

ESTRUCTURA GENÉRICA POTENCIAL DE CONTRAETIQUETAS DE VINO

Beatriz PARRA
(Universidad Nacional de Cuyo)

ABSTRACT: *This work attempts to contribute to the improvement of the emission and reception of the wine message in English, in particular, the one present in wine back labels. The purpose of the present study is to present the optional constituents with the purpose of establishing their functions and their instantiation probabilities. In order to accomplish this task, a corpus of 49 English wine back labels from Mendocinean and foreign wineries was collected and was analyzed using the Genre Theory proposed by Hasan (1996) and Martin (in Eggins: 1994). After a thorough analysis, we drew formal representations of the generic structure potential of the field studied. The results obtained allowed us to identify in a systematic way the information that is to be included on wine back labels, and to focus on the optional elements, particularly on their function and their instantiation probabilities. This study has been carried out in the frame of the Wine and its Discourse project, whose main purpose is to contribute with proposals that support the regional development in Mendoza, Argentina of the various aspects related to winemaking from a linguistic academic perspective.*

KEY-WORDS: *wine back labels, genre, genre theory, systemic functional linguistics, generic structure potential*

RESUMEN: *Este trabajo pretende realizar un aporte para mejorar la emisión y recepción del mensaje vínico en inglés, en especial el concerniente a las contraetiquetas de vino. El propósito del presente trabajo es presentar los constituyentes opcionales del género contraetiqueta de vino para establecer sus funciones y sus probabilidades de instanciación. Para ello, se conformó un corpus de 49 contraetiquetas de vino en inglés de bodegas locales de Mendoza y extranjeras y el mismo fue analizado utilizando la Teoría de Géneros propuesta por Hasan (1996) y Martin (en Eggins 1994). Después de un análisis exhaustivo se procedió a la representación de estructuras genéricas potenciales para el género estudiado. Los resultados obtenidos en nuestro análisis nos permitieron establecer de modo sistemático la información que debieran incluir las contraetiquetas de vino y describir, de manera más específica, los elementos opcionales, su*

función y sus probabilidades de instanciación. Este estudio se enmarca en el proyecto El Vino y su Discurso, cuyo propósito principal es contribuir al desarrollo regional en Mendoza, Argentina, con propuestas que apoyen el desarrollo de las variadas facetas relacionadas con el quehacer vitivinícola desde el ámbito académico de lo lingüístico.

PALABRAS CLAVES: *contraetiquetas de vino, género textual, teoría de géneros, lingüística sistémico funcional, estructura genérica potencial*

1. Introducción

Mendoza es una provincia Argentina que se extiende entre los 22° y los 42° de latitud sur. Esta ubicación brinda un clima excepcional para la elaboración de vinos. Alrededor del año 1500 religiosos españoles que colonizaron la provincia elaboraron los primeros vinos para celebrar sus liturgias. Posteriormente, la llegada de los inmigrantes impulsó una mayor especialización en el desarrollo de este arte, tanto que se convertiría en una de las principales industrias mendocinas. Hoy en día encontramos en Mendoza bodegas de todo tipo, pequeñas, medianas y grandes, tanto artesanales como automatizadas.

La expansión de la industria vinícola ha llevado a varias empresas locales a ubicar sus vinos en mercados extranjeros. Una de las consecuencias de este desarrollo es la necesidad de proveer información acerca de los vinos (su procedencia, su elaboración y sus características, etc.) en una lengua comprensible para los consumidores extranjeros, el inglés. Muchas bodegas proveen información acerca de sus vinos en inglés, tanto en la etiqueta como en la contraetiqueta, pero ésta no siempre responde a los estándares internacionales y expectativas del consumidor en materia de información acerca de productos de consumo.

2. Objetivos

El presente trabajo se enmarca en el proyecto de investigación y desarrollo El Vino y su Discurso. Algunos de los objetivos de este proyecto son:

- contribuir al desarrollo regional con propuestas que apoyen el desarrollo de las variadas facetas relacionadas con el quehacer vitivinícola desde el ámbito académico de lo lingüístico;

- describir lingüísticamente en términos sistémico – funcionales los géneros discursivos más utilizados en el contexto del vino. Para ello se realizarán análisis de la estructura genérica y de los recursos léxico-gramaticales.
- analizar y comparar los géneros discursivos en los contextos culturales y de situación de regiones vitivinícolas diferentes (tales como Estados Unidos, Europa, Australia, etc.).

Los objetivos del presente proyecto son:

- (i) describir algunos de los constituyentes opcionales de la estructura genérica potencial del campo contraetiquetas de vino utilizando las nociones de Teoría de Géneros propuestas y descritas por Hasan 1996 y Martin (en Eggins 1994).
- (ii) establecer las funciones de los constituyentes opcionales y sus probabilidades de instanciación.

La estructura genérica potencial del género contraetiqueta de vino fue estudiada de forma exhaustiva en el proyecto *El Vino y su Discurso*. En el informe final se incluyen los resultados y el análisis de los constituyentes obligatorios y opcionales. Los constituyentes obligatorios están regulados por leyes locales, nacionales e internacionales, como el *Instituto Nacional de Vitivinicultura* o el *Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms*. Por ello, nos pareció interesante mostrar en este trabajo solamente los constituyentes opcionales, es decir, aquellos constituyentes que permiten al productor dar información libremente sobre su producto.

3 Marco teórico

Para realizar el análisis de las contraetiquetas como género textual se recurrió a la Teoría de Géneros propuesta por Hasan y Martín. Según este último, “un género es una actividad en etapas orientada a un propósito, en la cual participan los hablantes en tanto miembros de una cultura”¹. De acuerdo con esta teoría un **género** está constituido por

¹ Martin, Jim (1984:25)

diversos **pasos** o **constituyentes**. Cada **paso** contribuye a la creación de los significados totales necesarios para que el objetivo del género se cumpla. A los **constituyentes** que conforman un género se les asigna un **rotulado funcional**. Este criterio funcional se opone al criterio formal, el cual sólo divide el texto en partes de acuerdo con la forma de los constituyentes. Al asignar **rótulos funcionales** a cada **constituyente** se pretende describir qué se hace en cada **paso** en relación al todo, utilizando términos tan específicos al **género** como sea posible.

La instanciación del potencial genérico en un determinado texto se denomina **estructura esquemática**. Entendemos por estructura esquemática a la instanciación y organización particular de los diversos pasos de un género en un texto específico. Los pasos identificados pueden ser **obligatorios** u **opcionales**. Un género se define propiamente en términos de los pasos obligatorios de su **potencial estructural genérico**. Las variantes de un género son aquellos textos en los cuales los pasos obligatorios son realizados, así como también algunos de los pasos opcionales.

4 Materiales y método

Se conformó un corpus de 49 contraetiquetas escritas en inglés provenientes de bodegas locales de Mendoza y de Estados Unidos. A todas ellas se les aplicó el modelo de análisis desde la perspectiva sistémico funcional. Primeramente se analizó la estructura de cada una de las contraetiquetas en la muestra, en principio de manera intuitiva en base al contenido. Luego se confirmó los constituyentes y los límites entre constituyentes de acuerdo a sus funciones y a sus propiedades léxico – gramaticales. A continuación se comparó la estructura esquemática de los diversos textos para establecer de manera preliminar y tentativa la estructura potencial del género contraetiqueta de vinos, determinando, a partir de la comparación, qué constituyentes estaban presentes en todos los textos y eran, por lo tanto, obligatorios y qué constituyentes estaban presentes sólo en algunos textos y eran por lo tanto opcionales. La estructura genérica establecida fue confirmada y ajustada en una última etapa mediante la consulta a bibliografía sobre el tema. La misma comprendió apuntes dados y notas tomadas en el curso *Introduction to Winemaking*, dictado por *The University of California*, Davis, especialistas del INV (Instituto Nacional de Vitivinicultura e información oficial del *Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms*.

5 Resultados

La sección 5.1 incluye el análisis de la muestra de contraetiquetas de bodegas locales, mientras que la sección 5.2 incluye la muestra de contraetiquetas pertenecientes a Estados Unidos.

5.1 Contraetiquetas de bodegas locales

Se analizaron 40 contraetiquetas de vino provenientes de bodegas locales de Mendoza.

Los constituyentes identificados a partir del análisis son los siguientes: logo de la empresa, nombre de la bodega, nombre fantasía del vino, variedad, variedad y porcentaje, lugar de las uvas, año de cosecha, cualidad a destacar, premio, grado alcohólico, volumen, origen del producto, nombre genérico, producido y embotellado, importador, advertencia, advertencia específica, dirección de la bodega, evaluación sensorial, proceso de elaboración, historia de la bodega o del nombre del producto, sugerencia de comida, sugerencia sobre el vino, mapa y expediente.

Para la representación de la estructura esquemática de cada etiqueta hemos utilizado las siguientes abreviaturas

importador	imp	variedad	var
advertencia	adv	variedad y porcentaje	por
advertencia específica	ade	lugar de las uvas	lug
dirección	dir	año de cosecha	año
evaluación sensorial	sen	cualidad especial a destacar	esp
proceso	pro	premio	pre
historia	his	grado alcohólico	alc
sugerencia de comida	com	origen del producto	pro
sugerencia del vino	sug	producido y embotellado	emb
logo de la empresa	log	volumen	vol
nombre de la bodega	nom	nombre genérico	gen
nombre fantasía del vino	fan		

Tabla 1

La Tabla 2 muestra la estructura esquemática de las 40 etiquetas analizadas:

N° de muestra	Análisis
1	[fan] ^ [var] ^ [esp] ^ [lug] ^ [año] ^ [his] ^ [pco] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [adv] ^ [ade] ^ [dir]
2	[fan] ^ [var] ^ [esp] ^ [lug] ^ [año] ^ [pco] ^ [sen] ^ [com] ^ [his] ^ [emb] ^ [imp] ^ [alc] ^ [vol] ^ [dir]
3	[fan] ^ [var] ^ [esp] ^ [lug] ^ [año] ^ [his] ^ [pco] ^ [sen] ^ [com] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [adv] ^ [ade]
4	[fan] ^ [var] ^ [esp] ^ [lug] ^ [año] ^ [his] ^ [pco] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [adv] ^ [ade]
5	[fan] ^ [var] ^ [esp] ^ [lug] ^ [año] ^ [pco] ^ [sen] ^ [com] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [adv] ^ [ade] ^ [dir]
6	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [his] ^ [sen] ^ [com] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [adv] ^ [ade] ^ [dir]
7	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [sen] ^ [com] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [adv] ^ [ade] ^ [dir]
8	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [sen] ^ [com] ^ [his] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [dir]
9	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [sen] ^ [com] ^ [his] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [dir]
10	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [his] ^ [sen] ^ [com] ^ [his] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [dir]
11	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [sen] ^ [com] ^ [his] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [dir]
12	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [his] ^ [sen] ^ [com] ^ [his] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [dir]
13	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [sen] ^ [com] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [adv] ^ [ade] ^ [dir]
14	[fan] ^ [var] ^ [lug] ^ [año] ^ [his] ^ [sen] ^ [com] ^ [his] ^ [emb] ^ [pro] ^ [imp] ^ [vol] ^ [alc] ^ [dir]
15	[fan] ^ [gen] ^ [lug] ^ [año] ^ [his] ^ [por] ^ [resp] ^ [pro] ^ [emb] ^ [vol] ^ [alc] ^ [adv] ^ [dir]
16	[año] ^ [lug] ^ [pro] ^ [his] ^ [pco] ^ [sug] ^ [lug] ^ [emb] ^ [nom]
17	[año] ^ [lug] ^ [pro] ^ [his] ^ [pco] ^ [sug] ^ [lug] ^ [emb] ^ [nom]

18	[año] ^ [lug] ^ [pro] ^ [his] ^ [pco] ^ [sug] ^ [lug] ^ [emb] ^ [nom]
19	[fan] ^ [var] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [emb] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
20	[fan] ^ [var] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [emb] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
21	[fan] ^ [por] ^ [his] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
22	[fan] ^ [por] ^ [his] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [emb] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
23	[fan] ^ [var] ^ [his] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [emb] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
24	[fan] ^ [var] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
25	[fan] ^ [var] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [emb] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
26	[fan] ^ [por] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
27	[fan] ^ [var] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
28	[fan] ^ [var] ^ [pco] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [emb] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
29	[fan] ^ [var] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
30	[fan] ^ [var] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [emb] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
31	[fan] ^ [por] ^ [sen] ^ [imp] ^ [dir] ^ [emb] ^ [adv] ^ [ade] ^ [exp]
32	[var] ^ [fan] ^ [pco] ^ [sen] ^ [adv] ^ [pro] ^ [imp] ^ [ade]
33	[var] ^ [fan] ^ [pco] ^ [sen] ^ [adv] ^ [pro] ^ [imp] ^ [ade]
34	[var] ^ [fan] ^ [pco] ^ [sen] ^ [adv] ^ [pro] ^ [imp] ^ [ade]
35	[var] ^ [sen] ^ [emb] ^ [vol]
36	[var] ^ [pco] ^ [emb] ^ [imp] ^ [adv] ^ [ade] ^ [vol]
37	[var] ^ [sen] ^ [emb] ^ [vol]
38	[var] ^ [sen] ^ [emb] ^ [vol]
39	[var] ^ [sen] ^ [emb] ^ [vol]
40	[var] ^ [sen] ^ [emb] ^ [vol]

Tabla 2

Estructura esquemática de contraetiquetas

5.2 Contraetiquetas de bodegas estadounidenses

Se analizaron 9 contraetiquetas de vino provenientes de Estados Unidos. Los constituyentes encontrados fueron similares a los constituyentes de las bodegas locales de Mendoza.

En la siguiente tabla se muestran los resultados obtenidos para cada contraetiqueta analizada

N° de muestra	Análisis
62	[his] ^ [pco] ^ [sen] ^ [dir] ^ [emb] ^ [vol] ^ [adv] ^ [ade]
63	[var] ^ [lug] ^ [año] ^ [pco] ^ [sug] ^ [his] ^ [dir] ^ [vol] ^ [pro]
64	[lug] ^ [pco] ^ [sen] ^ [his] ^ [sug] ^ [his] ^ [dir] ^ [vol] ^ [pro]
65	[var] ^ [lug] ^ [año] ^ [pco] ^ [sug] ^ [his] ^ [dir] ^ [ade] ^ [vol] ^ [pro]
66	[fan] ^ [lug] ^ [his] ^ [sen] ^ [pco] ^ [emb] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [vol]
67	[var] ^ [lug] ^ [his] ^ [sen] ^ [pco] ^ [emb] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [vol]
68	[fan] ^ [lug] ^ [his] ^ [sen] ^ [pco] ^ [emb] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [vol]
69	[sen] ^ [com] ^ [año] ^ [pco] ^ [sug] ^ [his] ^ [dir] ^ [ade] ^ [vol] ^ [pro]
70	[his] ^ [sen] ^ [dir] ^ [adv] ^ [ade] ^ [vol]

Tabla 4

Estructura esquemática de contraetiquetas

6 Interpretación de los resultados

Se estudiaron 49 contraetiquetas de vinos. Los constituyentes obligatorios encontrados fueron los siguientes: nombre (de la bodega, de fantasía, o logo de la empresa), producido y embotellado, importador, advertencia, advertencia específica y volumen.

Como ya dijimos anteriormente, en este trabajo nos vamos a concentrar solamente en los constituyentes opcionales para establecer sus probabilidades de instanciación y sus funciones, según se puede establecer a partir de la muestra.

a) **Proceso.** Sobre un total de 49 contraetiquetas analizadas encontramos 21 instancias del constituyente proceso. Esto representa el 42,85% del total de la muestra y representa una alta frecuencia. En este constituyente se destaca un aspecto del proceso del vino. Básicamente

los procesos que ocurren en la elaboración de vinos blancos y tintos son los siguientes: cosecha, molienda, adición de dióxido de azufre, ajuste del mosto (azúcar, ácido), prensado, asentamiento, fermentación, maceración, añejamiento, clarificación, estabilización, filtrado, cortes y embotellado². Este constituyente cumple la función de describir brevemente el proceso de elaboración haciendo hincapié en alguna de las fases de este proceso y el modo en que se ha cumplido, como por ejemplo, el cuidado de los viñedos, la fermentación, el añejamiento, etc.

Ejemplos:

Muestra 1: Careful vineyard management ensures perfectly ripe grapes and this top quality fruit is hand picked

Muestra 68: The wine was fermented and aged in hand-selected new French oak barrels and allowed to complete malolactic fermentation.

b) **Historia.** El constituyente historia refiere a la historia de la bodega, de la viña o del lugar donde las uvas fueron cultivadas. En nuestra muestra encontramos 27 instancias (55,10%).

Ejemplos:

Muestra 8: The Santa Julia vineyards are owned by the second generation of the Zuccardi Family in Mendoza, Argentina. As a tribute to his only daughter, Julia, José Alberto Zuccardi named his wines after her.

Muestra 62: Stryker Sonoma is a small, family-owned winery in the heart of Alexander Valley. Each year we produce small lots of handcrafted wines from some of the finest vineyards in Sonoma County.

c) **Sugerencia de comida.** Encontramos también el constituyente sugerencia de comida (denominado también técnicamente maridaje), en el cual se recomienda beber el vino acompañado de un tipo de comida específico. (13 instancias sobre un total de 49 = 26,52%)

Ejemplos:

² Para mayor detalle ver Parra (2005)

Muestra 5: A perfect match for game dishes, lamb, pasta with red sauces.

Muestra 6: Served chilled, it is a great accompaniment to Asia food, chicken and salads.

d) **Sugerencia sobre el vino.** En este constituyente se hacen recomendaciones de cuándo beber el vino. (6 instancias sobre un total de 49 = 12,24%)

Ejemplos:

Muestra 18: It is ready to drink now but could age for 6 years.

Muestra 63: This excellent wine should begin to open up by fall and develop further with two or three years of bottle age.

e) **Evaluación sensorial.** Este constituyente puede abarcar tres componentes: apariencia, aroma y sabor. La apariencia está dada por el color, tanto el tinte como la intensidad, y la claridad. Aroma es un término técnico que no debe confundirse con bouquet. El aroma está dado por los granos de uva, mientras que el bouquet es un resultante de procesos que han ocurrido en la bodega, tales como la fermentación o el añejamiento. Para describir los aromas que perciben, los expertos utilizan aromas existentes en la naturaleza, por ejemplo, frutilla, chocolate, etc. Para la descripción de estos aromas sugerimos consultar el estudio llevado a cabo por Ann Noble³, quien en la década del 80 desarrolló una rueda de aromas, en la cual hace una clasificación de los mismos. Con respecto al sabor, podemos decir, que existen tres tipos básicos de sabor identificables en el vino: dulce, ácido y amargo. La combinación del sabor y el aroma nos da el flavor. En nuestra muestra hallamos 39 instancias sobre un total de 49 muestras lo cual indica que es un constituyente muy frecuente (= 79,56%)

Ejemplos:

Muestra 2: It displays hints of tea, spice and pepper combined with raspberry and vanilla.

³ <http://wineserver.ucdavis.edu/acnoble/home.html>

Muestra 6: The Torrontés grape, thought to be indigenous to Argentina, produces this dry, floral and aromatic wine with hints of jasmine and exotic spices.

f) **Contacto.** Los constituyentes opcionales también incluyen la forma de contactar a la bodega (34 instancias sobre un total de 49 = 69,38%). Para ello incluyen la dirección de la misma, o una página web que puede ser visitada por el cliente o un número telefónico al cual se pueden comunicar. En nuestro corpus hemos usado el rotulado dirección, pero aquí lo reformulamos y lo denominaremos contacto.

Ejemplos:

Muestra 1: www.familiazuccardi.com

Muestra 62: Please contact us for information about current releases and our wine club at 1-800-433-1944 or www.strykersonoma.com

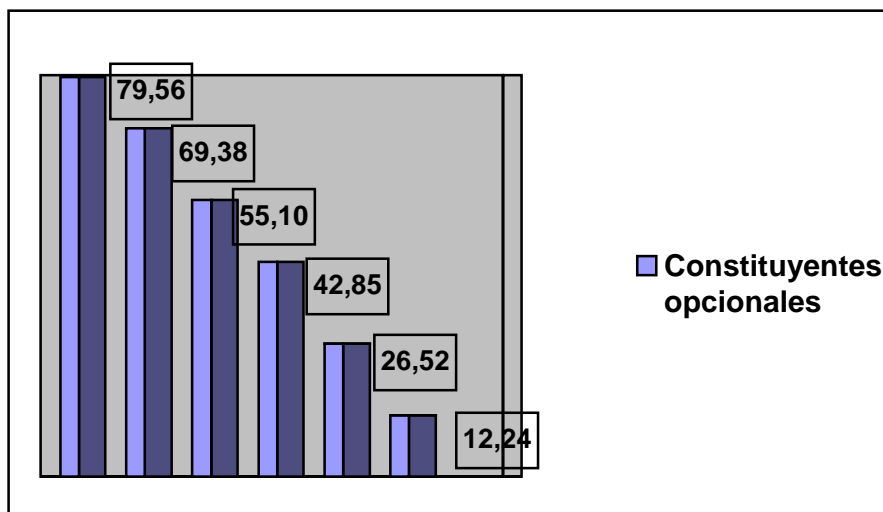


Gráfico 1

En el Gráfico 1 podemos ver la frecuencia de los constituyentes estudiados: análisis sensorial 79,56%, contacto 69,38%, historia 55,10%, proceso 42,85%, sugerencia de comida 26,52% y sugerencia del vino 12,24%.

A continuación se presentan los constituyentes que son opcionales y entre paréntesis se destacan las probabilidades de instanciación.

(Análisis sensorial (79,56%)) ^ (Historia(55,10)) ^ (Proceso (42,85)) {[Cosecha] ^ [Molienda] ^ [Adición de dióxido de azufre] ^ [Ajuste del mosto] ^ [Prensado] ^ [Asentamiento] ^ [Fermentación] ^ [Maceración] ^ [Añejamiento] ^ [Clarificación] ^ [Estabilización] ^ [Filtrado] ^ [Cortes] ^ [Embotellado]}} ^ **(Sugerencia de comida(26,52)) ^ (Sugerencia del vino(12,24)) ^ (Contacto(69,38))**

Los porcentajes obtenidos de los constituyentes opcionales indican que es muy importante para el productor ofrecer descripciones de las características del vino (análisis sensorial). En segundo lugar vemos la necesidad del productor de establecer una relación directa y más personalizada con el comprador. Por ello se incluyen direcciones de páginas web y números gratuitos que permiten la comunicación entre el productor y el cliente. En tercer lugar encontramos el constituyente historia, en el cual el productor tiene la oportunidad de relatar algo referido a la historia de sus uvas o de su bodega. También hay una alta frecuencia de instanciaciones del constituyente proceso. Observamos que este constituyente es complejo y que si bien tiene diversos subprocesos, no todos están presentes en la contraetiqueta. El constituyente sugerencia de comida sigue en la línea de frecuencia y por último el constituyente de sugerencia de cuándo tomar el vino.

7. Conclusiones

En este estudio hemos realizado una primera aproximación al género contraetiqueta de vino, y en particular a sus constituyentes opcionales. Después de conformar un pequeño corpus, se procedió a su etiquetado para poder extraer generalizaciones y formalizarlas.

Luego de analizar la muestra de contraetiquetas, se procedió a la identificación de los constituyentes opcionales. Los mismos pueden agruparse del siguiente modo: constituyentes que refieren al proceso de elaboración, historia y evaluación sensorial, constituyentes que

proporcionan sugerencias, y el constituyente que ofrece una dirección para un posterior contacto. En cuanto a las distintas funciones que desarrollan, el primer grupo da información específica del producto vino, tanto en su proceso de elaboración, su historia y sus características en la actualidad. El segundo grupo comunica sugerencias para el momento en el que el comprador lo deguste. El tercer grupo permite el contacto entre el productor y el comprador.

Con respecto al análisis realizado, observamos también que si bien el producto vino es un objeto complejo, solamente se realizan algunos de los constituyentes de la estructura potencial en las contraetiquetas particulares. El espacio proporcionado en la etiqueta es relativamente pequeño y sería imposible para un productor describir en detalle todas las características de su producto.

Puesto que uno de los objetivos primordiales del proyecto El Vino y su Discurso es ayudar en la promoción del vino en los ámbitos locales, del análisis llevado a cabo, se recomienda a los participantes en la elaboración de contraetiquetas de vino incluir información sobre las propiedades organolépticas del vino, así también como sobre el proceso, en el cual se describe y destaca algún aspecto en la elaboración del vino. Observamos también una alta recurrencia del constituyente contacto, en el cual el productor expresa su interés de establecer una comunicación más personalizada y fluida con su cliente. En último lugar se ubican las sugerencias para acompañar al vino o para degustar al mismo.

Los constituyentes estudiados, a pesar de ser optativos, constituyen una parte descriptiva importante del producto, ya que permiten al productor destacar los rasgos más relevantes de su producto, y a su vez, diferenciarse de otros productos del mercado. Creemos que la elaboración de las contraetiquetas requiere una cuidadosa planificación y selección de información. Por ello, para lograr mejores resultados es necesario que especialistas en la elaboración del vino, diseñadores y lingüistas trabajen en conjunto para obtener no sólo un buen diseño, sino también para lograr un mensaje óptimo.

REFERENCIAS

- BOCCIA, Cristina y L. Hlavacka. 1999. "How a genre analysis of a highly-rated student's essay can throw light on the structural and lexico-grammatical features of an academic genre". *Nueva Revista de Lenguas Extranjeras*. Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras. 4
- EGGINS, Suzanne. 1994. *An Introduction to Systemic Functional Linguistics*. London: Pinter.
- HALLIDAY, M. A. K. 1994. *An Introduction to Functional Grammar*. London: Arnold, 2nd ed.
- HALLIDAY, M. A. K & J. R. MARTIN. 1995. *Writing Science: Literacy and Discursive Power*. London: Palmer Press.
- HASAN, Ruqayia. 1996. "The nursery tale as genre" *Ways of Saying: Ways of Meaning*. London: Cassell.
- HLAVACKA, Laura. 2001. *Teoría de géneros*. Documento de trabajo. Maestría en Lingüística Aplicada. UNCuyo.
- MARTIN, J. R. 1995. *English Text: System and Structure*. Amsterdam: John Benjamins.
- MARTIN, J. R., MATTHIESSEN C. M. I. M. & C. Painter. 1997. *Working with Functional Grammar*. London: Arnold.
- MATTHIESSEN C. M. I. M. 1995. *Lexicogrammatical Cartography: English Systems*. Tokio: International Language Science Publishers.
- MEREDITH, Carol, A. L. Waterhouse y D. O. Adams. 2002. *Introduction to Winemaking*. Department of Viticulture and Enology. UC Davis, California.
- PARRA, Paola .2005. Paper "Estructura Genérica Potencial de Contraetiquetas de Vino: constituyente proceso" II Conferencia Latinoamericana De Lingüística Sistémico – Funcional. Universidad Católica de la Santísima Concepción, Chile.