

# La influencia de la lengua inglesa en el vino de Jerez

## The influence of English in sherry wines

María Vázquez-Amador  
Carmen Lario-de Oñate

*Universidad de Cádiz*

[maria.vazquez@uca.es](mailto:maria.vazquez@uca.es) / [carmen.lario@uca.es](mailto:carmen.lario@uca.es)

**Resumen:** *El vino de Jerez es uno de los productos tradicionalmente importados por Gran Bretaña desde el siglo XVII. El contacto comercial entre ambos países ha tenido como consecuencia la introducción de anglicismos relacionados con el vino. El objetivo de este trabajo es analizar las voces inglesas que se utilizaban en el siglo XIX, cuáles han permanecido en la lengua española y qué voces nuevas se han incorporado a nuestro acervo lingüístico en estos últimos tiempos. El corpus lingüístico se extrajo de dos fuentes: la correspondencia comercial del archivo histórico de la Bodega González Byass y las páginas web de las principales bodegas de Jerez de la Frontera. Se localizaron un considerable número de anglicismos relacionados con el vino. Durante el siglo XIX, estos anglicismos calificaban su color y su precio, y ya en el siglo XXI, no solo su color sino su sabor y textura y su calidad.*

**Abstract:** *Sherry wines are products traditionally imported by Great Britain since the 17th century. The commercial contact between both countries has resulted in the introduction of anglicisms related to wine. This paper aims to analyze the English words used in the 19th century, the ones that have remained in the Spanish language and the new ones currently added. The linguistic corpus was extracted from two sources: the commercial correspondence of the historical archive of the Bodega González Byass and the web pages of the main wineries of Jerez de la Frontera. A considerable number of anglicisms related to wine were located. During the 19th century, these anglicisms described the color and the price, and in the 21st century, they described not only the color but the taste and texture and quality.*

**Palabras clave:** anglicismos, vino de Jerez

**Keywords:** anglicisms, sherry wines

### 1. Introducción

Uno de los productos tradicionalmente importados por Gran Bretaña, y que continúa siéndolo en la actualidad, es el vino de Jerez. La región vitivinícola del Marco de Jerez, en el suroeste de España, está situada en el triángulo formado por las localidades de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y El Puerto de Santa María y abarca, además, las localidades de Chiclana, Chipiona, Puerto Real, Rota, Trebujena y Lebrija. No obstante, aunque la mayoría de esas y otras poblaciones de la provincia de Cádiz elaboraron vinos hasta el último tercio del siglo XIX (Maldonado Rosso, 1997),

despuntaban, y todavía lo hacen, tres localidades del Marco de Jerez: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

El jerez o *sherry*, antes del siglo XVII denominado *sack* en los mercados europeos, era muy apreciado en dichos mercados desde el siglo XV (Maldonado Rosso, 1999: 36). No obstante, el mayor volumen de exportación tenía como destino el Reino Unido, fundamentalmente a partir de los años 60 del siglo XVII, debido al cambio de gusto por vino de calidad y a la reticencia de importar vinos franceses debido al alto arancel impuesto en 1689 a estos vinos (Maldonado Rosso, 2012: 120). Por ello, a finales del siglo XVII y durante todo el XVIII hubo un incremento en la demanda de vinos, especialmente en Inglaterra y Holanda. Ramos Santana (1996: 162) propone, precisamente, como uno de los motivos de la llegada de comerciantes extranjeros, la actitud de los cosecheros nacionales de mantener la producción de vinos jóvenes, mientras que el mercado internacional demandaba vino envejecido:

Posiblemente, este comportamiento de los cosecheros, fue una de las causas de la llegada de comerciantes extranjeros, que se asientan en las zonas productoras para asegurarse el abastecimiento de los caldos al gusto de sus clientes en sus países de origen.

Aunque no se sabe con exactitud cuándo se asentaron los extranjeros en la zona de Jerez de la Frontera, Jeffs (1994) se remonta a septiembre de 1491 cuando el Duque de Medina Sidonia, señor feudal de la zona, firmó una proclama que permitía a los comerciantes españoles y extranjeros exportar vino por vía marítima sin tener que pagar derechos arancelarios. Según González Gordon (1970: 104) ya en el siglo XVI residían en la zona diversos mercaderes ingleses comerciando con el vino. No obstante, el momento de mayor esplendor coincide con la segunda mitad del siglo XIX, cuando el vino de Jerez gana la batalla al oporto (Caro Cancela, 1990). Será entonces cuando irán apareciendo en Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda apellidos más conocidos en relación al negocio vinatero como son Gordon, Garvey, Terry, Osborne, etc.

Hasta las primeras décadas del siglo XIX la demanda de vinos de Jerez por parte de los consumidores del Reino Unido consistía en vinos de alta graduación, paladar abocado y color oscuro al que denominaban *Sherry Brown*, vino de color dorado, alta graduación alcohólica y paladar semiseco o semidulce, y *Sherry Golden* que era de color ámbar, alta graduación alcohólica y paladar semiseco o semidulce (Maldonado Rosso, 2014: 125). Décadas más tarde los consumidores británicos comenzaron a mostrar su preferencia por los vinos pálidos (*pale sherry*) y finos.

Este contacto comercial entre el Reino Unido y España tuvo como consecuencia la introducción de diversos anglicismos relacionados con el vino. No debemos olvidar que fueron muchos los británicos e irlandeses que se

asentaron, fundamentalmente, en la ciudad de Jerez fundando bodegas donde producir el vino que ellos mismos y sus clientes demandaban.

No han sido demasiado numerosos los trabajos sobre préstamos lingüísticos en el léxico del vino hasta hace unos años en los que se empezaron a organizar los Congresos en torno al Lenguaje de la Vid y el Vino en la Universidad de Valladolid y se han editado obras como la de Ibáñez (2017). Se han leído también tesis doctorales relacionadas con ese tema (Valera Salinas, 2001, Bajo Santiago, 2007, Martínez Lazán, 2016) aunque todo ello dedicado al ámbito del vino en general. Centrados concretamente en el entorno de Jerez se encuentra una obra de referencia dedicada al léxico terminológico de la viticultura jerezana en inglés (Noya, 1993) y un estudio de la terminología vitivinícola del Marco de Jerez a través de la obra *Gatherings from Spain* (Zurita, 2017).

En cuanto a los anglicismos, hay muchas y diversas definiciones. Algunos autores los consideran elementos lingüísticos (Rodríguez Segura, 1999) o solo léxicos (Gómez Capuz, 2000). En cuanto a la etimología, para Pratt (1980) el anglicismo debe tener como étimo inmediato el inglés, mientras López Morales (1987) considera que pueden provenir directa o indirectamente del inglés. En cuanto a la tipología formal, para Rodríguez Segura (1999) son anglicismos la traducción en español de voces inglesas, mientras Gómez Capuz (2000) considera que deben tener apariencia inglesa.

Por anglicismo entendemos las voces de procedencia inglesa que otras lenguas adoptan, normalmente para nombrar un concepto desconocido, o por otra serie de causas lingüísticas como el uso de sinónimos y efectos estilísticos. Una vez que el anglicismo se incorpora a la lengua, su futuro es incierto puesto que dependerá fundamentalmente de la frecuencia de uso, ya que cuanto mayor sea esta mayor será la probabilidad de instalarse en la lengua. La lengua receptora puede acogerlas transformándolas, asimilándolas a sus propias reglas ortográficas, o mantenerlas con la grafía inglesa e igualmente pueden mantener el significado original con el que llegaron a la lengua española o pueden modificarlo. Por el contrario, en otras ocasiones, la vida de estos anglicismos es efímera y desaparecen al caer en desuso o al ser sustituidos por vocablos autóctonos.

El objetivo de este trabajo es analizar qué anglicismos relacionados con el vino se utilizaban en el siglo XIX, cuáles han permanecido en la lengua española en la actualidad y qué voces nuevas se han incorporado a nuestro acervo lingüístico en estos últimos tiempos.

## 2. Metodología

El corpus de anglicismos relativos al vino y su comercio durante el siglo XIX se extrajo de la correspondencia comercial que se encuentra en el archivo histórico de la Bodega González Byass en Jerez de la Frontera. Esta bodega fue fundada en 1835 por Manuel M<sup>a</sup> González Gordon que dejó su trabajo en la

Casa de Comercio de Cádiz Lasanta y Cía. para trasladarse a Jerez de la Frontera e iniciarse en el mundo del vino con una pequeña bodega. Se asocia con el también sanluqueño Juan Bautista Dubosc que será quien se encargue de viajar por Europa en busca de mercados. Posteriormente nombran a Robert Blake Byass como agente en Londres. Debido a la internacionalización de la empresa es posible encontrar documentos redactados tanto en inglés, como en francés o español.

Se revisaron diversos documentos custodiados en el archivo de la propia bodega, entre los que destaca la correspondencia entre el fundador de la misma y sus hijos, con su socio o también con sus agentes en Reino Unido. Estas cartas estaban redactadas generalmente en español aunque en ciertos momentos se recurre a la lengua inglesa. Se localizaron anglicismos pertenecientes al léxico especializado relacionado concretamente con el sector vinícola o con la comercialización del producto y también voces que forman parte del léxico común.

Para la localización de anglicismos actuales relacionados con el vino, se consultaron las páginas web de cuatro de las principales bodegas de Jerez de la Frontera.

La bodega González Byass, como ya se comentó antes, fue fundada en 1835 por Manuel María González Ángel con el apoyo de su tío materno, José Ángel, Tío Pepe, que dio nombre al Fino más famoso de España y del mundo.

La bodega Williams & Humbert, fue fundada en 1877 por el inglés Sir Alexander Williams, que llegó a Jerez trabajando para otra bodega. Tras varios años aprendiendo el negocio decidió finalmente abrir una bodega con la ayuda financiera de su suegro, Charles Francis Humbert. Como socio contó con su cuñado, Arthur Humbert, especialista en relaciones internacionales.

La bodega Fundador, estrechamente ligada al apellido Domecq, es de las más antiguas de Jerez (1730). La historia de esta bodega parte de Patricio Murphy, irlandés, que llegó a Jerez en 1725 con el fin de iniciar un negocio de telares aunque cinco años más tarde funda una bodega. Debido a su mala salud, solicita a su amigo Juan Haurie su ayuda con el negocio y las viñas. Tras diferentes avatares familiares en 1818 se pone al mando Pedro Domecq Loustau. Entre sus productos destaca Fundador, el primer brandy español.

La compañía Harveys se constituyó en 1796 en Bristol, de la mano de William Perry, un importador de vinos que se especializó en la comercialización de los vinos de Jerez. En el año 1822, John Harvey, se une a él en el negocio. Harveys Bristol Cream es su primera marca.

También se consultó la página oficial del Consejo Regulador de la Denominación de origen Jerez-Xérès-Sherry. Este consejo regulador, el más antiguo de España se constituyó en 1934 y al año siguiente publicó el primer reglamento de la denominación, que sirvió como modelo para otras denominaciones españolas.

Para conocer la integración de esos anglicismos en nuestra lengua y sus definiciones se consultó el *Diccionario de la Lengua Española* de la Real Academia y el diccionario especializado *Diccionario del Vino de la A a la Z*. Se contrasta asimismo la inclusión o no en diccionarios ingleses como el *English Oxford Dictionary* y, en ocasiones, el *Cambridge Dictionary* contrastando, si resultara relevante, las respectivas definiciones.

### 3. El estudio

#### 3.1 Anglicismos en el XIX

Como se ha comentado anteriormente han sido objeto de estudio anglicismos relacionados con diferentes temas dedicados a la comercialización del vino de Jerez. Con respecto a los anglicismos directamente vinculados al vino, destaca en primer lugar el anglicismo *sherry*, que el *English Oxford Dictionary* define como:

Originally, the still white wine made near Xeres (now Jerez de la Frontera, a town in Andalucía near Cadiz) in modern use, extended to a class of Spanish fortified white wines of similar character and usually with prefixed word, as *Californian*, *Cape Sherry* to wines made elsewhere in imitation of Spanish sherry.

Noya (1993: 242) señala también la localización geográfica de la producción de este tipo de vino: "Sherry is a generic term which represents and refers exclusively to, a specific type of wine: the wines from Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María and Sanlúcar de Barrameda". El *Cambridge Dictionary* lo define como "a type of strong wine from southern Spain that is a pale yellow or brown colour, sometimes drunk before a meal". Curiosamente, este anglicismo no se encuentra registrado en ninguna edición del *Diccionario de la Lengua Española*, sino que lo hace como jerez "1. m. Vino blanco y fino que se cría y elabora en los términos municipales de Jerez de la Frontera, Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en España". Tampoco se registra como *sherry* en el *Diccionario del Vino* arriba mencionado, aunque sí lo hace como jerez.

Son precisamente los tipos de vino de jerez clasificados por color, *pale* ("El Pale sale a 18")<sup>1</sup>, y *brown* ("...tomara las 3 Botas de Brown")<sup>2</sup>, los que se mencionan en las cartas comerciales entre los socios de la compañía González Byass en las primeras décadas de la fundación de la bodega. Según el *English Oxford Dictionary*, una de las acepciones del adjetivo *pale* es: "Used to distinguish things of lighter colour than others of the same kind" y entre los ejemplos que muestra destaca "*pale sherry*, a general term for light-coloured, dry

---

<sup>1</sup> Archivo González Byass (A.G.B.), Libro copiadador de cartas, Londres 21 de febrero 1836 de Manuel María González a Juan Bautista Dubosc.

<sup>2</sup> A.G.B. Carpeta 48, carta 4868, Londres 11 de noviembre 1843, de Juan Bautista Dubosc a Manuel María González.

sherries" y recoge la siguiente cita de la obra *Gatherings from Spain* de Richard Ford (1846): "The reader will not appreciate the bargains of those "pale" and "golden sherries" advertised in the English newspapers at 36s. the dozen, bottles included". López Zurita (2003) en su trabajo sobre el autor inglés recoge numerosas citas en las que se menciona la palabra *sherry*. El término *pale sherry* está también recogido en el *English Oxford Dictionary* como "Any of various light-coloured, dry sherries". Según este diccionario, su origen se remonta a principios del siglo XIX. En la correspondencia revisada, en ocasiones, también se ha localizado el término *very very pale*: "5 botas *very very Pale* @ £120"<sup>3</sup>. Asimismo se utiliza también su equivalente *pálido*. "Pide una bota de vino color pálido despejado y brillante para Liverpool"<sup>4</sup>. El *Diccionario del Vino* sí recoge el adjetivo *pálido*, aunque no en referencia a los vinos de Jerez. El *Diccionario de la Lengua Española* tampoco hace ninguna referencia al uso de este adjetivo en relación al vino. Este dato parece demostrar que el uso del adjetivo *pálido* es un caso de préstamo semántico, es decir una palabra existente en lengua española que toma una acepción por influencia de una palabra inglesa. Ese gusto por el vino seco ya se aprecia en la correspondencia a mediados de siglo: "Para que gusten aquí los vinos es necesario que sean secos y finos y aún las clases inferiores secas"<sup>5</sup>.

Sin embargo, ni el *Diccionario del Vino* ni el *English Oxford Dictionary* ni el *Diccionario de la Lengua Española* proporcionan ninguna definición del adjetivo *brown* relacionada con el vino. Noya (1993: 156) lo define como "Type of Sherry prepared for export. It is a blend of oloroso, Pedro Ximénez and color wine. It is dark brown-coloured and a richly sweet wine".

Como dato curioso, mencionar que, en cambio, sí se encuentran recogidos en el *English Oxford Dictionary* varios hispanismos que hacen referencia a los caldos jerezanos: *fino* ("A light-coloured dry sherry"), *oloroso* ("A heavy, dark, medium-sweet sherry") y *amontillado* ("A medium dry sherry"). En cambio no se localizó el anglicismo *Sherry Golden*, definido por Maldonado Rosso (2014: 125) como un vino "de color ámbar, alta graduación alcohólica y paladar semiseco o semidulce". Sí se encontraron otras tipologías vinícolas relacionadas con el color en las cartas comerciales: los calcos léxicos *color dorado*: "variando según las clases de vino, su color pálido o dorado y la marca que corresponda"<sup>6</sup> y *color oro pálido*: "Pide una bota de vino color oro

---

<sup>3</sup> A.G.B. Carpeta48, carta 4868, Londres 8 noviembre 1843, de Juan Bautista Dubosc a Manuel M<sup>a</sup> González Gordon.

<sup>4</sup> A.G.B. Carpeta 49, carta 4945, Cádiz 31 julio 1855, de Andrés de los Palacios a Sres. González, Dubosc y Cía.

<sup>5</sup> A.G.B. Carpeta 49, carta 4949, París 17 diciembre 1855, de A. de Respaldiza a Sres. González, Dubosc y Cía.

<sup>6</sup> A.G.B. Carpeta 49, carta 4949, París 17 diciembre 1855, de A. Respaldiza a Sres. González Dubosc y Cia.

pálido despejado y brillante para Liverpool”<sup>7</sup>. También se clasificaban los tipos de vino dependiendo del precio y se encontraron diversas voces que hacían referencia a este dato. Tan solo una de ellas estaba en inglés, *high class wines*: “A esta mandaré muestras de los *high class wines* que pide Osborne pues cree que [...]”<sup>8</sup>. Sí se localizaron diversas voces en español sobre esta temática: vinos de *clase baja*, probablemente en referencia a la expresión inglesa *low wine*, definida en el *English Oxford Dictionary* como:

A drink of low alcoholic content (obsolete). Since the 17th cent.: a distillate of modest alcoholic content, from fermented grain, fruit, or other source of sugar; specifically the first liquid that is collected in the course of a distillation or series of distillations, which is typically further distilled into whisky or similar strong liquor (frequently in plural).

También se localizó *vinos altos*, un calco léxico que podría proceder de *high wine*, definido en el *English Oxford Dictionary* como: “Wine or other alcoholic drink containing a high percentage of alcohol”.

En la correspondencia igualmente se encontraron otros anglicismos relacionados con el comercio como medidas: @, *inches* y *hands* (de 14 *hands* 2 *inches*) y medios de transporte: *wagon* y *ferries* (“*Ferries* con destino Montevideo”<sup>9</sup>) y un número significativo de voces comerciales (*assets*, *business* (*dull*), *full brand* (“Toda la vasija marcada a fuego con los *full brands* de C. B. G.”<sup>10</sup>), *invoices*, *mortgage* (“...podremos terminar haciendo un provisional *mortgage* (*moral mortgage*)”<sup>11</sup>), *overdrawing*, *overstock*, *partnership* (“...me dice que deje a un lado la cuestión de *partnership*”<sup>12</sup>) y *stock* (“solo el *stock* de Londres en el que se alcanzan buenos precios de £40 a £50”<sup>13</sup>).

Asimismo se encontró otra serie de anglicismos relacionados con temas como el deporte: *gun club* y *hándicap*; la crónica social de la época: *season*, *engagement* y *lunch* (“preparamos el almuerzo o *lunch* en la misma bodega”<sup>14</sup>) y voces más generales como: *looks*, *objections* o *regards* e incluso adjetivos como

---

<sup>7</sup> A.G.B. Carpeta 49, carta 4945, Londres 31 de julio 1855, carta de Andrés de los Palacios a Sres, González Dubosc y Cia.

<sup>8</sup> A.G.B. Carpeta 51, carta 5078, Londres 24 de abril 1873, carta de Pedro Norlasco a su padre Manuel María González.

<sup>9</sup> A.G.B. Libro copiadador de cartas, Londres 20 enero 1836, carta de Manuel María González a Sr. Agüera.

<sup>10</sup> A.G.B. Libro copiadador de cartas 48, Londres 15 mayo 1893, orden para A. Gilbey .

<sup>11</sup> A.G.B. Libro copiadador de cartas 48. Londres 27 mayo 1893. Carta de Sr Soto a Manuel María González

<sup>12</sup> A.G.B. Carpeta 51, carta 5078, Londres 24 de abril 1873 carta de Pedro Norlasco a su padre Manuel maría González.

<sup>13</sup> A.G.B. Libro copiadador de cartas, Octubre 1883.

<sup>14</sup> A.G.B. Libro copiadador de cartas, Octubre 1885, Jerez, carta de Manuel María González al Sr. Esquivel.

*firm* y *determined* (“...pero verás que está *firm and determined* y que no hay tu tía y que es preciso decidir algo y siquiera concluir pronto”<sup>15</sup>).

Llaman la atención oraciones en las que la combinación de unidades lingüísticas inglesas y españolas se aproximan al spanglish (“...todo el mundo está *overstocked* y el *business dull overstock, slack business*”) que curiosamente suelen tener lugar en la correspondencia entre el fundador y su hijo Pedro Norlasco.

### 3.2 Anglicismos en el siglo XXI

La revisión de las páginas web de González Byass, Williams & Humbert, Fundador y Harveys nos proporcionaron aquellos anglicismos que ya localizamos en el siglo anterior y algunos más actuales. Parte de estos anglicismos están relacionados con el mundo del jerez, y también son numerosos los que se vinculan al brandy.

El anglicismo *sherry*, presente en siglos anteriores, sigue vigente y completamente integrado en el sector vitivinícola de la zona del Marco de Jerez, tal y como lo podemos ver en el nombre de la propia Denominación de Origen Jerez-Xérèx-Sherry. Asimismo, obviamente, dicho término aparece en todas las páginas web de las bodegas consultadas. No se debe olvidar el pleito que mantuvo el Consejo Regulador de la Denominación de Origen por el uso del término *sherry* ya que los británicos aducían que era una denominación genérica y no de origen. El Consejo aportó datos significativos que probaban que el nombre *Sherry* procedía de Jerez en lengua árabe.

Los vinos de Jerez son muy variados y gozan de características muy diversas según su tipo de crianza lo que conformará su paladar y su color. Los tipos de vino de Jerez que recoge el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jerez-Xérèx-Sherry<sup>16</sup> son los siguientes: fino, amontillado, oloroso, palo cortado, *dry, pale cream, medium, cream*. Pedro Ximénez, moscatel y dulce. Los cuatro tipos de vino con denominación de anglicismo, curiosamente, pertenecen a la misma categoría de Vinos Generosos de Licor, es decir vinos con una graduación alcohólica no inferior a 17,5% en volumen y un contenido en azúcares reductores superior a 5 gramos por litro. Ello los sitúa en una escala intermedia en cuanto a dulzor se refiere. No son tan secos como el fino o amontillado, ni tan dulces como el Pedro Ximénez o el moscatel.

En cuanto al tipo *dry* el *English Oxford Dictionary* en su categoría de adjetivo lo define como: “With qualifying word, chiefly with words indicating the place of production or exportation, as Canary, Malaga, Palm, Sherris or Sherry”. También aparece recogido en el *Diccionario del Vino* en alusión a los jereces. El Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen establece sus

---

<sup>15</sup> A.G.B Libro copiadador de cartas 48. Jerez, carta a Manuel González Soto de Pedro Norlasco González.

<sup>16</sup> BOJA n.103, 28 mayo 2010.

características de la siguiente manera: “Vino de color amarillo pálido a dorado, con aroma propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor ligeramente abocado”<sup>17</sup>. La marca *Dry Sack*, que comercializa la bodega Williams & Humbert, define ese vino en su web como oloroso abocado o medium “que llaman los británicos”, es decir, no se considera dentro de la categoría *dry*, lo cual puede dar lugar a confusión.

Según el Consejo Regulador: “El *Pale Cream* es una incorporación relativamente reciente a la gama de los Vinos de Jerez, en comparación con otros tipos tradicionales. Como el resto de los vinos de cabeceo su tradición está ligada al comercio con el Reino Unido, y su incorporación al Reglamento de la Denominación de Origen no se produjo hasta los años 60 del pasado siglo.”<sup>18</sup> González Byass comercializa el *Pale Cream Solera 1847*. Según la Denominación de Origen Protegida Jerez-Xérès-Sherry el *pale cream* se define como: “Vino de color amarillo pajizo a dorado pálido, con aroma propios de la crianza biológica bajo velo de flor y sabor abocado.”<sup>19</sup> Noya (1993: 279) lo define como “Another wine prepare for export and first produced in 1970. Usually a blend of Fino and sweet wines”.

También se localizó el anglicismo *cream* en las páginas web de las bodegas consultadas, en la bodega Fundador como marca; “Cada seis segundos se consume una botella de Bristol Cream”; a veces como sinónimo de oloroso como ocurre en la web de Williams & Humbert: “Oloroso Dulce o “Cream” en término anglosajón”, y en la combinación *cream dulce* en la página web de Fundador. Este anglicismo es definido por el Consejo Regulador como un “Vino de mezcla o cabeceo, obtenido a partir de vinos secos de crianza oxidativa, endulzados generalmente con vino Pedro Ximénez. Es de color caoba oscuro y tiene un dulzor equilibrado”<sup>20</sup>. El *English Oxford Dictionary* especifica: “Used in the names of some cordials and liqueurs, with reference to their viscid character or acknowledged excellence. A full-bodied mellow sherry. In full *cream sherry*”. Según Noya (1993: 184) *cream sherry* se define como “Sweetened Oloroso. A blend of the best Oloroso and Pedro Ximenez wines, of dark golden colour with a raisin taste and 19% alcohol content. Exported.”

Otro tipo de vino es el *medium*, que la bodega Williams & Humbert, define en su web como: “oloroso abocado o *medium* que llaman los británicos”. Según el Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen el tipo de vino *medium* es definido como “Vino de color ámbar a caoba, con aroma en el que se conjugan los propios de la crianza biológica y los de la crianza oxidativa y sabor abocado”<sup>21</sup>. El *English Oxford Dictionary*, sin embargo no ofrece ningún tipo de definición relacionada con el vino. El tipo *medium dry* se localizó en la página de

---

<sup>17</sup> Ibidem.

<sup>18</sup> Ibidem.

<sup>19</sup> Ibidem.

<sup>20</sup> Ibidem.

<sup>21</sup> Ibidem.

la bodega Fundador (“Nuestro Medium Dry es el resultado de una hábil mezcla de Amontillado con Pedro”) y es definido en el *English Oxford Dictionary* como: “(of an alcoholic drink) having a flavour between dry and sweet” y da un ejemplo referido al jerez (“a bottle of medium dry sherry”). Este anglicismo sí se recoge en el *Diccionario del Vino* como “Mezcla de seco amontillado con dulce Pedro Ximénez”.

Además de estos tipos de vinos, se encontraron otras voces inglesas en referencia a la prolongada crianza del vino: los acrónimos VOS (*Very Old Sherry*), que hace referencia a aquellos vinos con una vejez promedio superior a 20 años y VORS (*Very Old Rare Sherry*), utilizado para aquellos de más de 30 años, como se explica en el siguiente ejemplo de la web de la bodega Harveys: “Nuestros VORS (*Very Old Rare Sherry*) en todas sus variedades. Nuestro Amontillado V.O.R.S ha sabido reflejar el sosiego y la tradición de su crianza, conquistando a los expertos, que lo han premiado como el mejor vino del mundo”. Ninguna de las dos voces está recogida en el *English Oxford Dictionary* ni el *Diccionario de la Lengua Española*. En cambio VOS sí se encuentra en el *Diccionario del Vino* como “Correspondiente a las siglas en inglés para “*Very Old Sherry*”.

En la clasificación de los vinos de la bodega Harveys, se localizaron otras dos voces inglesas: *classic* y *premium* que junto con el ya mencionado VORS, se utilizan para catalogar los vinos de la mencionada bodega. Dentro de la tipología *Classic* se distinguen el *Medium Dry* y el *Bristol Cream* y el tipo *Premium* aglutina Fino, Amontillado, Palo cortado, Oloroso y Pedro Ximénez.

Recientemente González Byass ha lanzado una nueva bebida el *Croft Twist* que la publicita en su web como “bebida refrescante, la versión inglesa del refrescante “rebujito” andaluz”. Elaborado a partir de Fino Croft junto a una cuidada selección de ingredientes naturales la bodega recomienda servirlo en vaso *tumbler*, con hielo, hojas de albahaca y una rodaja de limón.

En cuanto al anglicismo *brandy*, registrado en el *Diccionario del Vino* y en el *Diccionario de la Lengua* como brandi (Del ingl. *brandy*, y este del neerl. *brandewijn* ‘vino quemado’. 1. m. Aguardiente, sobre todo coñac, elaborado fuera de Francia) y en el *English Oxford Dictionary* como: “A strong alcoholic spirit distilled from wine or fermented fruit juice”, este se localizó en las cuatro páginas webs consultadas. No debemos olvidar que el término *brandy* está completamente integrado en nuestro idioma tras estar registrado en la Denominación de Origen Brandy de Jerez que certifica la calidad y excelencia del brandy que se elabora en Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

Son interesantes de mencionar aquellos anglicismos vinculados con el *brandy*. Tres de ellos son adjetivos dobles: *gold reserve*, *ultra smooth* y *double light* y se recogen en la web de Fundador: “*ultra smooth* es el hermano mayor del *Double light*”, que hacen alusión a un tipo concreto de *brandy*. Otros dos de ellos también son adjetivos, aunque simples y acompañan a un tipo concreto de

brandy: *White* como recoge la web de Fundador: “Terry White es un brandy blanco, una expresión única, refrescante y suave” y en el caso de *light*, el ejemplo procede de la web de Fundador: “tres cepas light. Fundador light es una bebida espirituosa elaborada a partir de Brandy de Jerez”.

Otro anglicismo directamente vinculado con el brandy es el oficio de *master blender*, que recoge la web de la bodega Fundador:

El *master blender* de Bodegas Fundador, Dr. Manuel Valcárcel, llevaba tiempo planteándose la idea de devolver al sector del brandy en España la gran personalidad y el potente carácter de los aclamados brandies que se producían en los años 70.

Asimismo, se localizó el anglicismo *sherry cask* utilizado para denominar la bota jerezana envinada como contenedor excelente demandado por diferentes países para el envejecimiento de whiskies y otras bebidas espirituosas. Un ejemplo lo encontramos en la página web de la bodega Fundador: “El *sherry cask* y el prestigio de los vinos de Jerez viejísimos utilizados durante su envejecimiento, origina una atmósfera inmejorable para crear el mejor Brandy de Jerez”. Dicha denominación está protegida como marca y el Consejo Regulador garantiza su trazabilidad y autenticidad ante la creciente demanda, por lo que, incluso cuenta con su propia web ([www.sherrycask.org](http://www.sherrycask.org)).

Otros anglicismos que se registraron en las páginas webs de las bodegas y también relacionadas con el alcohol, fueron *whisky* y *cóctel*, dos voces totalmente arraigadas en el léxico del español, como muestra su aceptación en el *Diccionario de la Lengua*.

Está también generalizado el uso del término *Bag in Box* (envase de cartón para líquidos) aunque existe en la actualidad una gran discrepancia en el Marco de Jerez sobre su uso para la comercialización de vinos de la Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda.

#### 4. Conclusiones

El establecimiento de ciudadanos británicos e irlandeses dedicados a la elaboración y exportación de vino en el Marco de Jerez a partir del siglo XVIII tuvo una gran repercusión en la sociedad en general y en el comercio de esos caldos en particular. Por ello, el lenguaje especializado del vino de Jerez está salpicado de voces inglesas, que muestran una significativa influencia de todos esos emprendedores extranjeros que se afincaron en la zona para producir buenos vinos con el fin de que sus congéneres pudieran también degustarlos en sus países de origen. Ya desde esa fecha el anglicismo *sherry* es evidente en todo tipo de documentos para referirse al vino de Jerez y permanece con nosotros

desde entonces haciendo referencia únicamente a los vinos producidos en el Marco de Jerez.

Durante el siglo XIX los anglicismos más populares eran adjetivos que calificaban el color del vino (*pale* y *brown*) y su precio (*high class wines*). A medida que se van analizando y estructurando los diferentes tipos de vino se popularizan otros anglicismos que hacen referencia, no solo a su color (*pale cream*), sino a su sabor y textura (*cream, medium, dry*), su calidad (*premium, classic*) o al proceso sobre los años de envejecimiento (*VOS* y *VORS*). Algo similar ocurre con los anglicismos relacionados con el *brandy*, que también lo califican en relación con su color (*white, gold*), sabor/textura (*ultra smooth*) y calidad (*reserve*). Todo ello estrechamente ligado a los productores y exportadores británicos e irlandeses que se asentaron en la zona con el fin de adaptar algunos de los tipos de vino de Jerez al gusto de sus congéneres. Cabe resaltar que precisamente los vinos que aún se denominan utilizando un anglicismo son aquellos que esos bodegueros británicos e irlandeses establecidos en el Marco de Jerez buscaban para exportar a sus países de origen, caldos que continúan viajando hacia esos lugares.

En los periodos de estudio analizados se localizaron otros anglicismos que no estaban directamente relacionados con el vino. Muchas de las voces halladas en la documentación consultada del siglo XIX estaban relacionadas con el comercio, aunque también con el ocio. Este hecho evidencia la influencia de la estrecha relación no solo mercantil sino también social entre las dos nacionalidades conviviendo en un mismo enclave. Ya en el siglo XXI se localizaron diversos anglicismos, la mayoría de los cuales estaban relacionados con el alcohol o sus recipientes, algunos ejemplos son *cóctel, whisky, tumbler*, un tipo de vaso, o *sherry cask*.

Estos datos muestran que el lenguaje es un ente vivo que continúa modificándose y creciendo continuamente. Las familias bodegueras extranjeras asentadas en Jerez junto con las españolas consiguieron producir unos vinos que satisfacían, y aún lo hacen, a numerosos amantes de estos caldos tan especiales solo producidos en esta tierra con técnicas muy distintas a las que se realizan con otros vinos. Una de las consecuencias de ese trabajo conjunto fue la inclusión de vocablos en inglés. En la actualidad la internacionalización de las empresas, la globalización y el uso del inglés como lengua franca fomenta la introducción de nuevos anglicismos en todos los ámbitos. El mundo del vino de Jerez con sus bodegas y su espíritu innovador, introduce, igualmente, nuevas voces o locuciones en ese idioma.

## Bibliografía

- BAJO SANTIAGO, Francisca (2007): *La terminología enológica del español en el S. XIX*. Tesis doctoral. [en línea], disponible en <https://www.tdx.cat/handle/10803/8781#page=1> [consultado en julio 2019]
- BOLETÍN OFICIAL JUNTA DE ANDALUCÍA (2010): “Reglamento de las Denominaciones de Origen «Jerez-Xérès-Sherry» y «Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda», así como sus correspondientes pliegos de Condiciones”. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, 103
- CARO CANCELA, Diego (1990): *Burguesía y jornaleros, Jerez de la Frontera en el Sexenio Democrático (1868-1874)*, Jerez: Caja de ahorros.
- GÓMEZ CAPUZ, Juan (2000): *Anglicismos léxicos en el español coloquial*, Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.
- FORD, Richard (1846): *Gatherings from Spain. By the author of the Handbook of Spain; chiefly selected from that work, with much new matter*. Londres: John Murray.
- GONZÁLEZ GORDON, Manuel María (1970): *Jerez, Xerez, Sherish. Noticias el origen de esta ciudad, su historia y su vino*. Jerez de la Frontera.
- JEFFS, Julian (1994): *El vino de Jerez*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2017): *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada*. Granada: Comares.
- LÓPEZ MORALES, Humberto (1987): “Anglicismos léxicos en el habla culta de San Juan de Puerto Rico”. *Lingüística Española Actual*, 2, 285-303.
- LÓPEZ ZURITA, Paloma (2003): *Estudio semántico de las interferencias inglés/español en Gatherings from Spain, de Richard Ford*. Tesis doctoral inédita. Cádiz: Universidad de Cádiz.
- LÓPEZ ZURITA, Paloma (2016): “La terminología del vino y la viña jerezana en inglés. Un caso concreto”, *Estudios Filológicos*, 58, 141-160.
- MALDONADO ROSSO, Javier (1997): “Diversificación y consolidación de la industria de bebidas de la provincia de Cádiz a fines del siglo XIX”, en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.): *Vinos, vinagres, aguardientes y licores de la provincia de Cádiz*, Cádiz: Diputación de Cádiz-Caja San Fernando, 95-113.
- MALDONADO ROSSO, Javier (1999): *La formación del capitalismo en el Marco del Jerez*, Madrid: Huerga y Fierro.
- MALDONADO ROSSO, Javier (2014): “Cambio de consumo y de gusto en los vinos de Jerez en el Reino Unido y sus consecuencias en las zonas de producción entre mediados de los siglos XVIII y XIX”, *Historia Contemporánea*, 48, 117-140.
- MARTÍNEZ LANZÁN, Gloria (2016): *Los extranjerismos en el español del vino*. Tesis doctoral. Valladolid: Universidad de Valladolid.

- NOYA GALLARDO, Carmen (1993): *La Terminología Vinícola Jerezana en Inglés*. Cádiz: Universidad de Cádiz.
- OXFORD ENGLISH DICTIONARY (2010): Oxford: Oxford University Press. [en línea], disponible en [www.oxforddictionaries.com](http://www.oxforddictionaries.com) [consultado en julio 2019]
- PRATT, Chris (1980): *El anglicismo en el español peninsular contemporáneo*, Madrid: Gredos.
- RAMOS SANTANA, Alberto (1996): "Los bodegueros del Marco de Jerez: actitud y mentalidad", en Alberto Ramos Santana y Javier Maldonado Rosso (eds.): *El jerez - xèrés - sherry en los últimos tres siglos*, El Puerto de Sta. María: Ayuntamiento de El Puerto de Santa María, 159–181.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2015): *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Espasa Calpe. [en línea], disponible en <http://www.rae.es> [consultado en julio 2019]
- RODRÍGUEZ SEGURA, Delia (1999): *Panorama del anglicismo en español: presencia y uso en los medios*, Almería: Universidad de Almería.
- SÁNCHEZ MAGRO, Andrés (2011): *Diccionario del Vino de la A a la Z*. Madrid: UNOMASUNO Editores.
- VALERA SALINAS, María José (2001): *El léxico especializado de la vinificación. Elaboración y análisis de una herramienta terminográfica para su traducción español-alemán*. Tesis doctoral. [en línea], disponible en: <http://www.biblioteca.uma.es/bbl/doc/tesisuma/16275172.pdf> [consultado en julio 2019]

### Webgrafía

- Bodega Williams & Humbert: <http://www.williams-humbert.com/?lan=en>
- Bodega González Byass: <https://www.gonzalezbyass.com/>
- Bodega Fundador: <https://www.grupoemperadorspain.com/es/bodegasfundador/>
- Bodega Harveys: <https://www.harveys.es/>
- Consejo Regulador de Jerez-Xérès-Sherry: <https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-consejo-regulador>

**Fecha de recepción: 14/04/2019**  
**Fecha de aceptación: 18/09/2019**