

ISSN: 2171-6633

INTERPRETACIÓN (ESPAÑOL > ALEMÁN/ INGLÉS) EN EL SECTOR VITIVINÍCOLA: LA CATA DE VINO

ISIDORO RAMÍREZ ALMANSA
Universidad de Córdoba
l12raali@uco.es

Fecha de recepción: 20.01.2018
Fecha de aceptación: 11.03.2018

Resumen: El objetivo del presente trabajo es analizar cómo interpretar la cata de vino, más concretamente la cata comentada. Así, abordaremos la interpretación de la cata comentada en una doble combinación lingüística español > alemán/inglés, para ello nos hemos apoyado en los datos de 2017 relativos a los principales países importadores de vino español cuya lengua es el alemán y el inglés. Asimismo, también hemos analizado la creciente importancia económica del sector enoturístico en España y sus esfuerzos por internacionalizarse. En primer lugar, hemos analizado el papel que desempeña el intérprete de la cata de vinos. Posteriormente, hemos llevado a cabo un estudio de los rasgos que caracterizan el lenguaje de la cata y que el intérprete debe conocer. A continuación, hemos realizado un análisis sobre cómo se desarrolla la cata comentada, de qué fases se compone, qué parámetros se valoran y a través de qué instrumento (ficha de cata). Finalmente, hemos creado un glosario terminológico trilingüe (español-alemán-inglés) en el que se recoge la terminología propia de la cata comentada. De esta forma, pretendemos facilitar al intérprete de la cata de vinos su labor de documentación y preparación.

Palabras clave: interpretación; cata de vinos; cata de vinos comentada; enoturismo; lenguaje vitivinícola; lenguaje de la cata.

INTERPRETATION (SPANISH > GERMAN/ENGLISH) IN THE WINE SECTOR: THE WINE TASTING

Abstract: This work focuses on how to interpret wine tasting, more specifically the commented wine tasting. In this way, the interpretation of the commented wine tasting will be addressed from a double language combination Spanish > German/English. Thus, we based on the data from 2017 related to the main Spanish wine-import countries whose language is German and English. Also, we examined

the emerging economic importance of wine tourism in Spain and its efforts to go international. Firstly, we analyzed the role that the wine tasting interpreter plays. Later on, we carried out a study of the main characteristics that feature the wine tasting language, which must be known by the interpreter. Then, we did research on how the commented wine tasting is developed, what steps are followed, what parameters are evaluated and through assessment instrument (score sheet). Finally, we have created a trilingual glossary (Spanish-German-English) of commented wine tasting terminology. Thereby, we intend to enable the training and the documentation for the wine tasting interpreter.

Keywords: interpretation; wine tasting; commented wine tasting; wine tourism; wine language; wine tasting language.

Sumario: 1. Introducción. 2. El sector enoturístico y la interpretación. 3. La labor de interpretación en la cata de vinos. 3.1. El lenguaje de la cata de vinos: desafíos para su interpretación. 4. Resultados y conclusiones.

1. Introducción

En el año 2017 las exportaciones de vino español registraron un crecimiento del 8,9%, lo cual en términos económicos se traduce en un valor de más de 3.186 millones de euros, según el Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv). Asimismo, el informe destaca el crecimiento en la venta de vinos envasados, especialmente espumosos y cavas, además del vino varietal a granel. En lo que a volumen se refiere, la venta se cifra en unos 28,5 millones de hectolitros incluyendo tanto el vino envasado como a granel, así como los mostos y los vinagres. De esta cantidad, 22,8 hectolitros se corresponden a la venta de vino envasado, cuya venta en 2017 ha aportado 88 millones más de euros respecto al anterior registro. En lo que respecta al vino envasado, el volumen de venta se ha mantenido, pero su valor ha aumentado en torno a un 20% en comparación con el año anterior. Igualmente, y según la Organización Interprofesional del Vino en España (OIVE) el crecimiento económico total durante 2017 se cifra en 202,9 millones de euros y en volumen 54,9 millones más de litros. Al analizar los países de destino del vino español durante el 2017, el primer país comprador sigue siendo Alemania, cuya exportación aumenta en un 7,2%, seguido de Francia, Estados Unidos, Reino Unido y China.

Por otro lado, si analizamos los datos referentes al enoturismo durante el año 2017—entendiendo como enoturismo la visitas a bodegas y museos

asociados a Rutas del Vino de España— y, según la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), es importante destacar que este ha aumentado un 18,38% en visitantes y un 23,89% su impacto económico. El valor económico del enoturismo ha superado los 67 millones de euros y el número total de visitas se sitúa en 3.213.267 millones, de las cuales 2.103.413 fueron visitas a bodegas. El 26,21% de las visitas fueron internacionales, lo que supone un aumento del 3,42% respecto a 2016. Lamentablemente, no se tienen datos de la procedencia del enoturista internacional, pero sí es evidente el interés y la labor del sector enoturístico español por conseguir llegar a turoperadores de Francia, Alemania, Reino Unido, Estados Unidos, Canadá, México, Singapur y Hong Kong, como, por ejemplo, a través del proyecto Spain Through its Wineries. Algunos de los países a los que este proyecto se dirige se corresponden con los principales países importadores de vino español. Llama poderosamente la atención que los esfuerzos del sector enoturístico por conseguir mercado más allá de las fronteras de España se centra en algunos de los principales países importadores de nuestros preciados caldos, por lo que entendemos que esta relación no es baladí. Por todo esto y, tras analizar los datos anteriormente mencionados, dedicamos nuestro estudio al análisis de la interpretación de la cata de vinos. Además, concebimos la cata como una actividad en la que puede involucrarse desde aquellos agentes más especializados en el mundo del vino (bodegueros, sumilleres, críticos, etc.) hasta perfiles más inexpertos, sin olvidar que siempre la cata enmarcada en un proceso de aprendizaje del vino es una herramienta esencial.

2. El sector enoturístico y la interpretación

En España la interpretación en el sector vitivinícola no es objeto de estudio por parte de la academia o profesionales, lo cual no se corresponde con la importancia de este sector en el plano económico. En nuestro estudio, pretendemos dar una solución a esta situación analizando la interpretación de la cata de vinos en DE-EN-ES. La elección de la combinación lingüística no es arbitraria, dado que hemos elegido aquellos idiomas que representan a algunos de los países potenciales de emitir enoturistas (Alemania, Estados Unidos o Reino Unido), lo que también sería válido para otros países cuya lengua oficial sea el alemán o el inglés, y para aquellos casos en los que el

inglés adquiriera el valor de *lingua franca*. Esta triple combinación lingüística expone el amplio campo de aplicación que tiene nuestro estudio.

Además, huelga decir que nosotros como traductores e intérpretes somos conscientes de que si el sector enoturístico ofrece la información de sus servicios, así como visitas guiadas en sus instalaciones o las catas de vino guiadas, actividad que no puede faltar en la visita a cualquier bodega, en la lengua materna del enoturista potencial esto serviría para llegar a un público más amplio y fidelizar al turista. Por lo tanto, el enoturista valoraría de manera positiva que los servicios que se le ofrecen estén traducidos o se interpreten a su lengua. En este punto cobrarían gran importancia las palabras de Kelly (1997: 36), aunque ella alude tan solo alude al valor de la traducción, en su afirmación sumariamos a esta la interpretación:

Tourism (in the widest sense) is a sector in which a great deal of translation work is carried out. It is often the case that visitors to a town, region or country receive their first impression from a translation of some sort, be it a tourist brochure, an information leaflet, a sign or a guide book.[...]It is true that tourist texts often do require considerable "adaptation," situating the activity of tourist translation close to that nebulous border existing in theory between translation and rewriting [...] The ideal solution would perhaps be to produce specific texts for each target culture.

Es decir, ofrecer los servicios en otros idiomas diferentes al español, podríamos atrevernos a suponer que implicaría un aumento del número de turistas, lo que conlleva a su vez el aumento del beneficio económico, todo ello centrándonos en la cata en el ámbito enoturístico. Por ello, nuestro trabajo se centra en analizar la interpretación de la cata de vinos del español al alemán y al inglés (ES-DE/ ES), debido a que la cata de vinos comentada es una de las principales actividades que se ofrece al enoturista al visitar una bodega. Igualmente, nuestra reflexión como profesionales y teóricos de la traducción y la interpretación podríamos aventurarnos a decir que, en cierto modo, es compartida con la del sector enoturístico. Es notable que bodegas, instituciones y demás agentes implicados en el sector enoturístico de España se están dando cuenta de cómo la inclusión de la traducción o la interpretación en sus actividades mejoraría su proceso de internacionalización y como consecuencia aumentaría los beneficios

económicos. Marc Martínez (2006) ya puso de relieve el papel que la cata desempeñaba ya en el año 2006 como instrumento para la internacionalización del vino. También, en FITUR 2017 resultó premiada como mejor aplicación turística nacional en la categoría de turismo cultural y enogastronómico la aplicación *App Riojawine* que ofrece información práctica y completa sobre las bodegas y vinos de la DOCa de La Rioja, una de las principales ventajas que se destacó de la aplicación es que ofrece tanto una versión en inglés como en español. Esta aplicación también podríamos considerarla como una evidencia que demuestra que las instituciones apuestan por la internacionalización del sector enoturístico en España y apoyan iniciativas que la promuevan desde un punto de vista multilingüe.

3. La labor de interpretación en la cata de vinos

En primer lugar, es necesario destacar que de entre las diferentes modalidades de interpretación que existen, en la cata de vinos lo más común es utilizar la interpretación de enlace o bilateral; a nuestro entender sería así si concebimos la cata que se ofrece al turista como una cata comentada o guiada en la que existe interacción entre la persona que dirige la cata y los catadores. No obstante, si estamos ante una interpretación de una cata de experto a experto, es decir, la persona que dirige la cata es experto y los catadores también, podría también utilizarse la modalidad de interpretación simultánea o consecutiva, dando así por hecho que el intercambio de información entre las dos partes implicadas en la cata es inexistente o limitada. Dada la variedad idiomática que puede presentar el público para el que se interpreta una cata de vinos y la presencia de la interpretación consecutiva y simultánea también podríamos hablar de una interpretación por relé, en la que se escoge un idioma de relevo, el cual es común para ambas partes. Aunque esta sería más frecuente en una interpretación simultánea. El idioma de relevo, en nuestro contexto podría ser el inglés, dado su estatus de *lingua franca* en muchos ámbitos, tal y como ya hemos destacado anteriormente.

Igualmente, al interpretar una cata, el intérprete se enfrenta a varios problemas intrínsecos a la cata en sí, a los cuales hay que añadir el hecho del limitado número de recursos que tiene su disposición. Uno de los principales problemas es el lenguaje de la cata como lenguaje especializado.

A priori se podría considerar el lenguaje de la cata como un lenguaje no muy especializado, con gran influencia de la lengua general y por ende fácil de interpretar. Pero no es así, podríamos atrevernos a concebir el lenguaje de la cata y su léxico como un lenguaje especializado en sí, pero nuestra concepción va más allá. Percibimos el léxico de la cata como parte de un léxico especializado cuyo todo da lugar al lenguaje especializado de la vitivinicultura. Para ello, seguimos el estudio de Balbuena Torezano (2015: 24-28) en el que divide la terminología vitivinícola en dominios y subdominios y la cata se clasificaría dentro del *Dominio 3. Comercialización, Subdominio 3.3. Cata* que a la vez se compone de 3.3.1 *Fase visual*, 3.3.2 *Fase olfativa* y 3.3.3. *Fase gustativa*. El hecho de que la terminología de la cata sea parte de un dominio y subdominio hace que este lenguaje a su vez utilice lexemas de los otros dominios y subdominios a los que se encuentra subordinado y a los que complementa, como, por ejemplo, del *Dominio 1. Cultivo* al presentar el tipo de uva con la que se ha elaborado el vino (*Dominio 1.1.2*). El intérprete de la cata de vinos desempeña un doble papel, en primer lugar, adquiere el rol de la persona que dirige la cata, experta en vino, posiblemente enólogo, sumiller o, al menos, experta en el mundo del vino, a la vez que tiene el papel de intérprete en sí. Esto hace que el intérprete de la cata de vinos no solo deba conocer las dos lenguas implicadas en la interpretación, sino que debe ser conocedor del lenguaje especializado en vitivinicultura en el que se engloba el léxico de la cata. Por ello, para realizar una interpretación de la cata con éxito debe conocer cómo es su léxico, sus características, qué tipos de cata existen, cómo se desarrolla y cuál es su lenguaje.

El objetivo de la cata de vinos (*wine tasting, Weinverkostung*) es examinar y valorar cualquier tipo de vino identificando su color, aroma, sabor y sensaciones en boca, todo ello enmarcado dentro de un evento en sí: la cata. Dentro de la cata podemos diferenciar diferentes tipos como la cata ciega (*blind wine tasting, Blindprobe*), la cual es común cuando se intenta comercializar un vino y en ella suelen participar periodistas, consumidores, profesionales de la cata, posibles compradores, etc. Este tipo de cata también puede ser susceptible de ser interpretada, dado que un posible importador de vino acuda a España para probar diferentes vinos y en este proceso para garantizar el buen desarrollo del proceso se contrate a un intérprete

asegurando así la buena comunicación entre las dos partes. En este tipo de cata se evita cualquier tipo de valoración subjetiva, dado que no se conoce la marca del vino, o según el contexto, incluso la bodega. La cata se organiza de acuerdo con otros criterios como edad del vino, origen, variedad, etc. Otro tipo de cata, osamos a decir que la más practicada en el enoturismo, es la cata comentada (*commented wine tasting, kommentierte Weinverkostung*) en la que los catadores aprenden sobre el mundo del vino y cómo analizar sus características organolépticas. Otros tipos de cata son la cata vertical (*vertical wine tasting, Vertikalverkostung*) en la que se catan los mismos vinos, pero de distintas cosechas y la cata horizontal (*horizontal wine tasting, Horizontalverkostung*) en la que se prueban diferentes vinos, pero de la misma cosecha. Tal y como podemos ver existen diferentes tipos de cata y como intérpretes no es gran ayuda conocer qué tipo se nos ha encomendado interpretar.

3.1. El lenguaje de la cata de vinos: desafíos para su interpretación

Como podemos observar, la cata es un acto de valoración del vino, esto hace que en ella se aúne el uso de un léxico objetivo y especializado propio de la cata en sí (espumosos, duración en boca, cata a ciegas, astringente) a la vez que un léxico valorativo y lleno de metáforas (lágrimas del vino) tal y como afirman Martínez Lanzán (2006), Fraile Vicente (2010) o Negro Alosuque (2014). Esta última analizó la publicidad del vino y las notas de cata para demostrar el valor y uso de la metáfora en el lenguaje de la cata. En este punto de nuestro estudio, como conocedores ya del lenguaje de la cata y las notas de cata, estimamos importante señalar que las metáforas en el lenguaje de la cata tienen un uso más personal y una mayor carga metafórica al juzgar el sabor o el olor del vino que al valorar su aspecto. Este se debe a que, de los tres elementos que se juzgan en la cata, el único que podemos ver es el aspecto del vino, por lo que su descripción está sujeta a una mayor objetividad que su olor o sabor. Por ejemplo, es común cuando se cata un vino utilizar metáforas como color cereza o albaricoque. Al analizar las metáforas empedadas en la descripción del sabor encontramos ejemplos como notas herbáceas, carácter amaderado, defecto de olor a agua estancada, etc. También, existen estudios que se han analizado la cata y su lenguaje y han empleado como sinónimo de la cata de vinos la denominación *análisis sensorial del vino (sensory testing, sensorische/sensorielle*

Prüfung), como por ejemplo en el estudio de Marc Martínez (2006). Por lo que esta segunda denominación evidencia, en cierta forma, el carácter subjetivo de la cata de vinos al entrar en juego las percepciones sensoriales al juzgar el vino a través del gusto, el olor y la apariencia.

Pese a la presencia de connotaciones culturales y metafóricas, en el lenguaje de la cata también existe un lenguaje objetivo. Esta búsqueda del equilibrio de un lenguaje valorativo y objetivo en la cata es una cuestión ya abordada, por ejemplo, por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) que cuenta entre sus objetivos lograr “un modo uniforme de presentación de los resultados de análisis de vinos”. Siguiendo en esta línea, merece destacarse el trabajo conjunto de la ISO que trabaja a nivel internacional, el IRANOR (Instituto Nacional de Racionalización y Normalización) y AENOR que han publicado trabajos dedicados al lenguaje del análisis sensorial del vino y establecen los límites entre un término y otro, además de definirlo. Estos datos demuestran cómo, pese a su dimensión sensorial, diversas instituciones y teóricos trabajan en la normalización terminológica del lenguaje de la cata. También, se le han dedicado otros trabajos como el de Sacha González (2006) a la definición de los términos empleados en la cata de vinos con el fin de normalizar su uso. Desde un punto de vista lingüístico, también palabras propias del discurso general adquieren un carácter especializado enmarcadas en la cata (caldo, lágrimas del vino, capa del vino, ribete). A su vez, también existen casos de incorporación de términos empleados en el lenguaje de la cata al lenguaje general, es decir, un proceso de desterminologización, como, por ejemplo, el caso de *burdeos* que originalmente se empleaba para referirse al vino producido en la región francesa de Bordeaux y que ha pasado a la lengua general para referirse al característico color rojizo de ese vino en particular, empleándose en otros contextos distintos al vitivinícola.

Anteriormente, hemos destacado el doble papel que desempeña el intérprete de la cata de vinos: el de experto en vino como encargado de dirigir la cata y el de mediador lingüístico como intérprete. Esto hace que la preparación del intérprete de la cata de vinos tenga, en cierta forma, una doble vertiente: la lingüística y la relacionada con la cata de vinos en sí. Por ello, el intérprete debe conocer cómo se desarrolla una cata de vinos, de qué fases se compone y qué tipos de cata existen, además de conocer cómo es el lenguaje empleado. Hasta el momento, hemos examinado los diferentes

tipos de cata a los que el intérprete es susceptible de enfrentarse, así como hemos destacado los principales rasgos que caracterizan al lenguaje de la cata en sí. Además, consideramos necesario ofrecer un breve glosario en el que recogemos la terminología específica que es probable que aparezca en la cata comentada. Además, la cata de vinos sea el tipo de cata que sea (vertical, horizontal, comentada, etc) se desarrolla siguiendo un orden a la vez que el catador va rellenando un documento denominado ficha de cata. La ficha de cata es el documento en el que el catador recoge sus valoraciones acerca del color, aspecto y gusto del vino. Por lo general, la ficha de cata se divide en las diferentes fases de las que consta la cata (visual, olfativa y gustativa) y en cada una de ellas se valoran una serie de elementos. Los datos que suele recoger son la descripción del vino, sus características organolépticas, valoración de las características pregustativas y del gusto en boca, la sensación de persistencia olfato-gustativa, la impresión general del vino, así como datos del vino (añada, bodega, tipo de vino, etc), si procede, y la hora de degustación y temperatura de servicio. En las catas más especializadas, suele emplearse una ficha de cata diferente de acuerdo con el tipo de vino, si es un vino tranquilo o espumoso y derivados (cava, aguja, sekt, etc.). Esta clasificación de las fichas de cata se ha elaborado según el contenido de ácido carbónico, pero existen varios parámetros para decidir qué ficha de cata emplear, por lo que podemos encontrar fichas de cata confeccionadas a partir de otros criterios como fichas de cata para vinos blancos, rosados, tintos, vinos de variedades aromáticas, vinos de bajo velo, vinos naturalmente dulces, vinos de licor y bebidas espirituosas de origen vitivinícola. Tampoco debemos confundir las fichas de cata con las notas de cata, dado que incluso en ocasiones podemos ver como se refieren a estas últimas bajo la denominación de fichas de cata. Las notas de cata se elaboran a partir de la ficha de cata, pero además ofrecen información que no se recoge en la ficha de cata y omiten también datos que sí proporciona la ficha de cata. Las notas de cata son más usuales encontrarlas en el apartado de *e-commerce* de bodegas o en cartas especializadas en vino. Las notas de cata no se organizan según el orden de la cata, ofrece información sobre el proceso de elaboración del vino (fermentación, variedades de uva empleadas, embotellado del vino, etc.), resumen de sus características organolépticas de formas más resumida que en la ficha de cata o a veces también incluso se ofrecen opciones de maridaje.

Continuando con nuestro análisis de la cata de vinos, creemos que la cata comentada es la más practicada en un contexto enoturístico. En esta cata suele emplearse la misma ficha para todos los tipos de vino, sin clasificación según su contenido de carbónico o variedad de uva con la que se ha elaborado. Asimismo, este tipo de ficha también es posible que pueda utilizarse en una cata a ciegas al no ofrecer información muy concreta del vino. Dentro de las fichas utilizadas en la cata comentada, encontramos que en cada fase de la cata se analiza una serie de parámetros. A la hora de valorar cada uno de ellos o bien se selecciona una descripción de ese elemento, por ejemplo, en la fase visual podemos evaluar la claridad del vino escogiendo entre *turbio* o *claro*, o bien valoramos ese atributo del vino en una serie de escalas que pueden estar formadas por varios niveles, pueden ser cuatro (excelente, muy bueno, bueno y aceptable), seis (excelente, muy bien, bien, correcto, regular, deficiente) o cuantos se quiera. Relacionando cómo son confeccionadas estas fichas y la labor del intérprete, pensamos que la labor documental previa a la interpretación debe centrarse en saber qué parámetros se analizan en cada fase y qué adjetivos se emplean más frecuentemente para describirlos. Por este motivo, a continuación, ofrecemos un glosario en español, alemán e inglés en el que se recoge la terminología esencial para la interpretación de una cata de vinos:

español	alemán	inglés
abundancia de las burbujas	Häufigkeit der Bläschen	abundance of bubbles
acidez	Säuren	acids
agitar (la copa)	verbirbeln	swirl
agua estancada (defecto)	Fäule	stagnated
airear (el vino)	(be)lüften	swirl / aerate
altura de las burbujas	Bläschenebene	level of bubbles
añada	Jahrgang	vintage year
apreciación global del vino	Gesamtbewertung des Weins	overall appraisal of wine

armonía (juicio global)	Harmonie (Gesamtbeurteilung)	harmony (overall judgement)
barrica (defecto)	Fässer	barrel
bodega	Weinkeller	wine cellar
burbujas agresivas	aggressive Bläschen	aggressive bubbles
burbujas finas	feine Bläschen	fine bubbles
burbujas regulares	regelmäßige Bläschen	regular bubbles
burbujeo	Blasenbildung	bubbling
calidad	Qualität	quality
calidad del aroma	Aroma-Qualität	aroma quality
caucho (defecto)	Gummi	rubber
caudalía	Caudalie	caudalie
claro	hell	clear
colores secundarios	Nebenfarben	secondary colours
complejidad aromática	Geruschskomplexität	nose complexity
copa de cata	Degustationsglas	tasting glass
cordón / cuello	(Schaum)Kranz	foam collar
cosecha	Auslese	vintage
cuba de madera (defecto)	Holzfuder	coopered wood vat
cuerpo	Körper (Fülle)	Body (fullness)
defecto (mayor)	Fehler (schwerer Fehler)	defect (major defect)
degustador	Verkoster	taster
dulzor	Süßegrad	sweetness
duración	zeitliche Dauer	length
efervescencia	Schäumung	effervercence
escupir	ausspucken	spit
espuma	Schaum	foam

establo (defecto)	Pferdestall	stable
estado de turbidez	Trübheitsgrad	cloudiness
fase gustativa, gusto	Geschmackliche Analyse, Geschmack	taste analysis, taste
fase olfativa, olfato	geruchliche Analyse, Geruch	olfactory analysis, nose
fase visual, análisis visual, vista	optische Analyse, Aussehen	optical analysis, visual
ficha de degustación / cata	Verkostungsblatte	score sheet
fineza de las burburjas	Feinheit der Bläschen	finesse of bubbles
franqueza	Offenheit	genuineness
gusto amargo	Bitterkeit	bitterness
huevos podridos (defecto)	verfaulte Eier	rotten eggs
impresión general / juicio global	Allgemeiner Eindruck / Gesamtbeurteilung	general impression / overall judgement
indicación geográfica	geographische Angabe	geographical indication
intensidad del color	Farbintensität	intensity of the colour
intensidad del aroma	Geruchsintensität	nose intensity
lágrimas del vino	Weintränen	wine legs
levadura	Hefe	yeast
lías finas/gruesas	voll/fein (Wein)trub	fine/gross lees
limpidez	Klarheit	limpidity

limpieza del vino	Sauberkeit des Weins	cleanliness
limpio	klar	bright
matices de color	Farnuancen	color nuances
mosto	Most	must
nivel de turbidez	Trübungsintensität	cloudiness intensity
notas afrutadas	fruchtige Noten	fruits notes
notas de gusto a madera	Holznoten	wooden notes
notas especiadas	würzige Noten	spicy notes
notas vegetales	Pflanzliche Noten	plant notes
oler	riechen	sniff
olfato-gustativo	olfaktorisch und gustatorisch	olfacto-gustatory
oxidación	Oxydation	oxidation
paleta aromática	Aromapalette	aromatic palette
percepciones gustativas	Geschmackswahrnehmungen	gustatory perceptions
percepciones olfativas	Geruchswahrnehmungen	olfactory perceptions
persistencia armoniosa	harmonische Nachhaltigkeit	harmonious persistence
persistencia de las burbujas	Nachhaltigkeit der Bläschen	persistence of bubbles
postgusto	Nachgeschmack	aftertaste
potencial del vino	Potential des Weins	potential of the wine
propiedades visibles	sichtbare Eigenschaften	visible properties
puesta en boca	geschmackliche Einstellung	mouth feel
recipiente de vertimiento	Spuckgefäß	discard receptacle

sensación global	Gesamtempfindung	overall sensation
sensación remanente	anhaltende Empfindung	residual sensation
taninos (olor)	Tannine	tannins
temperatura ambiente	Raumtemperatur	ambient/room temperature
temperatura de servicio	Trinktemperatur	serving temperature
textura en boca	Textur im Mund	texture in mouth
tragar	schlucken	swallow
trozos de pan (neutro)	geschmacksneutrale Brotstücke	pieces of bread
turbio	blind / trüb	trub / hazy / turbid
uvas podridas (defecto)	verfaulte Trauben	rotten grapes
variedad de uva	Rebsorte	grape variety
viscosidad	Viskosität	viscosity

Para la selección de la terminología que hemos decidido incluir en nuestro glosario nos hemos basado en numerosos ejemplos reales de este género textual, como el modelo de ficha de cata que ofrece Sierra Norte bodega o la publicación de la Denominación de Origen de Calatayud que versa sobre el enoturismo y ofrece un ejemplo de ficha de cata. Asimismo, también hemos utilizado el *Tutorial de cata* elaborado en el seno de un proyecto de innovación titulado "Diseño de Aplicación web para la enseñanza de la cata y evaluación de vinos", así como otro tipo de artículos dedicados a la cata. En total hemos analizado diez ejemplos reales de fichas de cata.

4. Resultados y conclusiones

Tras analizar el lenguaje de la cata hemos determinado sus principales características y hemos analizado la terminología empleada. Dado que no disponemos de grabaciones reales de catas comentadas para la creación de nuestro glosario, nos hemos basado en el documento que se rellena durante

la cata (ficha de cata) en sí y en ejemplos reales de fichas de cata completadas. Igualmente, dada nuestra participación en numerosas catas, al glosario también hemos añadido terminología propia de la cata empleada en la explicación de su desarrollo, como las diferentes fases que la compone o elementos que entran en juego al catar un vino, como los típicos trozos de pan para neutralizar el sabor entre la degustación de muestra y muestra. El glosario también contempla acciones propias de la cata, tales como, mover la copa, airear el vino, escupir o tragar el vino, etc., pese a que no aparezcan en las fichas de cata. También se ha incluido, al tratarse de una cata comentada, terminología que tampoco aparece en la ficha de cata, pero que al tratarse de la interpretación de una cata comentada sí es susceptible de explicarse o hacerse referencia como paleta aromática, sensación remanente, textura en boca, duración, percepciones olfativas o gustativas, percepción en boca, abundancia o persistencia de las burbujas entre otras. Como podemos ver en los ejemplos anteriormente expuestos, la mayoría de ellos expresan sensaciones concebidas a través de los sentidos, aspecto que ya destacamos que dificulta su interpretación. También consideramos oportuno destacar que aquellas sensaciones compuestas bajo la denominación “notas” se emplean para valorar tanto el olor como el sabor del vino, por lo que la posibilidad de que se empleen en la cata es aún mayor.

Si analizamos los términos que conforman el glosario, la gran mayoría de ellos son adjetivos, como ya hemos mencionado cargados de una dimensión sensorial. También, observamos la presencia de metáforas que cada idioma materializa de manera diferente como las lágrimas del vino que en alemán sí se traduce de la misma forma como *Weintränen* y mantiene el sentido, pero el inglés manifiesta esta metáfora utilizando la palabra *piernas*, traduciéndose como *wine legs*. Otro ejemplo de metáfora en la que la relación se mantiene en inglés y español es la palabra empelada para expresar el defecto de *agua estancada*, en inglés *stagnated*, pero en alemán se expresa esta idea a través de la palabra *Fäule*, la cual significa podredumbre, putrefacción. De hecho, el término *Fäule* en alemán enmarcado en un contexto vitivinícola también se expresa para denominar la podredumbre de la vid. Igualmente, encontramos el caso de defectos del vino que se expresan de la misma forma en ambos idiomas, como es el caso de huevos podridos. Asimismo, también encontramos casos en los que para hacer referencia a un objeto como el recipiente de vertimiento donde se deposita el

sobrante de la muestra de vino tras su degustación con el fin de evitar consumirla por completo, en alemán es mucho más explícito traducándose por *Spuckgefäss* o en inglés que es más neutro, denominándose *discard receivable*.

Asimismo, consideramos importante manifestar que la interpretación de la cata de vinos no es para nada una labor de fácil desarrollo. La interpretación del lenguaje de la cata entraña diferentes dificultades, el hecho de que este forma parte del lenguaje vitivinícola en sí hace que podamos encontrar otros términos propios del dominio vitivinícola que hacen referencia a las diferentes tipos de uva o diversas formas de fermentación, crianza del vino, etc. Tal y como podemos ver en nuestro análisis y glosario, el lenguaje de la cata al emplearse para valorar el olor, sabor y aspecto de un vino, es decir, describir cómo percibimos el vino a través de nuestros sentidos, es un lenguaje plagado de adjetivos y metáforas, sobre todo aquellas palabras dedicadas a describir el olor y sabor del vino, sensaciones aún más individuales y parciales que aquellas que podemos describir con la vista que en cierto modo podemos considerar más objetivas al ser unas sensaciones más verídicas al poder verlas. Por último, podemos concluir que el intérprete que se enfrenta en su labor profesional a las catas de vino debe documentarse y formarse en el mundo del vino, dado que adquiere el rol de experto en vino. El hecho de que esta terminología no esté tan normalizada como la de otros campos, como el técnico, añade una mayor dificultad a su interpretación sumada ya a las dificultades intrínsecas a esta tarea en sí. Por ello, con nuestro trabajo pretendemos facilitar la labor de preparación y documentación de estos profesionales, siendo conscientes de que aún es necesario el desarrollo de herramientas y recursos terminológicos y documentales.

Referencias bibliográficas

- Tecnovino. (marzo de 2018). Cifras récord en las ventas de vino español en 2017: se superan los 3.186 millones de euros. Recuperado de <https://www.tecnovino.com/cifras-record-en-las-ventas-de-vino-espanol-en-2017-se-superan-los-3-186-millones-de-euros/>
- Tecnovino. (enero de 2017). Lo más interesante que Fitur nos ha mostrado sobre el enoturismo. Recuperado de <https://www.tecnovino.com/lo-que-fitur-nos-ha-mostrado-sobre-el-enoturismo/>

- Interprofesional del Vino de España. (marzo de 2018). Informe económico mercado - datos enero 2018. Recuperado de <https://www.interprofesionaldelvino.es/app/download/9029594286/OI+VE+analisis+datos+enero+2018.pdf?t=1581082515>
- Europapress. (26 de febrero de 2018). Las exportaciones de vino español se elevan un 8,9% en 2017, impulsado por los vinos con DOP y espumosos. Recuperado de <https://www.europapress.es/economia/noticia-exportaciones-vino-espanol-elevan-89-2017-impulsado-vinos-dop-espumos-20180226180841.html>
- Ostos, J. (2 de octubre de 2017). El vino español conquista los mercados mundiales. *Expansión*. Recuperado de <https://www.expansion.com/directivos/2017/10/02/59d12c5fca47416f1a8b4646.html>
- Wine Routes of Spain. (2018). Informe de visitantes a bodegas y museos del vino asociados a las Rutas del Vino de España. Recuperado de <https://www.wineroutesofspain.com/bd/archivos/archivo873.pdf>
- Kelly, D. (1997). The translation of texts from the tourist sector: textual conventions, cultural distance and other constraints, *TRANS*, 2, 33-42
- Marc Martínez, I. (2006). Un ejemplo de normalización terminológica: el análisis del vino. En M. Ibáñez Rodríguez & T. Sánchez Nieto (Eds.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*, pp. 305-3120. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
- Martínez Lanzán, G. (2006). El lenguaje de la cata. Análisis de alguno de sus términos. En M. Ibáñez Rodríguez & M.T Sánchez Nieto (Eds.), *El lenguaje de la vid y su traducción*, pp. 359-370. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
- Negro Alouque, I. (2014). El lenguaje del vino a través de las notas de cata y la publicidad. *Revista española de lingüística*, 43, 2(2), 151-176.
- Pérez Salas, A. Introducción a la cata de vinos. Recuperado de <http://www.bibliotecagonzalodeberceo.com/musica/manualdelvino.pdf>
- Casa del Armán. (2011). Fichas de Cata Casa del Armán. Recuperado de http://www.casaldearman.net/wp-content/uploads/2011/09/fichas_casaldearman_web.pdf

- Fraile Vicente, E. (2010). La traducción de las metáforas del vino. En M. Ibáñez Rodríguez, T. Sánchez Nieto, S. Gómez Martínez & I. Comas Martínez (Eds.), *Vino, lengua y traducción*, pp. 141-173. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
- Sáncha González, J. C (2006). La cata de vinos y su terminología. En M. Ibáñez Rodríguez & M.T Sánchez Nieto (Eds.), *El lenguaje de la vid y su traducción*, pp. 77-84. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial
- IES La Guancha. Tutorial de cata. Recuperado de https://issuu.com/cataunvino/docs/tutorial_de_cata?layout=http%253A%252F%252Fwww.cataunvino.es%252Fissuu%252Fvino%252Fplayout.xml
- Campus Internacional del Vino. Cuáles son los términos más frecuentes en una cata de vinos. Recuperado de <https://www.campusdelvino.com/blog/item/122-cuales-son-los-terminos-mas-frecuentes-en-una-cata-de-vino>
- CataVino. (23 de junio de 2014). El diccionario de la cata del vino. Recuperado de <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/el-diccionario-de-la-cata-del-vino>
- OIV. (2016). Documento de revisión del análisis sensorial del vino. Recuperado de <http://www.oiv.int/public/medias/4292/documento-de-revisi-n-del-lisis-sensorial-del-vino.pdf>
- Kirios de Adrada. Adrada Ecológica S.L. Ficha de Cata de vinos. Recuperado de <https://www.kiriosdeadrada.com/wp-content/uploads/2017/03/kirios-adrada-fichas-cata.pdf>
- Bodegas Sierra Norte. (18 de enero de 2016). Organiza una cata a ciegas casera (con ficha de cata descargable. Recuperado de <https://www.bodegasierranorte.com/organiza-una-cata-a-ciegas-casera-con-ficha-de-cata-descargable/>
- Vinetur. La revista digital del vino. Técnica Sistemática WSET de la Cata de vinos. Recuperado de <https://www.vinetur.com/2011080125866/tecnica-sistemica-wset-de-la-cata-de-vino.html>

- Actualidad Campante. Manual de cata: vocabulario, fichas y protocolo de cata. Recuperado de <http://actualidad.campante.com/2013/01/manual-de-cata-vocabulario-fichas-y.html>
- Calatayud, Denominación de Origen. Guía de Cata. Enoturismo. Recuperado de http://www.docalatayud.com/pdf/guia_de_cata.pdf
- Balbuena Torezano, M.C. (2015). Aproximaciones a la terminología vitivinícola en el par de lenguas alemán-español. En M.C. Balbuena Torezano & M. Álvarez Jurado (Eds.), *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*, pp. 19-34. Córdoba: Ediciones Don Folio.
- Catast. 2ª práctica - La cata de vinos tinto instrucciones para realizar la cata. Recuperado de <http://www.catast.com/Documentos/Instruccionstast/Instruccionsvinegre.pdf>