, su mujer Elisabeth Lissner y sus hijos David y Andreu adquirieron una finca situada en el término municipal de Tivissa, a los pies del Montalt, a unos 500 metros de altitud sobre el nivel del mar, cerca del encantador pueblecito templario de Llabería, y construyeron allí una *bodega semienterrada* en la ladera del valle. (<http://vitaclia.es/bodega/serra-de-llaberia>).

5- Burricleta:

La propuesta incluye el alquiler de la *burricleta*, visita guiada en la bodega y cata de tres vinos. (<http://burricleta.com/en/node/870>).

6- Casa-bodega:

Es así como la nueva familia propietaria asume la responsabilidad de valorizar este lugar pletórico de historia significativa, cuyo patio, corazón de la casa-bodega -que disfrutaron personajes de la talla de Juan Carlos Dávalos- ha sido, y seguirá siendo, el espacio de cordiales reuniones, en torno a un rico torrentés y a la sombra de la parra. (<http://www.bodegaisasmendi.com/familia.php>).

7- Cata-degustación:

Desde La Viña del Ensanche queremos anunciarle nuestra próxima *cata-degustación* de Bodegas Parxet. (<http://www.lavinadelensanche.com/cata-degustacion-de-bodegas-parxet/>).

8- Champanera:

Esta *champanera* se presenta en dos tamaños, de una o dos botellas de capacidad. (<http://larazon.bodegapersonal.es/accesorios/48-champanera-transparente-popywine-terrace.html>).

9- Cicloruta:

La '*Cicloruta* enoturística del jerez' alcanza ya el medio centenar de inscripciones. (<http://www.diariodejerez.es/article/jerez/1639690/la/cicloruta/enoturistica/jerez/alanza>).

10- Cortijo-lagar:

El Patriarcal un antiguo *cortijo-lagar* convertido en casa rural de estilo rústico y calidad superior en la D.O.Montilla-Moriles. (http://www.viajerosdelvino.com/enoturismo/tipo_2/hoteles).

11- Cuerpo-volumen:

El examen gustativo es realizado sobre la base de los siguientes parámetros: Franqueza, no interferencia de gustos- olores ajenos. *Cuerpo-volumen*. Armonía o equilibrio. Persistencia o duración de la sensación. Varía entre los 2- 3 segundos de un vino corto y los 20 segundos de un vino extraordinario. Sensación final:

calidad global. (http://www.navarrawine.com/conocer_disfrutar_vino/conocer-disfrutar-vino+nociones-cata_estimulos-gustativos.aspx).

12- Ecobodega:

La *ecobodega* "La Morenilla" es una pequeña empresa agraria familiar dedicada exclusivamente al cultivo ecológico, situada en la Ribera del Júcar, al sur de la provincia de Cuenca, nuestro vino orgánico "Amador Parreño" está elaborado combinando el tradicional saber hacer y las más modernas técnicas enológicas de elaboración, respetando las normas del cultivo ecológico. (<http://lamorenila.com/es/>).

13- Enodestino:

El *enodestino* principal en Andalucía pasa sin duda por Jerez, en las bodegas González Byass (200.000 visitantes al mes), seguidas de las enovisitas a las bodegas de Domecq (100.000 visitas). (<http://www.tintablanca.es/turistasvino.html>).

14- Enófilo:

Es el *enófilo*, el conocedor de vinos, el que aplaude o abucea, de pié o cómodamente sentado a la obra de arte. (http://enobaires.blogspot.com.es/2013/09/de-enologos-sommeliers-y-enofilos-un_22.html).

15- Enogastronomía:

La consejera de Cultura defiende la *enogastronomía* como recurso clave y estratégico para el turismo en Castilla y León. (<http://www.europapress.es/castilla-y-leon/noticia-consejera-cultura-defiende-enogastronomia-recurso-clave-estrategico-turismo-castilla-leon-20150324194250.html>).

16- Enografía:

También ofrecemos cursos de cata para todas aquellas personas que estén interesadas y que sientan una enorme pasión por los morapios, por lo que las puertas de nuestra casa siempre están abiertas a todos los públicos interesados en la *enografía*. (<http://www.delicatessenonline.es/blog/bodega-dona-felisa-calidad-y-excelencia-en-nuestros-vinos.html>).

17- Enokit:

Enokit contiene todos los elementos necesarios para que usted elabore en su casa 12 botellas de vino tinto garnacha ecológico de excelente calidad. (<http://elaboratuvino.com/producto-enokit>).

18- Enopack:

Enopack Visita a Bodega para 2 personas incluye: Visita a bodega con cata, cata comentada de dos vinos, la visita es a la bodega y al viñedo y regalo botella de vino. (<http://www.viajerosdelvino.com/enopacks>).

19- Enópata:

No lo sé exactamente, hace muchos años que mis amigos y conocidos, me llaman así, hubo una época en que cuando iba a las ferias vinícolas, llevaba una ristra de sumilleres y aficionados colgados de mi chepa, imagino que querían aprender a catar “por contacto”, recuerdo que todos ellos me llamaban *enópata*. (<http://enopata.blogspot.com.es/2008/11/entrevista-al-enpata-por-paco-alonso.html>).

20- Enoterapia:

Además de limpiar el organismo humano, el vino contiene sustancias antioxidantes que ayudan a contrarrestar los efectos de envejecimiento que acarrear los radicales libres. El resultado es la técnica conocida como enoterapia, que consiste en aplicar los compuestos de la uva y la parra en tratamientos para la piel, los cuales ayudan a tonificarla y mantenerla joven. (<http://www.altonivel.com.mx/enoterapia,-algunos-beneficios-del-vino->

.html?searched=trabajo&advsearch=exactphrase&highlight=ajaxSearch_highlight+ajaxSearch_highlight1).

21- Enotienda:

Bodegas Martínez Lacuesta ofrece en la *enotienda*, abierta de 8 a 14 horas en días laborales y los sábados previa cita, todo lo necesario para aprender a catar y a disfrutar del vino. (<http://www.martinezlacuesta.com/es/enoturismo/enotienda>).

22- Enoturismo:

¿Qué se hace cuando se hace *enoturismo*? la verdad es que muchas cosas, y no todas debemos vincularlas necesariamente al vino... a fin de cuentas hablamos de un estilo de turismo de calidad, en medios rurales y con un hilo conductor en las actividades: el gusto por las cosas buenas (que no caras necesariamente) y lo que nos ofrece la tierra y transforma el hombre. (<http://turismodevino.com/enoturismo/>).

23- Experiencia multisensorial:

Gastronomía, vino, destilados y artistas plásticos se unen en esta *experiencia multisensorial*.

(<https://letrasentrevinos.wordpress.com/2015/05/22/gastronomia-vino-destilados-y-artistas-plasticos-se-unen-en-esta-experiencia-multisensorial/>).

24- Fermentación maloláctica

Una de las novedades importantes que hemos introducido en la elaboración de nuestro nuevo Torre de Oña Reserva es la llamada *fermentación maloláctica* en barrica. (<http://www.torredeona.com/la-voz-del-vino/la-fermentacion-malolactica-en-barrica/>).

25- Gastrobar:

En una atmósfera de taberna familiar, el *gastrobar* DANNY'S le ofrece las mejores tapas tradicionales de la cocina española,

en formato creativo, y una escogida oferta de vinos por copas. (<http://dannysgastrobar.com/web/>).

26- Guardaviñas:

Los guardaviñas, también llamados chozos, constituyen una seña típica del paisaje de los viñedos riojanos. Construidos en piedra, sin argamasa, y de estructura circular abovedada y rematada en un falso arco, poseen una única puerta orientada al sur que los preserva de las inclemencias del tiempo. (https://www.geocaching.com/geocache/GC3WKWH_el-guardavinas-del-monte-cantabria).

27- Hotel-bodega:

A los pies de la montaña de Montserrat, este hotel-bodega ubicado en una finca del siglo XVI cuenta con 12 habitaciones con vistas a las viñas y al monte. (http://www.huffingtonpost.es/2014/10/10/hoteles-entre-vinedos_n_5964184.html).

28- Maderizado:

Podemos encontrarnos un vino *maderizado*, generalmente en los vinos blancos que presentan un color más oscuro de lo normal, con una fase olfativa muy plana, que no presenta ningún atributo y cuyo sabor resulta acidulado. (<http://www.directoalpaladar.com/enologia/los-principales-defectos-del-vino>).

29- Microoxigenación:

La *microoxigenación* es una parte esencial de la maduración de los vinos, especialmente de los vinos tintos. Influye en la estructura de los taninos, la sensación bucal, los elementos aromáticos y el color. (<http://es.nomacorc.com/blog/2015/03/microoxigenacion-durante-el-proceso-de-envejecimiento-cuando-y-por-que/>).

30- Monovarietal:

Bodega Sebirán estrena vino *monovarietal* de Tardana y vuelve a retar a sus seis chefs preferidos. (<http://www.sevi.net/es/3465/21/8680/Bodega-Sebir%C3%A1n->

estrena-vino-monovarietal-de-Tardana-y-vuelve-a-retar-a-sus-seis-chefs-preferidos-thebig6challenge-thebig6reloaded.htm).

31- Oxímetro:

Oxímetro portátil impermeable con microprocesador dotado de calibración y compensación de temperatura automáticos. (<http://www.scientificon.com/oximetro-portatil-para-enologia.html>).

32- Polifenol:

Así se pensó que los efectos beneficiosos del vino en la salud humana, para enfermedades cardiovasculares y otras enfermedades crónicas, se debían a su contenido de alcohol y de *polifenoles*. (<http://www.medwave.cl/link.cgi/Medwave/PuestaDia/Cursos/3321ver=sindisenio>).

33- Portacatavinos:

Recorrido vinícola gastronómico por las bodegas y establecimientos de la Ruta del Vino de Yecla. Precio: 5 euros/persona y copa & portacatavinos de la Ruta del Vino de Yecla: 3 euros. (<http://www.rutadelvinoyecla.com/index.php/es/noticias/1-noticias/231-diadelenoturista>).

34- Portacopas:

Precio de entrada: 15 euros (incluye la degustación de cuatro vinos, cuatro pinchos elaborados por la Cocina de Alex Múgica, una copa de cristal y el *portacopas*). (<http://www.tastingspain.es/blog/la-noche-del-vino-regresa-a-pamplona>).

35- Posabotellas:

El *posabotellas* de Vacu vin protege la mesa de marcas y rasguños e impide la formación de gotas sobre la mesa. El borde flexible permite que el *posabotellas* permanezca adherido a la botella. (<https://www.socialvinum.net/posabotellas-vacuvin>).

36- Postgusto:

Postgusto largo y persistente con un ligero amargor varietal que le proporciona amplitud en la boca. (<http://www.ecatas.com/es/vinos/1144>).

37- Retrogusto:

Entrada amplia. Paso de boca sabroso, con mucho volumen. Buen equilibrio, taninos suaves. Largo. *Retrogusto* de fruta roja y especias de buena madera. (<http://www.comprar-bebidas.com/es/vinos/400-vino-vina-salceda-crianza-75cl-6-u.html>).

38- Retronasal:

Hay dos vías posibles de acceso para detectar los aromas: - La vía nasal directa, mediante la inspiración por la nariz. - La vía *retronasal*, que es la que pasa por la rinofaringe (Parte de la faringe situada sobre el velo del paladar y detrás de las fosas nasales). (<http://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-via-nasal-y-la-retronasal-en-el-aroma-del-vino-y-su-cata>).

39- Semidulce:

Este vino *semidulce* es fresco y afrutado. Obtenido a partir de los mostos flor de las uvas y siguiendo un proceso totalmente natural, cualquier momento es idóneo para saborearlo. (<http://www.maset.com/catalogsearch/result/?q=semidulce+tinto+maset+del+lle%C3%93>).

40- Semiseco:

Ya hemos dicho que lo que hace al vino tal es la conversión de los azúcares (localizados en la uva y en las levaduras) en alcohol. Pero esta transformación no se realiza al 100%; hay una cantidad de azúcar que no fermenta. Dependiendo de esta cantidad podemos dividir los vinos en: secos, abocados, semisecos, semidulces, dulces y dulces naturales. (<http://www.tierradevino.com/articulos/art07.htm>).

41- Turbidímetro:

Hanna presenta en este video el funcionamiento de su *turbidímetro* especial para vinos, que además de medir la turbidez, es capaz de analizar la estabilidad proteica del vino mediante un rápido y sencillo test Bencotest que viene con el equipo. (<https://www.youtube.com/watch?v=aEei0oMEDLg>).

42- Varietal:

El primer escalón de nuestro portafolio es la línea *varietal*, la cual presenta vinos jóvenes y balanceados, poderosamente expresivos y con frutas frescas. (<http://www.santahelena.cl/esp/wines/varietal/carmenere/>).

43- Vinacha:

Lo de Kimo es un timo, lo que hacen en su pueblo es sacar la *vinacha* invendible por agria y casposa poniéndole la etiqueta de un vino de éxito, aprovechándose del trabajo de los demás. (<http://ianasagasti.blogspot.com/2011/02/manipulaci%C3%B3n-de-un-plum%C3%ADfero-de-la-corte-sobre-el-txako1%C3%AD.html>).

44- Vinómetro:

Vinómetro que realiza la lectura por capilaridad, indicando el grado de alcohol que contiene el vino. Se suministra con ilustraciones e instrucciones de uso en el blíster. (<http://www.lamagrande.com/articulos-para-vino/247-vinometro.html>).

45- Vinoterapia:

Los diversos productos cosméticos y tratamientos de *vinoterapia* basados en las virtudes de la uva son un tesoro para el bienestar. Deja que tu piel se empape de las propiedades de este jugoso néctar. (<http://www.webconsultas.com/belleza-y-bienestar/terapias-alternativas/beneficios-de-la-vinoterapia-13387>).

A continuación, haremos el análisis de nuestros términos con respecto a su frecuencia y año de aparición. Para ello, hemos utilizado el buscador *Google* de Internet

donde nuestros parámetros han sido: búsqueda en cualquier país, páginas en español, cualquier fecha y todos los resultados. Para analizar el año aproximado de aparición de estas palabras, hemos ido acotando los años por intervalos.

En el siguiente gráfico de líneas, hemos distribuido en el eje horizontal los años y en el eje vertical el total de neologismos aparecidos en Internet. De este modo, podemos analizar el año aproximado en el que nuestros términos se empiezan a ver en la red.

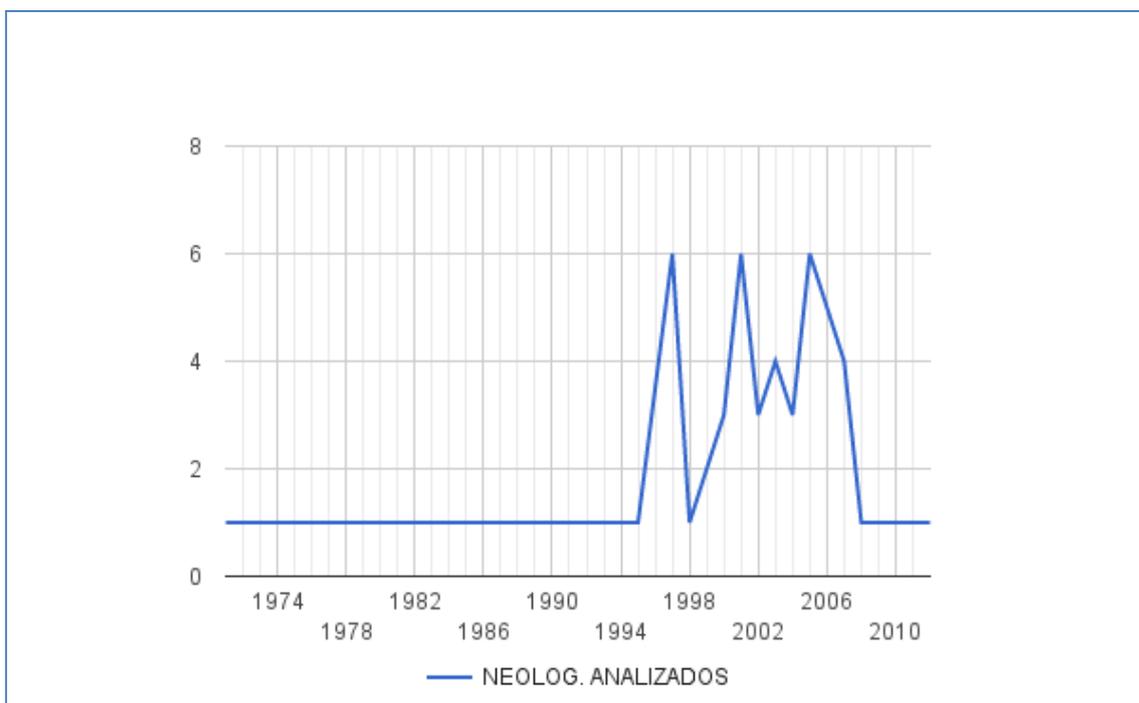


Gráfico 7. Año de aparición del corpus en Internet.

De un modo general, podemos subrayar la aparición de la mayoría de nuestros neologismos entre los años 1996 y 2006. Es en esta década donde muchos de nuestros términos empiezan a manifestarse en Internet.

Con respecto a los picos que observamos, el primero es relativo a 1997 donde se empiezan a ver palabras como: *maderizado*, *postgusto*, *retrogusto*, *retronasal*, *semidulce* y *semisecco*, todas ellas relacionadas con tipos de vino y su apreciación olfativa y gustativa. Después, en el año 2001, advertimos otro pico en la gráfica, es en este año en el que surgen en Internet los siguientes términos de nuestro corpus: *burricleta*, *cata-degustación*, *enodestino*, *enoterapia*, *enotienda* y *gastrobar*.

Observamos que en esta época empiezan a aparecer los términos relativos al turismo del vino con el formante culto *eno-*. El último pico lo tenemos en 2005 donde vuelven a aparecer otras de nuestras 6 palabras: *antigoteo*, *cortijo-lagar*, *cuerpo-volumen*, *enopack*, *enópata* y *vinacha*.

Seguidamente, vamos a valorar la frecuencia de nuestras voces en Internet. En el siguiente gráfico de barras, hemos distribuido en el eje horizontal la frecuencia numérica y en el eje vertical la cantidad de neologismos.

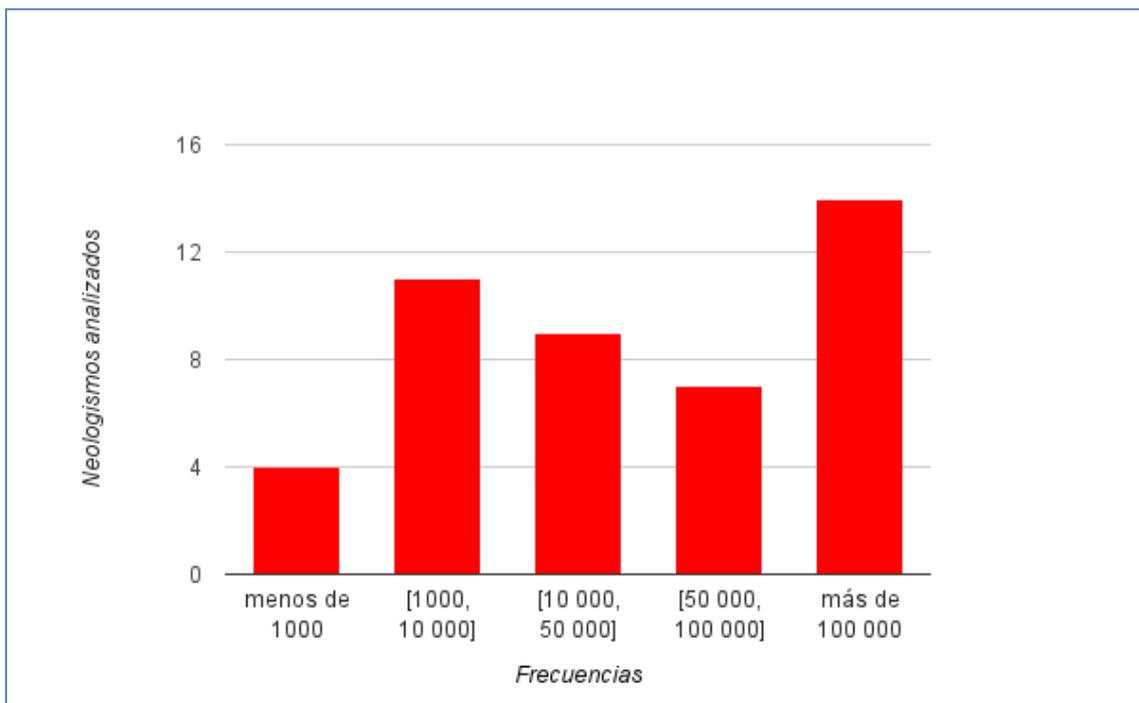


Gráfico 8. Frecuencia de aparición del corpus en Internet.

En el gráfico observamos que la barra más alta es la que hace referencia a neologismos que aparecen con una mayor frecuencia (más de 100.000 resultados). Éstos son: *antigoteo*, *casa-bodega*, *cicloruta*, *enogastronomía*, *enoturismo*, *gastrobar*, *monovarietal*, *oxímetro*, *postgusto*, *retrogusto*, *semidulce*, *semiseco*, *varietales* y *vinoterapia*. En este punto, cabe hacer una mención especial al término *gastrobar* con un total de 476.000 resultados o apariciones en Internet, a *enoturismo* con 475.000 y a *varietales* con 432.000.

La siguiente barra más significativa es la que incluye los términos con una frecuencia de entre 1000 y 10.000 resultados, alcanzando un total de 11 palabras. Y, por último, con respecto a la barra de menor frecuencia (menos de 100 resultados), podemos subrayar que son 4 términos los que están registrados, entre los cuales, destacamos por su menor impacto en Internet: *portacatavinos* (229 resultados) y *enokit* (207).

3.5. Resultados del análisis

3.5.1. Creación léxica

A través de los datos obtenidos y centrándonos en el proceso de creación léxica, hemos comprobado que todos los términos seleccionados, excepto uno, se han formado a partir de la creación léxica interna, es decir, con recursos lingüísticos de la propia lengua. El único neologismo externo identificado en nuestro corpus es *varietal* que aparece como un préstamo adaptado del francés.

Por otra parte, también podemos comprobar que de los 45 neologismos de nuestro corpus, 18 se han formado mediante composición culta. Por ello, constatamos que, en nuestro estudio, es la composición culta el recurso más utilizado para la creación léxica en el ámbito del enoturismo o turismo del vino. Asimismo, Adelstein (1998:12) detalla algunas razones por las que la composición culta es un recurso tan empleado en la formación de neologismos; este autor, afirma que “(...) los términos formados a partir de elementos cultos (...) son económicos (...); son precisos, y son altamente apropiados ya que la articulación entre la precisión y la economía da lugar a un mensaje efectivo en lo que hace a su intención”.

Resulta sorprendente la productividad del prefijo *eno-*, en nuestro corpus contamos con 9 términos creados a partir del mismo. Estos neologismos están formados por composición culta, *eno-* proveniente del griego *oînos* que está incluido en la *Taula de formants cultes* propuesta por Cabré (2004:14) y en la que nos hemos basado para catalogarlos como compuestos cultos. De este modo, de entre estos neologismos, podemos distinguir, por una parte, los que se componen añadiendo *eno-* a una palabra independiente como son, por ejemplo: *enodestino*, *enogastronomía*, *enokit*, *enopack*, *enoterapia*, *enotienda* y *enoturismo*. En nuestro caso, todos los términos son

sustantivos, de este modo, si hacemos la descomposición de los mismos, éstos seguirían la estructura: *eno*+sustantivo. Y, por otra parte, tenemos los términos *enófilo*, *enografía* y *enópata*, de los que quizá podríamos hablar plenamente de composición a la manera culta, ya que la parte final del término es otro compuesto culto que se une al prefijo y que tampoco puede funcionar de manera autónoma en la lengua.

Con respecto al resto de formantes cultos *bio-*, *eco-*, *gastro-*, *micro-*, *retro-* y el sufijo *-metro*, destacamos el término *biosostenible* que es adjetivo a diferencia del resto que son sustantivos. Todas estas formaciones se presentan soldadas gráficamente aunque sea la primera vez que convivan en esa forma, este hecho posiblemente corrobora el asentamiento de ese procedimiento en la lengua.

Los formantes cultos que se añaden al inicio de palabra, tienen muchas de las características de los prefijos ya que no implican cambio de categoría gramatical y muestran su imposibilidad de funcionar como forma libre. De hecho, a pesar de las numerosas similitudes de este tipo de formantes con los prefijos y de la dificultad que supone en muchos casos delimitar el terreno al que respectivamente pertenecen, según García (2001:48) “no parece necesario, y por tanto tampoco aconsejable, plantear la existencia de una categoría intermedia entre la composición y la prefijación.”.

Después de analizar los compuestos cultos y, hacer especialmente hincapié en los formados a partir de *eno-*, lo que nos planteamos es si este formante está sólo aportando unos rasgos significativos determinados o si, por el contrario, añade algún tipo de connotación positiva condicionada por el valor específico que la sociedad ha concedido a *eno-*. Efectivamente, existen diversos estudios que asocian el uso de formantes cultos al lujo o a características con cierto prestigio social. Tal y como señalan García Palacios y Pascual Rodríguez (1993), determinadas palabras (o incluso determinados mecanismos de formación) poseen un “halo connotativo” que va mucho más allá de lo meramente denotativo. En esta misma línea, Guerrero y Pérez (2012:33) señalan que el uso frecuente para crear nuevas palabras a través de la composición culta tiene la siguiente explicación: “La razón parece fácil: cumple con una de las principales características del lenguaje humano, la economía, pero sobre todo, responde a las

necesidades de prestigio que la sociedad actual requiere.” De esta manera y a modo de ejemplo, nos sirven dos términos de nuestro corpus como son *enoterapia* y *vinoterapia*, ambos significan lo mismo pero observamos en el primero ese halo connotativo del que hablan García Palacios y Pascual Rodríguez y que le da prestigio.

El segundo mecanismo más productivo en nuestro estudio es el de composición (FCOM). Según Alemany (1920:262-263):

Dos condiciones se requieren para la formación del vocablo compuesto, una lógica y otra gráfica. En virtud de la primera se funden en la mente dos ideas, para designar una nueva; y en virtud de la segunda, se juntan en la escritura las voces que designan dichas ideas. Así *noroeste* no designa *el norte* y *el oeste*, sino el punto intermedio entre aquellos dos, y que por no tener vocablo propio con que expresarlo, nos valemos de la fusión en una de las voces que sirven para la denominación de aquéllos.

Podemos decir que la gramática tradicional denominó a este tipo de composición como propia o perfecta, a diferencia de la considerada por Buenafuentes de la Mata como imperfecta (2010) que es la de tipo sintagmático. De esta manera, la composición léxica se caracteriza por ser el resultado de la unión gráfica, morfológica y semántica de dos bases, ambas de origen patrimonial. En nuestro corpus contamos, por una parte con las palabras compuestas por dos sustantivos: *cicloruta* y *vinoterapia*; y por otro lado, las que están formadas por verbo+sustantivo: *guardaviñas*, *portacatavinos*, *portacopas* y *posabotellas*.

Asimismo, mención especial cabe hacer a las palabras compuestas formadas por guión, este tipo de formaciones se conciben morfológicamente como un fenómeno híbrido: por un lado, su cercanía a la sintaxis hace que muchos de estos compuestos sean considerados como compuestos sintagmáticos o incluso como creaciones ocasionales; por otro, la presencia del guión implica la unión conceptual de los dos elementos, por lo que actúan como compuestos léxicos (Buenafuentes de la Mata 2013:253). En la *Ortografía de la lengua española* (RAE 2010:411), se habla así del guión:

Gracias a la naturaleza en cierto modo dual del guión, que une a la vez que separa, existe además la posibilidad de utilizar este signo para formar determinado tipo de compuestos, en

los que se unen dos palabras entre las que se establece un estrecho vínculo semántico, a la vez que conservan cierta independencia referencial.

Con respecto a nuestros neologismos, hay 6 que están unidos mediante un guión, éstos son: *bodega-museo*, *casa-bodega*, *cata-degustación*, *cortijo-lagar*, *cuerpo-volumen* y *hoteles-bodega*; su estructura es siempre la misma: sustantivo-sustantivo. Observamos como el campo de los neologismos se distingue por una fuerte inestabilidad ya que muchas de estas formas todavía no se han estabilizado y admiten varias ortografías. Así, muchos de nuestros compuestos formados con guión aparecen con o sin éste en diferentes textos y es que como reconocía Cabré (1993:445): uno de los parámetros que se contemplan para determinar el carácter neológico de una unidad léxica es la inestabilidad sistemática (inestabilidad formal o semántica). Consideramos que el tiempo se encargará de convertir a una de esas soluciones en la definitiva.

El siguiente procedimiento de creación léxica en nuestro estudio es el de prefijación, contamos con 6 neologismos formados por prefijación, lo que según la estadística supone un 13,3% del total, de los cuales podemos decir que el prefijo *semi-* es el más productivo ya que de estos 6 términos, 2 están formados con este prefijo. Las voces que le siguen son los adjetivos *dulce* y *seco*.

El resto de creación léxica se produce mediante otros procesos de formación que en nuestro estudio revisten menos importancia por ser menos utilizados, asimismo, contamos con estructuras sintácticas lexicalizadas: *bodega semienterrada*, *experiencia multisensorial* y *fermentación maloláctica*; todas ellas femeninas. También tenemos dos términos formados por sufijación: *maderizado* (adjetivo) y *vinacha* (sustantivo), este último sufijo *-acha* destaca por su carácter despectivo. Y, finalmente, cabe nombrar el acrónimo *burricleta*, el neologismo semántico *champanera* y el préstamo adaptado del francés *varietal*.

Con respecto al préstamo, podemos decir que a lo largo de la realización de nuestro corpus, hemos observado la aportación que la lengua francesa hace al léxico vinícola español y que, al incluirse en nuestra obra lexicográfica de referencia, no hemos considerado como neologismos adaptados. Así, el DRAE define *sumiller* en su

primera acepción: “1. m. y f. En los grandes hoteles, restaurantes, etc., persona encargada del servicio de licores”, e indica también que proviene del francés *sommelier*. Otro término es *buqué*, definido por la academia en su primera acepción como: “1. m. Aroma de los vinos de buena calidad” y que viene del francés *bouquet*. Por otra parte, también hemos observado otros préstamos no adaptados de nuestro país vecino, Francia, que se han incorporado al léxico español en este mismo sector, por ejemplo *vin du terroir*²⁶, pero que no hemos incluido en el corpus porque lo que realmente nos interesaba analizar era la capacidad creativa interna de nuestra lengua para generar neologismos.

Finalmente, destacamos que hay un importante grupo de especializaciones aplicadas al término *turismo* y es que aunque no hemos incluido la formación *turismo del vino*, verificamos que a través de la preposición de + sustantivo se forman una gran cantidad de unidades léxicas relacionadas con el ámbito del turismo y siempre vinculadas a aspectos motivacionales, podemos destacar: turismo de aventura, de sol y playa, de salud, así como en nuestro tema *turismo del vino*.

3.5.2. Diccionarios

Podemos destacar que son muy pocos los términos de nuestro corpus los que aparecen en los distintos diccionarios seleccionados. Además, observamos que estas obras lexicográficas no siguen ningún tipo de tendencia al incluir estos términos, por ejemplo, podríamos esperar algún criterio determinado, es decir, la inclusión de palabras formadas por composición culta ya que como hemos visto es la creación léxica más habitual, sin embargo, no es el caso.

Somos conscientes de que la lexicografía tiene la difícil tarea de cumplir una doble función codificadora y descodificadora a la vez. Los diccionarios no deben dar cuenta de todas las voces que pueden crearse mediante los mecanismos de formación de palabras, pero sí que deberían, en la medida de lo posible, facilitar las herramientas que permitan a los hablantes poderlas construir o interpretar. Por este motivo, creemos que es necesario que aparezcan en los repertorios lexicográficos no sólo la explicación

²⁶ *Vino de la tierra o de la zona*. Traducción Larousse.

pertinente de afijos cultos y patrimoniales, sino también las unidades que se utilizan frecuentemente en la composición; este hecho, especialmente en diccionarios de aprendizaje, facilitaría la tarea a los aprendientes de la lengua.

Observamos que los diccionarios DRAE y el DUE incluyen en sus entradas de manera alfabética los prefijos y sufijos cultos que nosotros hemos considerado en nuestro trabajo como formantes cultos, así pues, *bio-*, *eco-*, *gastro-*, *micro-*, *retro-*, y *-metro* aparecen descritos como prefijos o sufijos de procedencia latina o griega. No obstante, nos llama la atención que nuestro formante culto latino más prolífico, *eno-*, no esté descrito en el DRAE y sí en el DUE, dato que indica una visión más aperturista de este último. El hecho de que estos componentes aparezcan en las entradas, y no sólo recopilados en los prólogos de dichas obras lexicográficas, facilita enormemente la tarea tanto del aprendiente de español como del nativo que consulta los diccionarios.

3.5.3. Manuales ELE

Con respecto a los manuales ELE de turismo seleccionados para este estudio, la no inclusión de dichos términos nos llama la atención. Quizá por ser un vocabulario centrado en un tipo de turismo muy específico es el motivo por el cual éstos no se incorporan a los manuales. Observamos que las modificaciones que se hacen de unas ediciones a otras en los manuales de Concha Moreno y Martina Tuts son más bien de estilo y de formato que lingüísticas, llegando a utilizar los mismos textos o muy parecidos en todas las versiones. También subrayamos que los manuales ELE seleccionados ponen al estudiante en situaciones concretas relacionadas con el sector turístico con estructuras semánticas y léxico determinados, por ejemplo: en una cafetería, en un aeropuerto, en una ciudad, en un restaurante, en un hotel, etc.; y dejan a un lado el aspecto léxico de turismo que estamos estudiando, el enoturismo.

3.5.4. Internet

En cuanto a la frecuencia y año de aparición de nuestro corpus en Internet, observamos que hay una década determinada en la que dichos términos surgen en la red,

ésta va de 1996 a 2006. Comprobamos que éstos llevan diez años apareciendo con cierta frecuencia, por ello, nos sorprende no sólo que no se hayan actualizado en los diccionarios seleccionados para nuestro estudio, sino que tampoco aparezcan en los específicos de turismo incluyendo los de formato papel y en línea.

Nos llama la atención el término *enoturismo* que siendo tan habitual hoy en día, como demuestra su frecuencia en Internet, no esté registrado en diccionarios o manuales ELE; teniendo además en cuenta que su año de aparición en Internet fue el 1971. También podemos destacar que los formantes cultos con *eno-* empiezan a aparecer a partir del los años 2000 y 2001.

Por último, destacamos que las palabras compuestas las podemos ver de diferentes formas en Internet: separadas, juntas, con guión o si éste. Es el caso, por ejemplo, del término *portacatavinos*, de ahí su escasa frecuencia de aparición como palabra compuesta sin separaciones y sin guiones, siendo el término que menos resultados obtiene. Volvemos a reivindicar en este punto el hecho de la inestabilidad sistemática como uno de los principios básicos para determinar el carácter neológico de una palabra.

4. Conclusiones

A raíz de los resultados obtenidos en este trabajo y teniendo en cuenta que hemos desestimado los extranjerismos no adaptados, podemos afirmar que es la composición culta (FCULT) la herramienta de creación léxica más productiva en el ámbito del enoturismo. Como hemos visto, el uso habitual del prefijo culto *eno-* imprime un cierto prestigio al sector del turismo del vino. Por ello, por su carácter multidisciplinar, la neología no sólo debe abordarse desde el punto de vista de la lingüística, sino que va más allá, puesto que intervienen otros factores estilísticos, sociolingüísticos y psicolingüísticos en la producción y en la interpretación de los nuevos términos. Por este motivo, se debe plantear como un concepto interdisciplinar. Viendo el numeroso grupo de neologismos creados a partir de formantes cultos, se observa que la creación de palabras en el campo del turismo del vino se corresponde también con la formación de lenguajes específicos como el de la medicina, entre otros.

El mundo de la vid y el vino no es nuevo, sin embargo, lo que sí parece innovador es redescubrirlo desde otros puntos de vista, por ejemplo, desde el arte, la cultura, el ocio, el turismo, etc. Estas nuevas perspectivas que se le quieren dar, llevan adheridas una especie de hedonismo revestido de cierto renombre y elegancia, así pues, para designar dichas realidades se utiliza con tanta asiduidad un formante culto que imprime eso que hemos dicho: prestigio. En consecuencia, a través de estos neologismos se le da al sector del turismo del vino un cierto reconocimiento. Podemos decir que hemos pasado de ser un país que vivía básicamente del “turismo de sol y playa” que, como hemos comentado antes, era específico para una parte de la sociedad con un nivel socioeconómico medio-bajo, a otro tipo de turismo más elitista que comprende sectores sociales más exclusivos.

El segundo proceso de creación léxica de nuestro corpus ha sido el formado por composición, en este caso destacamos la fuerte inestabilidad de dichos términos ya que

los hemos visto escritos de muchas maneras: con guiones, separados y juntos. Pensamos que será el tiempo quien dará la normalidad y la normatividad a dichas palabras.

Con respecto a la creación del corpus, en la descripción metodológica de nuestro trabajo ya hemos comentado que el hecho de delimitar términos exclusivamente del turismo del vino ha sido una tarea complicada. Estas palabras muchas veces se entremezclaban con otros campos ajenos al mismo debido a la gran diversificación del fenómeno turístico. Un ejemplo de ello es que en nuestra selección tenemos algunos términos pertenecientes a la enología, pero también al campo de la hospedería: *casa-bodega*, *hoteles-bodega* y *cortijo-lagar*; así como relativos también al ámbito cultural: *bodega-museo*. Por ello, podemos pensar que la escasa inclusión de estas voces en los diccionarios y manuales específicos se debe a la diversificación del sector del turismo. Este condicionante hace que sea difícil abarcar todos los campos de este ámbito dentro del mismo diccionario, o que sea complicado tratar un tema tan específico dentro de un manual ELE. Asimismo, observamos una cierta tendencia a la creación de glosarios más acotados que incluyen sectores más específicos y delimitados, como hace el centro de terminología de la lengua catalana (TERMCAT). Éste ofrece en su página web gran cantidad de diccionarios específicos clasificados en los siguientes grupos: ciencias humanas, ciencias de la vida y de la salud, ciencias jurídicas y económicas, deportes e industria y tecnología.

En cuanto a la frecuencia y al año de aparición de nuestro corpus en Internet, podemos valorar la poca permeabilidad del ámbito académico respecto al uso social de nuestros neologismos, considerando su presencia en Internet. Hay muchos de los términos neológicos que llevan activos más de diez años y siguen sin contemplarse en las obras lexicográficas, ni siquiera en los específicos de turismo. Podríamos comentar la situación de cada uno pero, en realidad, el término que más nos sorprende es *enoturismo*. Por su frecuencia (una de las más elevadas) y por su año de aparición en Internet (1971), nos llama la atención su poca incidencia en los diccionarios seleccionados, siendo tan sólo registrada en el de turismo en línea *Poraqui.net* y en el de neologismos OBNEO. Otra palabra a subrayar es *gastrobar* que, con 476.000 resultados, es el término de nuestro corpus que más veces aparece en Internet y solamente está recopilado por OBNEO. Por otra parte, tenemos la palabra *vinoterapia* que, si bien es cierto que en cuanto a frecuencia tiene menos incidencia que los dos

anteriores, lleva apareciendo en Internet desde el año 2000. Hoy en día, casi todo el mundo sabe de qué se habla cuando surge este término en una conversación; sin embargo, su registro en los diccionarios es escaso.

En un principio y como hipótesis de partida de nuestro estudio, nos planteábamos que, por sus características, los diccionarios en línea parecían más asequibles o con mejor predisposición hacia la actualización de términos. Teníamos la sensación de que dichos diccionarios, al contrario que los de papel, dejaban de tener un contenido inamovible. Por ello, el hecho de referirnos a su actualización más rápida y viva que los de formato en papel y, sin embargo, destacamos la poca presencia de nuestros términos en las obras lexicográficas de estas características.

Otro de los aspectos interesantes es la labor que realizan los observatorios neológicos. Su exhaustiva recopilación de voces nuevas en los medios de comunicación facilita el trabajo no sólo a los nativos o estudiantes de ELE con la codificación y descodificación de textos, sino que, al recoger las palabras nuevas que no están en los diccionarios generales, los lingüistas y académicos de la lengua, pasado un tiempo prudencial, pueden ver cómo y hacia dónde deriva un neologismo, y así determinar si se podrá o no incorporar al resto de obras lexicográficas. Por ello, remarcamos el papel de estos observatorios que funcionan como una base temporal de nuevos términos, durante la cual están sometidos a un análisis social y académico. Además, con la estabilización y expansión de las redes de observatorios de neología, se pueden abrir nuevas investigaciones que versen sobre los movimientos de la lengua, las relaciones que mantienen las lenguas entre ellas y cada una con sus hablantes.

Finalmente y haciendo referencia a nuestro objetivo principal, queremos destacar que los neologismos formados con elementos cultos no sólo adquieren prestigio, sino también un cierto internacionalismo. Es por ello que proporcionan un carácter interidiomático ya que estos formantes son comunes a un gran número de lenguas, circunstancia que facilita la comprensión de los términos. Sobre este hecho, podríamos abrir una línea de investigación que tratara de analizar los procedimientos de creación léxica más habituales de las otras lenguas románicas cercanas al español. A

partir de esta investigación, comprobaríamos si el predominio del uso de los afijos cultos se extiende al resto de lenguas, dado su carácter globalizador e internacional. Asimismo, siendo España uno de los grandes países productores de vino, se podría valorar el peso que nuestra lengua tiene en otros idiomas. Como también podríamos, dentro de una década, volver a analizar este corpus seleccionado para nuestro estudio y valorar el estado de neologicidad que dichos términos tienen en ese momento, viendo así la evolución y el comportamiento de estas palabras.

5. Bibliografía

Obras lexicográficas

(2002): *Diccionario Clave de Uso del Español*. Madrid: SM.

(2006): *Diccionario Salamanca de la lengua española*. Salamanca: Santillana.

MOLINER RUIZ, M.a (2007): *Diccionario de uso del español*. (3.^a ed.). Madrid: Gredos.

Real Academia Española (2014): *Diccionario de la lengua española* (23.^a ed.). Madrid: Espasa Calpe.

ALVAR EZQUERRA, Manuel (2011): *Diccionario de español para extranjeros para la enseñanza de la lengua española*. Barcelona: Vox.

ARAGÓN COBO, Marina (2009): *Diccionario de términos del turismo: francés-español, español-francés*. Barcelona: Ariel.

MONTANER MONTEJANO, Jordi (1998): *Diccionario de turismo*. Madrid: Síntesis.

Obras lexicográficas en línea

Poraqui.net disponible en: <http://www.poraqui.net>

Diccionarios.com disponible en: <http://www.diccionarios.com>

Observatori de neologia disponible en: <http://obneo.iula.upf.edu/bobneo/index.php>

Real Academia Española disponible en: <http://www.rae.es>

Manuales ELE

AGUIRRE BELTRÁN, Blanca (2003): *Servicios turísticos*. Madrid: Sgel.

MORENO GARCÍA, Concha y TUTS, Martina (1994): *El español en el hotel*. Madrid: Sgel.

MORENO GARCÍA, Concha y TUTS, Martina (2009): *Cinco estrellas, curso de español para turismo*. Madrid: Sgel.

MORENO GARCÍA, Concha y TUTS, Martina (2011): *Hotel.es*. Madrid: Sgel.

ROSA DE JUAN, Carmen *et al.*, (2008): *Temas de turismo*. Madrid: Edinumen.

Referencias bibliográficas

ADELSTEIN, Andreína (1998): “Banalización de términos con formantes de origen grecolatino”. *Actas del V Simposio Iberoamericano de Terminología-Riterm*, pp., 12-17.

ALEMANY BOLUFER, José (1920): “Tratado de la formación de palabras en la lengua castellana”, *Librería general de Victoriano Suárez*, núm., 48.

ALVAR EZQUERRA, Manuel (2005): “El neologismo: caracterización, formación y aceptabilidad”, *Actas V Jornadas de Metodología y Didáctica de la Lengua Española: el neologismo*. Cáceres: Universidad de Extremadura, pp., 39-66.

ALVAR EZQUERRA, Manuel (2006): “Los diccionarios académicos y el problema de los neologismos”. Biblioteca Virtual Universal. Descargado en www.biblioteca.org.ar.

ANAINÉ, Susana (2009): “La discusión de los neologismos”, *Ñ. Revista de cultura. Clarín*, núm., 286, pp., 6-8.

ANDREU GUERRERO, Rosario, VERDÚ ALBERT, Lorena (2008): “Turismo enológico en Alicante: la Ruta del Vino en el municipio de Pinoso”. *Cuadernos de Turismo*, núm., 30, pp., 35-61.

AUGER, Pierre y LOUIS Rousseau (1984): *Metodología de la investigación terminológica*. (Traducción de María Teresa Cabré). Barcelona: Departamento de Cultura de la Generalitat de Catalunya.

AZORÍN FERNÁNDEZ, Dolores y SÁNCHEZ MANZANARES, Carmen (2016): “Los diccionarios de neologismos del español actual. A propósito del diccionario NEOMA”. En FERNÁNDEZ AZORÍN, Dolores y SÁNCHEZ MANZANARES, Carmen. *Estudios de Neología del Español*, pp., 13-44. Murcia: Universidad de Murcia (en prensa).

AZORÍN FERNÁNDEZ, Dolores (2003): “Neologismos incorporados por Salvá en el nuevo diccionario de la lengua castellana”. Proyecto BFF2002-02442 del Ministerio de Ciencia y Tecnología y al Proyecto "Construcciones paratácticas en español. Modelos cognitivos y procesos de tipología sintagmática" del Programa Séneca 2000 de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia. *ELUA*, pp., 17.

BAÑOS CASTIÑEIRA, Carlos J. (1998): “La oferta turística complementaria en los destinos turísticos alicantinos: implicaciones territoriales y opciones de diversificación”. *Investigaciones Geográficas*, núm., 19, pp., 85-103.

BELTRÁN, Rocío (2010): "Enoturismo y traducción". En: IBÁÑEZ, Miguel *et al.* (Eds.): *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp., 47-61.

BUENAFUENTES DE LA MATA, Cristina (2013): "Tratamiento lexicográfico de los compuestos léxicos y cultos en los diccionario del español". *Revista de Filología Española*, vol., 93, núm., 2 (RFE) XCIII, pp., 241-271.

BUENAFUENTES DE LA MATA, Cristina (2010): *La composición sintagmática en español*. San Millán de la Cogolla: Cilengua.

CABRÉ I CASTELLVÍ, María Teresa (1993): *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida / Empuries.

CABRÉ I CASTELLVÍ, María Teresa (2005): "Recursos lingüísticos en la enseñanza de lenguas de especialidad". Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, (<http://cvc.cervantes.es/lengua/aeter/conferencias/cabre.htm>).

CABRÉ I CASTELLVÍ, María Teresa. *et al.* (2002): "Evaluación de la vitalidad de una lengua a través de la neología: a propósito de la neología espontánea y de la neología planificada". *Lèxic i neologia*, Institut de Lingüística Aplicada, Barcelona: Universitat Pompeu Fabra.

CABRÉ I CASTELLVÍ, María Teresa (2006): "La clasificación de neologismos: una tarea compleja". *Alfa: revista de lingüística*, vol., 50, núm., 2.

CABRÉ I CASTELLVÍ, María Teresa (2004): *Metodología del trabajo en neología: criterios, materiales y procesos*. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra. Institut Universitari de Lingüística Aplicada.

CALVI, María Vittoria (2001): "El léxico del turismo". *Cultura e intercultura en la enseñanza del español a extranjeros*.

DUBUC, Robert. (1999): *Manual de terminología*. Trad. de Ileana Cabrera. Chile: RIL editores.

ELÍAS PASTOR, Luis Vicente (2006): *El Turismo del vino: otra experiencia del ocio*. Bilbao: Universidad de Deusto.

ESTOPÀ BAGOT, Rosa, (2016). Neología especializada: términos médicos en la prensa española. En FERNÁNDEZ AZORÍN, Dolores y SÁNCHEZ MANZANARES, Carmen. *Estudios de Neología del Español*, pp., 109-129. Murcia: Universidad de Murcia (en prensa).

ESTEBAN ASENCIO, Laura (2008): "Neologismos y prensa". *AnMal Electrónica*, núm., 25, pp., 145-165.

FERNÁNDEZ FERNÁNDEZ, Maximiliano (2004): *La incorporación de neologismos al español actual. Extranjerismos y nuevas acepciones*. Ávila: Universidad Católica de Ávila.

FONTANILLO MERINO, Enrique (1983): *Cómo utilizar los diccionarios*. Madrid: Anaya.

GARCÍA PALACIOS, Joaquín y PASCUAL RODRÍGUEZ José A. (1993): “Las sutiles mediaciones de la derivación aplicadas al incordio”. *Universitas Tarraconensis*, núm., 24, pp., 211-239.

GÓMEZ DE ENTERRÍA SÁNCHEZ, Josefa (2000): “Los diccionarios especializados y la enseñanza de ELE”. *Centro Virtual Cervantes*, Actas XI, pp., 105-122.

GRIJELMO, Álex (1997): *El estilo del periodista*. Madrid: Taurus.

GUERRERO RAMOS, Gloria y PÉREZ LAGOS, Fernando (2012): “¿Es la composición culta, en la actualidad, el procedimiento más productivo para la creación de neologismos?”. *Terminàlia*, núm., 6, pp., 26-36.

GUERRERO RAMOS, Gloria (1995): *Neologismos en el español actual*. Cuadernos de la Lengua Española. Madrid: Arco Libros.

GUERRERO RAMOS, Gloria, *et al.*, (2005): “Renovación léxica y diccionario: el nuevo Moliner”. *ELUA*, Estudios de Lingüística, núm., 19, pp., 193-222.

HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, Humberto (1991): "De la teoría lexicográfica al uso del diccionario: el diccionario en el aula". *Montesa y Garrido (eds.)*, Málaga: Actas del III Congreso Nacional de ASELE, pp., 189-200.

HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, Humberto (2006): “Neologismos, medios de comunicación y lexicografía. Por unas necesarias interrelaciones”. En Vilches Vivancos, F. (Ed.). *Creación neológica y nuevas tecnologías*, pp., 167-188.

LÓPEZ-GUZMÁN GUZMÁN, Tomás y SÁNCHEZ CAÑIZARES, Sandra. (2008): “La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas”. *Pasos, Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, vol., 6, núm., 2, pp., 159-171.

MEDINA LÓPEZ, Javier (1998): *La formación de palabras en el español actual*. Madrid: Arcos Libros.

MOLINER RUIZ, M.a (1966-1967): *Diccionario de uso del español*. 1. a ed. Madrid: Gredos. (*Moliner-66*).

MOLINER RUIZ, M.a (1998): *Diccionario de uso del español*. 2. a ed. Madrid: Gredos. (*Moliner-98*).

MORAL LOZANO, María de la Sierra (2009): “Algunas aportaciones sobre el vocabulario médico de procedencia griega”. *Instituto de estudios Giennenses*, vol., 61, núm., 2, pp., 31-59.

OTAOLA OLANO, Concepción (2004): *Lexicología y semántica léxica: teoría y aplicación a la lengua española*. Madrid: Ediciones Académicas.

Realiter IULATERM (1997): *Taula de formants cultes*. Barcelona: IULA-UPF, Sèrie Materials, 1. ISBN 84-477-0620-6.

Real Academia Española (2009): *Nueva Gramática de la lengua española*. Madrid: Espasa Libros.

Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2010): *Ortografía de la lengua española*. Madrid: Espasa Libros.

SALVÁ PÉREZ, Vicente (1988): *Gramática de la Lengua Castellana* 2 vols., edición de Margarita Lliteras. Madrid: Arco/Libros.

SÁNCHEZ NIETO, María Teresa e IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2006): *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, pp., 85-100.

SANTAMARÍA PÉREZ, Isabel (2008): "La difusión de los neologismos científicos y técnicos: el caso de 'familia'". *Español actual: Revista de español vivo*, núm., 90, pp., 107-112.

SANTAMARÍA PÉREZ, Isabel (2016): Neologismos prestados en el nuevo diccionario académico. En FERNÁNDEZ AZORÍN, Dolores y SÁNCHEZ MANZANARES, Carmen. *Estudios de Neología del Español*, pp., 203-227. Murcia: Universidad de Murcia (en prensa).

SECO REYMUNDO, Manuel (1998): "Presentación", en: MOLINER, M.a, págs. XI-XII.

SECRETARIA GENERAL DE TURISMO (2000): *Propuesta para la asistencia técnica para el desarrollo del estudio de definición del producto "Rutas del Vino de España"*. Madrid: Servicio de Publicaciones del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio.

VILCHES VIVANCOS, Fernando (coord.) (2006): *Creación neológica y nuevas tecnologías*. Jornadas sobre la Creación Neológica y el Periodismo oral y escrito. Madrid: Dykinson, pp., 259-310.

Wikipedia. La enciclopedia libre (en línea): <https://es.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Portada>.

6. Anexos

Anexo 1- Clasificación de los neologismos según el recurso usado para su formación

| Recursos usados | Casos reportados | Número |
|---|--|--------|
| Neologismo de forma por prefijación (FPRE) | <i>Antigoteo, monovarietal, polifenol, postgusto, semidulce, semiseco</i> | 6 |
| Neologismo de forma por sufijación (FSUF) | <i>Maderizado, vinacha</i> | 2 |
| Neologismo de forma por composición (FCOM) | <i>Bodega-museo, casa-bodega, cata-degustación, cicloruta, cortijo-lagar, cuerpo-volumen, guardaviñas, hoteles-bodega, portacatavinos, portacopas, posabotellas, vinoterapia</i> | 12 |
| Neologismo de forma por composición culta (FCULT) | <i>Biosostenible, ecobodega, enodestino, enófilo, enogastronomía, enografía, enokit, enopack, enópata, enoterapia, enotienda, enoturismo, gastrobar, microoxigenación, retrogusto, retronasal, turbidímetro, oxímetro, vinómetro</i> | 19 |
| Neologismos de forma por sintagmación (FSINT) | <i>Bodega semienterrada, experiencia multisensorial, fermentación maloláctica</i> | 3 |
| Neologismo de forma por acronimia (FTACR) | <i>Burricleta</i> | 1 |
| Neologismo semántico (S) | <i>Champanera</i> | 1 |
| Préstamo adaptado del francés (AMF) | <i>Varietal</i> | 1 |

Anexo 2- Dicionarios monolingües

| Diccionarios monolingües | DRAE | DUE | http://www.diccionarios.com |
|-----------------------------------|------|-----|---|
| <i>Antigoteo</i> | × | ✓ | × |
| <i>Biosostenible</i> | × | × | × |
| <i>Bodega-museo</i> | × | × | × |
| <i>Bodega semienterrada</i> | × | × | × |
| <i>Burricleta</i> | × | × | × |
| <i>Casa-bodega</i> | × | × | × |
| <i>Cata-degustación</i> | × | × | × |
| <i>Champanera</i> | × | ✓ | × |
| <i>Cicloruta</i> | × | × | × |
| <i>Cortijo-lagar</i> | × | × | × |
| <i>Cuerpo-volumen</i> | × | × | × |
| <i>Ecobodega</i> | × | × | × |
| <i>Enodestino</i> | × | × | × |
| <i>Enófilo</i> | × | × | × |
| <i>Enogastronomía</i> | × | × | × |
| <i>Enografía</i> | × | ✓ | ✓ |
| <i>Enokit</i> | × | × | × |
| <i>Enopack</i> | × | × | × |
| <i>Enópata</i> | × | × | × |
| <i>Enoterapia</i> | × | × | × |
| <i>Enotienda</i> | × | × | × |
| <i>Enoturismo</i> | × | × | × |
| <i>Experiencia multisensorial</i> | × | × | × |
| <i>Fermentación maloláctica</i> | × | × | × |
| <i>Gastrobar</i> | × | × | × |
| <i>Guardaviñas</i> | × | × | × |
| <i>Hotel-bodega</i> | × | × | × |
| <i>Maderizado</i> | × | × | × |
| <i>Microoxigenacin</i> | × | × | × |
| <i>Monovarietal</i> | × | × | × |
| <i>Oxímetro</i> | × | × | × |
| <i>Polifenol</i> | × | × | × |

| | | | |
|-----------------------|---|---|---|
| <i>Portacatavinos</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Portacopas</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Posabotellas</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Postgusto</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Retrogusto</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Retronasal</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Semidulce</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Semiseco</i> | ✘ | ✓ | ✓ |
| <i>Turbidímetro</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Varietal</i> | ✘ | ✓ | ✘ |
| <i>Vinacha</i> | ✘ | ✘ | ✓ |
| <i>Vinómetro</i> | ✘ | ✘ | ✘ |
| <i>Vinoterapia</i> | ✘ | ✘ | ✘ |

Anexo 3- Dicionarios monolingües de aprendizaje

| Diccionarios monolingües de aprendizaje | DSLE | DUEA | DIPELE |
|---|------|------|--------|
| <i>Antigoteo</i> | × | ✓ | × |
| <i>Biosostenible</i> | × | × | × |
| <i>Bodega-museo</i> | × | × | × |
| <i>Bodega semienterrada</i> | × | × | × |
| <i>Burricleta</i> | × | × | × |
| <i>Casa-bodega</i> | × | × | × |
| <i>Cata-degustación</i> | × | × | × |
| <i>Champanera</i> | × | × | × |
| <i>Cicloruta</i> | × | × | × |
| <i>Cortijo-lagar</i> | × | × | × |
| <i>Cuerpo-volumen</i> | × | × | × |
| <i>Ecobodega</i> | × | × | × |
| <i>Enodestino</i> | × | × | × |
| <i>Enófilo</i> | × | × | × |
| <i>Enogastronomía</i> | × | × | × |
| <i>Enografía</i> | ✓ | ✓ | × |
| <i>Enokit</i> | × | × | × |
| <i>Enopack</i> | × | × | × |
| <i>Enópata</i> | × | × | × |
| <i>Enoterapia</i> | × | × | × |
| <i>Enotienda</i> | × | × | × |
| <i>Enoturismo</i> | × | × | × |
| <i>Experiencia multisensorial</i> | × | × | × |
| <i>Fermentación maloláctica</i> | × | × | × |
| <i>Gastrobar</i> | × | × | × |
| <i>Guardaviñas</i> | × | × | × |
| <i>Hotel-bodega</i> | × | × | × |
| <i>Maderizado</i> | × | × | × |
| <i>Microoxigenación</i> | × | × | × |
| <i>Monovarietal</i> | × | × | × |
| <i>Oxímetro</i> | × | × | × |
| <i>Polifenol</i> | × | × | × |
| <i>Portacatavinos</i> | × | × | × |
| <i>Portacopas</i> | × | × | × |

| | | | |
|---------------------|---|---|---|
| <i>Posabotellas</i> | × | × | × |
| <i>Postgusto</i> | × | × | × |
| <i>Retrogusto</i> | × | ✓ | × |
| <i>Retronasal</i> | × | × | × |
| <i>Semidulce</i> | × | × | × |
| <i>Semiseco</i> | × | × | × |
| <i>Turbidímetro</i> | × | × | × |
| <i>Varietal</i> | × | ✓ | × |
| <i>Vinacha</i> | ✓ | × | × |
| <i>Vinómetro</i> | × | × | × |
| <i>Vinoterapia</i> | × | × | × |

Anexo 4- Diccionarios especializados de turismo

| Diccionarios especializados de turismo | http://www.poraqui.net/glosario | Diccionario de Marina Aragón | Diccionario de Jordi Montaner |
|--|---|------------------------------|-------------------------------|
| <i>Antigoteo</i> | × | × | × |
| <i>Biosostenible</i> | × | × | × |
| <i>Bodega-museo</i> | × | × | × |
| <i>Bodega semienterrada</i> | × | × | × |
| <i>Burricleta</i> | × | × | × |
| <i>Casa-bodega</i> | × | × | × |
| <i>Cata-degustación</i> | × | × | × |
| <i>Champanera</i> | × | × | × |
| <i>Cicloruta</i> | × | × | × |
| <i>Cortijo-lagar</i> | × | × | × |
| <i>Cuerpo-volumen</i> | × | × | × |
| <i>Ecobodega</i> | × | × | × |
| <i>Enodestino</i> | × | × | × |
| <i>Enófilo</i> | × | ✓ | × |
| <i>Enogastronomía</i> | × | × | × |
| <i>Enografía</i> | × | × | × |
| <i>Enokit</i> | × | × | × |
| <i>Enopack</i> | × | × | × |
| <i>Enópata</i> | × | × | × |
| <i>Enoterapia</i> | × | × | × |
| <i>Enotienda</i> | × | × | × |
| <i>Enoturismo</i> | ✓ | × | × |
| <i>Experiencia enogastronómica</i> | × | × | × |
| <i>Fermentación maloláctica</i> | × | × | × |
| <i>Gastrobar</i> | × | × | × |
| <i>Guardaviñas</i> | × | × | × |
| <i>Hotel-bodega</i> | × | × | × |
| <i>Maderizado</i> | × | × | × |
| <i>Microoxigenación</i> | × | × | × |
| <i>Monovarietal</i> | × | × | × |
| <i>Oxímetro</i> | × | × | × |
| <i>Polifenol</i> | × | × | × |

| | | | |
|-----------------------|---|---|---|
| <i>Portacatavinos</i> | × | × | × |
| <i>Portacopas</i> | × | × | × |
| <i>Posabotellas</i> | × | × | × |
| <i>Postgusto</i> | × | × | × |
| <i>Retrogusto</i> | × | × | × |
| <i>Retronasal</i> | × | × | × |
| <i>Semidulce</i> | × | × | × |
| <i>Semiseco</i> | × | ✓ | × |
| <i>Turbidímetro</i> | × | × | × |
| <i>Varietal</i> | × | × | × |
| <i>Vinacha</i> | × | × | × |
| <i>Vinómetro</i> | × | × | × |
| <i>Vinoterapia</i> | ✓ | × | × |

Anexo 5- Diccionario de neologismos

| Diccionario de neologismos | OBNEO (http://obneo.iula.upf.edu/bobneo/index.php) |
|-----------------------------------|---|
| <i>Antigoteo</i> | ✓ |
| <i>Biosostenible</i> | ✗ |
| <i>Bodega-museo</i> | ✓ |
| <i>Bodega semienterrada</i> | ✗ |
| <i>Burricleta</i> | ✗ |
| <i>Casa-bodega</i> | ✓ |
| <i>Cata-degustación</i> | ✗ |
| <i>Champanera</i> | ✗ |
| <i>Cicloruta</i> | ✗ |
| <i>Cortijo-lagar</i> | ✗ |
| <i>Cuerpo-volumen</i> | ✗ |
| <i>Ecobodega</i> | ✗ |
| <i>Enodestino</i> | ✗ |
| <i>Enófilo</i> | ✓ |
| <i>Enogastronomía</i> | ✓ |
| <i>Enografía</i> | ✗ |
| <i>Enokit</i> | ✗ |
| <i>Enopack</i> | ✗ |
| <i>Enópata</i> | ✗ |
| <i>Enoterapia</i> | ✗ |
| <i>Enotienda</i> | ✗ |
| <i>Enoturismo</i> | ✓ |
| <i>Experiencia multisensorial</i> | ✗ |
| <i>Fermentación maloláctica</i> | ✗ |
| <i>Gastrobar</i> | ✓ |
| <i>Guardaviñas</i> | ✗ |
| <i>Hotel-bodega</i> | ✗ |
| <i>Maderizado</i> | ✗ |
| <i>Microoxigenación</i> | ✓ |
| <i>Monovarietal</i> | ✓ |
| <i>Oxímetro</i> | ✗ |
| <i>Polifenol</i> | ✓ |
| <i>Portacatavinos</i> | ✗ |
| <i>Portacopas</i> | ✗ |
| <i>Posabotellas</i> | ✗ |

| | |
|---------------------|---|
| <i>Postgusto</i> | ✓ |
| <i>Retrogusto</i> | ✓ |
| <i>Retronasal</i> | ✓ |
| <i>Semidulce</i> | ✓ |
| <i>Semiseco</i> | ✗ |
| <i>Turbidímetro</i> | ✗ |
| <i>Varietal</i> | ✓ |
| <i>Vinacha</i> | ✗ |
| <i>Vinómetro</i> | ✗ |
| <i>Vinoterapia</i> | ✓ |

Anexo 6- Manuales de ELE específicos para el turismo

| Manuales ELE específicos de turismo | <i>El español en el hotel</i> | <i>Cinco Estrellas, español para turismo</i> | <i>Hotel.es</i> | <i>Servicios turísticos</i> | <i>Temas de turismo</i> |
|-------------------------------------|-------------------------------|--|-----------------|-----------------------------|-------------------------|
| <i>Antigoteo</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Biosostenible</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Bodega-museo</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Bodega semienterrada</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Burricleta</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Casa-bodega</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Cata-degustación</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Champanera</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Cicloruta</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Cortijo-lagar</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Cuerpo-volumen</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Ecobodega</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enodestino</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enófilo</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enogastronomía</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enografía</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enokit</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enopack</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enópata</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enoterapia</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enotienda</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Enoturismo</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Experiencia multisensorial</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Fermentación maloláctica</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Gastrobar</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Guardaviñas</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Hotel-bodega</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Maderizado</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Microoxigenación</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Monovarietal</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Oxímetro</i> | × | × | × | × | × |

| | | | | | |
|-----------------------|---|---|---|---|---|
| <i>Polifenol</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Portacatavinos</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Portacopas</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Posabotellas</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Postgusto</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Retrogusto</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Retronasal</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Semidulce</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Semiseco</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Turbidímetro</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Varietal</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Vinacha</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Vinómetro</i> | × | × | × | × | × |
| <i>Vinoterapia</i> | × | × | × | × | × |

Anexo 7- Frecuencia y año de aparición en Internet

| Corpus | Frecuencia | Primer testimonio |
|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|
| <i>Antigoteo</i> | Aproximadamente 384.000 resultados | 2005 |
| <i>Biosostenible</i> | Aproximadamente 10.700 resultados | 2009 |
| <i>Bodega-museo</i> | Aproximadamente 18.400 resultados | 2007 |
| <i>Bodega semienterrada</i> | Aproximadamente 806 resultados | 2003 |
| <i>Burricleta</i> | Aproximadamente 19.500 resultados | 2001 |
| <i>Casa-bodega</i> | Aproximadamente 245.000 resultados | 2008 |
| <i>Cata-degustación</i> | Aproximadamente 20.600 resultados | 2001 |
| <i>Champanera</i> | Aproximadamente 56.500 resultados | 2002 |
| <i>Cicloruta</i> | Aproximadamente 178.000 resultados | 2000 |
| <i>Cortijo-lagar</i> | Aproximadamente 2.340 resultados | 2005 |
| <i>Cuerpo-volumen</i> | Aproximadamente 11.000 resultados | 2005 |
| <i>Ecobodega</i> | Aproximadamente 3.110 resultados | 2003 |
| <i>Enodestino</i> | Aproximadamente 4.770 resultados | 2001 |
| <i>Enófilo</i> | Aproximadamente 13.600 resultados | 2000 |
| <i>Enogastronomía</i> | Aproximadamente 128.000 resultados | 1998 |
| <i>Enografía</i> | Aproximadamente 2.510 resultados | 2003 |
| <i>Enokit</i> | Aproximadamente 207 resultados | 2004 |
| <i>Enopack</i> | Aproximadamente 1.300 resultados | 2005 |
| <i>Enópata</i> | Aproximadamente 5.410 resultados | 2005 |
| <i>Enoterapia</i> | Aproximadamente 2.700 resultados | 2001 |
| <i>Enotienda</i> | Aproximadamente 8.300 resultados | 2001 |
| <i>Enoturismo</i> | Aproximadamente 475.000 resultados | 1971 |
| <i>Experiencia</i> | Aproximadamente 3.110 resultados | 2007 |

| | | |
|---------------------------------|------------------------------------|------|
| <i>enogastronómica</i> | resultados | |
| <i>Fermentación Maloláctica</i> | Aproximadamente 87.400 resultados | 1995 |
| <i>Gastrobar</i> | Aproximadamente 476.000 resultados | 2001 |
| <i>Guardaviñas</i> | Aproximadamente 16.200 resultados | 2002 |
| <i>Hotel-bodega</i> | Aproximadamente 59.600 resultados | 2004 |
| <i>Maderizado</i> | Aproximadamente 4.040 resultados | 1997 |
| <i>Microoxigenación</i> | Aproximadamente 10.800 resultados | 1999 |
| <i>Monovarietal</i> | Aproximadamente 105.000 resultados | 1991 |
| <i>Oxímetro</i> | Aproximadamente 350.000 resultados | 2012 |
| <i>Polifenol</i> | Aproximadamente 69.300 resultados | 1999 |
| <i>Portacatavinos</i> | Aproximadamente 229 resultados | 2007 |
| <i>Portacopas</i> | Aproximadamente 99.400 resultados | 2004 |
| <i>Posabotellas</i> | Aproximadamente 12.100 resultados | 2007 |
| <i>Postgusto</i> | Aproximadamente 115.000 resultados | 1997 |
| <i>Retrogusto</i> | Aproximadamente 141.000 resultados | 1997 |
| <i>Retronasal</i> | Aproximadamente 88.600 resultados | 1997 |
| <i>Semidulce</i> | Aproximadamente 153.000 resultados | 1997 |
| <i>Semiseco</i> | Aproximadamente 260.000 resultados | 1997 |
| <i>Turbidímetro</i> | Aproximadamente 79.900 resultados | 2003 |
| <i>Varietal</i> | Aproximadamente 432.000 resultados | 1987 |
| <i>Vinacha</i> | Aproximadamente 3.940 resultados | 2005 |
| <i>Vinómetro</i> | Aproximadamente 689 resultados | 2002 |
| <i>Vinoterapia</i> | Aproximadamente 162.000 resultados | 2000 |