

LA TRADUCCIÓN ESPECIALIZADA (ALEMÁN-ESPAÑOL) DE TEXTOS VINÍCOLAS: LA CATA DE VINOS

MARÍA JOSÉ SÁENZ DOMÍNGUEZ

Traductora

mariajosesaenzd@gmail.com

Fecha de recepción: 10.10.2017

Fecha de aceptación: 15.12.2017

Resumen: El sector vinícola ha llegado a ser uno de los sectores más importantes, así como uno de los más demandados entre países debido a la creciente internacionalización. El vino es uno de los mayores referentes culturales que tiene un país, por ello, es necesaria la correcta transmisión del lenguaje técnico de esta especialidad para poder conocer los elementos culturales de otros países. Por otro lado, la cata de vinos es un punto clave en este sector ya que la degustación posibilita su comercialización y su puesta en venta tanto a nivel nacional como internacional. En el presente trabajo se llevará a cabo un estudio de la terminología especializada de este sector, así como los diferentes problemas a los que se enfrenta un traductor y las estrategias que emplea para abordar traducciones de este tipo. Para ello, previamente se procederá a una explicación teórica referente a los lenguajes de especialidad y acerca del papel que desempeña el traductor en esta tipología y finalmente la traducción DE-ES de documentos referentes a la cata de vinos que se presentan a los compradores.

Palabras clave: sector vinícola, internacionalización, lenguaje técnico, estrategias, especialidad, cata de vinos, traductor.

Abstract: The wine sector has become one of the most important economic sectors, as well as one of the most in demand internationally due to growing internationalisation. Wine is one of the major cultural references of a country, so it is necessary to correctly transmit the technical language of this specialty, in order to properly understand cultural elements of other countries. It is also important to recognise that wine tasting is a key in this sector since the tasting makes it possible for it to be marketed and sold both nationally and internationally. In this study, research into the specialised terminology of this sector will be carried out, as well as an investigation into the different problems that a translator faces and the strategies that are used in approaching translations of this type. In order to do this, a theoretical explanation regarding the specialized language and the role of the translator in this

typology will be presented. Finally, the DE-ES translation of documents related to the tasting of wines presented to the buyers will be carried out.

Keywords: wine sector, internationalisation, technical language, strategies, specialty, wine tasting, translator.

1. Introducción

La industria y el sector vinícolas constituyen además de una industria próspera un nicho empresarial longevo. Nos encontramos en una región donde el cultivo de la vid tiene una tradición de miles de años, ya que las condiciones climáticas y terrenales permiten la producción de productos de calidad con los que competimos a nivel mundial adquiriendo gran prestigio y fama en todo el mundo. Al ser uno de los principales países exportadores de productos agrarios, escoger el sector vinícola en este trabajo es una acertada manera de familiarizarse con uno de los principales productos que mantiene a España en contacto con el resto de países. Por otra parte, según el ICEX Alemania es uno de los mayores países en volumen de importaciones en el ranking mundial, por ello nuestra labor como traductores es saber afrontar todo tipo de textos que se nos puedan presentar, puesto que en nuestro recorrido como profesionales nos iremos encontrando con textos de diferentes especialidades.

El sector vinícola es un sector que cuenta con multitud de términos especializados y donde se requiere un conocimiento vitivinícola muy detallado, donde un mínimo error podría poner en duda a posibles compradores con respecto al conocimiento tanto del traductor como de la empresa que exporta el producto.

Por este motivo, el presente trabajo parte de la siguiente hipótesis: el conocimiento y dominio del léxico especializado de la vitivinicultura, en especial de aquel perteneciente al análisis organoléptico del vino, esto es, de la cata, facilitará al traductor su labor, y con ello contribuirá al desarrollo del sector vitivinícola en el ámbito hispano-alemán.

1. Objetivos del estudio y metodología

El objetivo general de este estudio es, fundamentalmente, determinar en qué medida la búsqueda de información, el análisis de los textos, la documentación previa a la labor de traducción, y la búsqueda de

equivalencias alemán-español de la terminología especializada ayudan a la traducción de textos especializados. Por otro lado, se expondrán los principales problemas que surgen en la traducción de textos vinícolas, en concreto en la traducción de aquellos relacionados con la cata de vinos, ya que la terminología empleada requiere un alto grado de especialización y documentación por parte del traductor que podrá reflejarse en el resultado final de la traducción. Finalmente, este trabajo pretende servir de ayuda a futuros proyectos de investigación y a traductores que tengan que realizar trabajos relacionados con la traducción de textos relacionados con la cata de vinos.

Son objetivos específicos de este trabajo:

1. Análisis del género textual “hoja de cata”, en el que se determine su relación con el análisis organoléptico del vino.
2. Determinar las dificultades terminológicas propias de este tipo de textos, así como las posibles soluciones de traducción.
3. Establecimiento de equivalencias alemán-español en torno a la terminología propia de los textos analizados.
4. Elaboración de un glosario alemán-español que sirva como herramienta y ayuda a otros traductores e investigadores para la traducción de textos vitivinícolas y aquellos propios de la cata de vinos.

El presente análisis consta de dos partes bien diferenciadas: la primera de ellas contiene los principales fundamentos teóricos que han servido de marco para el análisis práctico. En dicha parte hemos estudiado el lenguaje especializado y las principales características de las lenguas de especialidad; la traducción en el sector vitivinícola, entendida como una traducción especializada, su relación con la terminología y los textos especializados que pertenecen a este sector; y, finalmente, hemos planteado los aspectos más relevantes de la cata de vinos, estableciendo qué es una cata y qué tipos de catas hay, qué es la ficha de cata y el lenguaje propio de la cata de vinos.

La segunda parte del trabajo está destinada al análisis aplicado a la traducción y la traducción al español de los textos seleccionados. Para ello, presentamos el corpus textual, esto es, los textos originales, y tras ello ofrecemos un análisis de las principales dificultades que hemos encontrado, así como las fórmulas empleadas para encontrar las equivalencias adecuadas, junto a la traducción al español de los textos. Para la traducción

de los diferentes documentos hemos utilizado la herramienta TAO *MemoQ*, que nos ha ayudado a elaborar bases terminológicas y memorias de traducción que han resultado muy útiles, así como la posibilidad de exportar la traducción en formato bilingüe para facilitar la revisión de los documentos.

Tras establecer las pertinentes conclusiones, y detallar la bibliografía, completamos el trabajo con un anexo en el que incluimos un glosario español-alemán de términos relativos a la cata de vinos.

2. El lenguaje especializado

En las últimas décadas se ha producido un aumento del interés por la comunicación especializada. Esto se debe a que la especialidad está adquiriendo gran importancia en la sociedad actual a causa de la globalización, la cual exige una continua transferencia de conocimientos y la necesidad de habilidades plurilingüísticas. Por otro lado, es importante debido a las oportunidades que ofrece el libre comercio y a las importaciones y exportaciones que se producen frecuentemente entre los países. Cabré y Gómez de Enterría (2006: 12) definen las lenguas de especialidad como:

Subconjuntos de recursos específicos, lingüísticos y no lingüísticos, discursivos y gramaticales que se utilizan en situaciones consideradas especializadas por sus condiciones comunicativas.

Con esta definición ambas autoras pretenden explicar que los lenguajes especializados son empleados por especialistas que tienen la necesidad de expresar conocimientos específicos sobre una materia de saber especializado. Por otro lado, analizan diferentes puntos de vista de autores sobre las lenguas de especialidad y llegan a la conclusión de que hay una base común entre ellos:

“a) se tratan de conjuntos especializados, ya sea por la temática, la experiencia, el ámbito de uso o los usuarios; b) se presentan como un conjunto con características interrelacionadas, no como fenómenos aislados; c) mantienen la función informativo-comunicativa como predominante, por encima de otras funciones complementarias” (Cabré y Gómez de Enterría, 2006: 19).

Por lo tanto, las lenguas de especialidad presentan características comunes y tienen como objetivo principal la comunicación de información que se caracteriza por ser especializada ya sea por el tema del que traten, el ámbito en el que se apliquen o los usuarios que las empleen.

Por su parte, Cabré (1993: 139) propone una serie de características propias de los lenguajes de especialidad para identificar la especialización:

1. Las temáticas especializadas son aquellas que no forman parte del conocimiento general.
2. Los especialistas se dotan de un conocimiento especializado. Sólo pueden producir comunicación científico-técnica los individuos que poseen el conocimiento específico de una temática.
3. Las situaciones comunicativas también condicionan el carácter especializado de un subcódigo, ya que son de tipo formal (regulada por criterios profesionales).
4. Los subconjuntos especializados presentan una serie de características de tipo lingüístico y de tipo textual.
5. El lenguaje de especialidad no es un subconjunto monolítico. Presenta variedades alternativas en función de los usos y las circunstancias comunicativas. Se presentan dos parámetros de variación:
 - a) El grado de abstracción, que depende de la temática en sí, de los destinatarios y de las funciones comunicativas que se propone el emisor.
 - b) Los propósitos comunicativos, que determinan tipos de textos diferentes según las funciones que se quieran llevar a cabo. Los recursos utilizados en los distintos tipos de textos coinciden con los que se utilizan en comunicaciones no especializadas para realizar las mismas operaciones.

Para determinar las posibles variaciones existentes dentro de los lenguajes de especialidad, pueden actuar también otros aspectos complementarios como son los

dialectos geográficos, históricos y sociales, por un lado, y por otro, el estilo personal.

6. Los diferentes lenguajes de especialidad presentan una serie de características pragmáticas y lingüísticas comunes entre sí que hacen que se refieran a ellos como un subconjunto de la lengua que mantienen una unidad.

7. Los lenguajes de especialidad están en relación de inclusión respecto de la lengua general y en relación de intersección respecto de la lengua común, con la que comparten características y con la que mantienen una relación de trasvase constante de unidades.

Los lenguajes de especialidad son variantes pragmáticas con unas peculiaridades 'especiales': temática, situación de comunicación, tipo de interlocutores, medio, nivel de formalidad, etc.

2.1. Rasgos lingüísticos de las lenguas de especialidad

Las lenguas de especialidad cuentan con una serie de características generales, que aplicamos a nuestra tipología textual siguiendo lo expuesto por Martínez Egidio y Santamaría Pérez (I: 2003):

1. Universalidad: permite que el contenido tratado pueda ser comprendido por otros individuos por lo que se emplea un lenguaje fácilmente entendible por personas del área de especialidad al que se dirija, de ahí que en ocasiones tengamos términos propios del lenguaje general para determinar, por ejemplo, algunas características propias de los vinos o de la producción vitivinícola. Así, encontramos entradas como "brazo" (*Schenkel*)¹, "despalillado" (*Abbeeren, Entstielen*)², "afrutado" (*fruchtig*)³, "fermentación" (*Gärung*)⁴, "hollejo" (*Beerenhülse*)⁵, etc.

¹ Se llama "brazo" a la ramificación ancha que sale del tronco de la vid y de la cual nacen después los sarmientos, o ramas lignificadas.

² El despalillado consiste en separar las uvas del raspón, o tronco del racimo.

³ Característica presente, sobre todo, en los vinos jóvenes. El vino afrutado recuerda el olor y el sabor de la fruta.

⁴ Proceso por el cual los azúcares del mosto se convierten en alcohol etílico, y por lo tanto, el mosto se convierte en vino.

⁵ El hollejo es la piel que envuelve la pulpa de la uva.

2. Objetividad: los hechos superan a las valoraciones subjetivas. Los vinos, como otros productos alimenticios, deben cumplir con normativas legales estatales y comunitarias en lo relativo al embotellado y etiquetado, que han de contener la información pertinente de manera objetiva. La siguiente imagen muestra toda la información contenida en las etiquetas delantera y trasera de un vino embotellado:



Figura 1. Etiquetas delantera y trasera de vino embotellado⁶.

3. Precisión: los textos vinícolas se caracterizan por su precisión, ya que se emplea información y términos con un significado exacto a lo que se quiere transmitir. Así, por ejemplo, empleamos términos como “envero” (*Beerenverfärbung*)⁷, “bazuqueo” (*Unterstossen des Tresterhutes*)⁸ o “mosto flor” (*Vorlauf*)⁹.

⁶ Fuente:

https://www.google.com/search?as_s=y&ibm=isch&as_q=etiqueta+vino&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imga=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&or=&as_sitesearch=&safe-images&as_filetype=&as_rights=#imgt=CeQhtGjUMlmM. [Fecha de consulta: 23/07/2017].

⁷ El envero es la época en la que se produce un cambio de color de la uva por la maduración. También se llama “envero” al proceso mismo de cambio de color de la uva.

⁸ Acción de romper la capa de hollejos (sombbrero) que recubre el mosto, empleando una vara para que se mezcle con éste.

4. Verificabilidad: el contenido de lo que se expone es cierto debido a la exhaustiva y precisa investigación que llevan a cabo los profesionales para transmitir una información verídica acerca de los productos. En el caso de los textos vinícolas, sabemos que la información es cierta porque es la proporcionada por profesionales –vicultores y enólogos–, y con frecuencia también expuestas en publicaciones especializadas, tal como muestra la siguiente imagen:

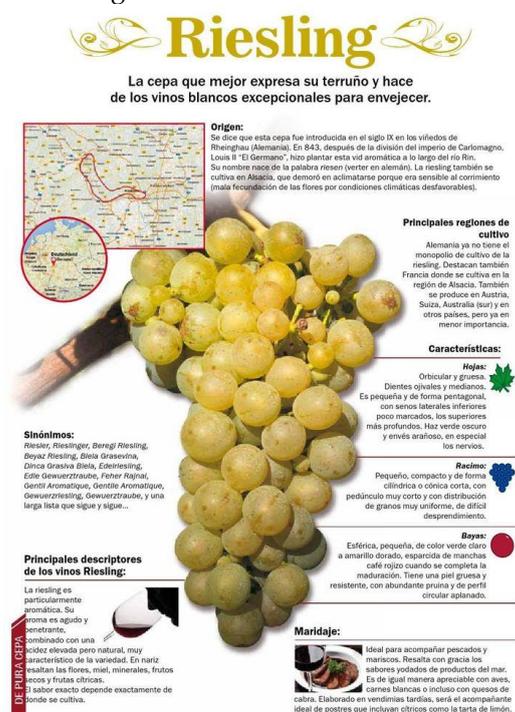


Figura 2. Descripción de una variedad de uva y el vino que produce¹⁰.

⁹ Mosto que fluye por sí mismo de la uva, sin que sea necesario un prensado, bien debido al peso soportado en la tolva al ser depositada en el lagar para su despalillado, bien por el efecto de la gravedad.

¹⁰

Fuente:

https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=plantaci%C3%B3n+vid+carta+de+cultivo&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_sitesear

5. Ordenación lógica y marcada estructuración: facilita la comprensión por parte de los destinatarios a los que va dirigido el texto. Este es el ejemplo de las fichas de cata donde todo el proceso aparece de manera ordenada (desde la fase visual hasta la gustativa) creando una estructura general en estas fichas¹¹.
6. Función lingüística: donde destaca la función representativa con la que se transmite una información de manera objetiva.

Llegados a este punto, hemos de señalar que, no obstante, el lenguaje vitivinícola participa no únicamente de la lengua especializada, sino también de la lengua común, y en este sentido, cabe afirmar que existe un trasvase de expresiones en ambos sentidos:

- a) Expresiones del lenguaje general adoptados por el sector vitivinícola. Así, por ejemplo, cuando hacemos referencia a la morfología de la vid, tenemos términos como “yema” (*Knospe, Auge*)¹², “brazo” (*Schenkel*)¹³, “nieto” (*Enkel, Geiztrieb*)¹⁴, “botón floral” (*Blütenknospe*)¹⁵ o “zarcillo” (*Ranke*)¹⁶.
- b) Expresiones propias del sector vitivinícola que han sido adoptados por el lenguaje general, dando lugar a locuciones como “a cepa revuelta”¹⁷, “de buena cepa”¹⁸, o “de pura cepa”¹⁹

[ch=&safe=images&as filetype=&as rights=#imgrc=XYP13itnnhgclM](#). [Fecha de consulta: 23/07/2017].

¹¹ Abordaremos el estudio de la ficha de cata en un epígrafe posterior.

¹² Brote sin desarrollar que nace de la vid. Obsérvese que en alemán también se emplea el término *Auge* (ojo) como sinónimo de *Knospe*, con un claro sentido figurado.

¹³ Obsérvese que en alemán en lugar de hacer referencia a la extremidad superior, se emplea el término *Schenkel* (muslo), en clara identificación con las extremidades inferiores.

¹⁴ Tallo vigoroso y secundario que sale del sarmiento.

¹⁵ Primer estadio de formación de la flor, en la que ésta permanece aún con los pétalos cerrados, asemejándose a un botón, de ahí su nombre.

¹⁶ Ramificación delgada de la vid que tiende a enrollarse en pámpanos y sarmientos.

¹⁷ Dicho propio del viñedo viejo que hace referencia a aquellas cepas que no conservan la alineación y el orden con el que fueron plantadas. No tiene equivalencia en alemán.

¹⁸ También usada en sentido figurado, esta expresión hace referencia a la calidad u el origen reconocidos por buenos. En el caso del alemán, las expresiones equivalentes no emplean ningún término relacionado con la viticultura: *jemand aus gutem Hause* (alguien de buena cepa), *etwas von bester/höchster Qualität* (algo de buena cepa).

¹⁹ En el lenguaje general, y referido a una persona, tiene el sentido de “auténtico”, con caracteres propios de una cierta clase elevada, por ejemplo, “un andaluz de pura cepa”. Como en el caso

Por todo ello, el traductor ha de saber distinguir las diferencias entre la lengua general y la lengua especializada. Así, en primer lugar y según afirma Cabré (1993: 128) debemos entender el concepto de “especialización” referida al lenguaje para poder hablar de la lengua especializada y la lengua común. La autora recurre a un estudio llevado a cabo por Kocourek (1982) donde propone diferentes aproximaciones para los lenguajes de especialidad. Estas aproximaciones tratan de tomar como punto de partida la semiótica: en el que el lenguaje de especialidad es un sistema de transmisión y de intercambio de información que utiliza diversos códigos a la vez. Y por otro lado la relación que mantiene con las lenguas naturales poniendo en duda la autonomía de los lenguajes de especialidad respecto al lenguaje general, distinciones con la lengua común y relación con los lenguajes artificiales. De este modo, Cabré lleva a cabo una comparación de la lengua general con el lenguaje de especialidad hasta llegar a las siguientes definiciones:

Una lengua particular está constituida por un conjunto de subcódigos que el hablante utiliza en función de sus modalidades dialectales y que selecciona en función de sus necesidades expresivas (1993: 128).

La lengua particular cuenta con un conjunto de unidades y reglas que conocen todos sus hablantes. Este conjunto de reglas se llama lengua común o general. Representa un subconjunto de la lengua entendida en sentido global. Para diferenciar los elementos propios de la lengua común y los de la lengua especializada hay que tener en cuenta aspectos de tres clases: lingüísticos, pragmáticos y funcionales (1993: 144).

En primer lugar, con respecto a los aspectos lingüísticos propios de un texto de lengua especializada, se tienen en cuenta las características léxicas, morfológicas y sintácticas que lo diferencian de textos pertenecientes a lengua común. Desde el punto de vista pragmático, se tiene en cuenta el emisor, el destinatario, el contenido del mensaje y la situación comunicativa en la que esos textos se producen. Por último, se contemplan los aspectos

anterior, la expresión equivalente en lengua alemana tampoco hace referencia al sector de la viticultura: ein *waschechter Madrider* (un madrileño de pura cepa).

funcionales, aquella información que el texto quiere transmitir. Este es el caso del ejemplo práctico que se presenta en este trabajo sobre textos vinícolas, donde los compradores, a través de una cata de vinos, utilizan un lenguaje específico para expresar las diferentes cualidades del producto. Por todo ello, Cabré llega a la siguiente conclusión:

La lengua general y las lenguas de especialidad son dos conceptos totalmente diferentes, pero que, al mismo tiempo, están interrelacionados entre sí, ya que para conocer la primera, hay que conocer parte de la segunda y viceversa. De la misma manera, los lenguajes de especialidad están relacionados entre sí, porque dentro de ellos, existe una serie de características comunes” (1993).

Este es precisamente el caso del lenguaje de la enología, la viticultura, el enoturismo, y cualquier sector agroalimentario o comercial en torno al vino, lo que refuerza nuestra apreciación inicial de que es necesario conocer no sólo el lenguaje general, sino también el especializado, para la correcta traducción de los textos.

3. La traducción en el sector vitivinícola

La traducción de textos vinícolas se puede incluir dentro del campo de la denominada “traducción agroalimentaria”, ya que se llevan a cabo traducciones referentes a diversos productos alimenticios. Son muchos los textos pertenecientes al sector agroalimentario que pueden ser traducidos por un traductor especializado (recetas, etiquetas nutricionales, composición de alimentos...). En nuestro caso, dentro de los textos vinícolas nos centraremos, sobre todo, en la cata de vinos y en aquel documento imprescindible y rico en términos especializados para apuntar las características propias de los vinos que se degustan: la hoja de cata.

Desde un punto de vista de la traducción, creemos pertinente establecer las siguientes consideraciones:

- a) La traducción de textos vitivinícolas es una traducción especializada.
- b) La traducción de textos vitivinícolas necesita del conocimiento de una terminología especializada.
- c) Los textos vitivinícolas son textos especializados.

3.1. *La traducción de textos vitivinícolas, traducción especializada*

De acuerdo con Cabré, la traducción especializada es aquella práctica que consiste en la transmisión de información entre diferentes lenguas que tratan sobre una temática especializada y es llevada a cabo por un traductor especializado, que debe de contar con conocimientos específicos sobre la temática que trate el texto. La terminología es un recurso frecuente en la traducción especializada, ya que los especialistas, que son los que producen el discurso especializado, emplean términos para transmitir el conocimiento. Estos términos se adecúan al nivel de especialización de un texto (que puede ser de mayor o menor especialización) y es utilizada por los especialistas para un uso efectivo.²⁰ La autora distingue varios campos en la traducción especializada: traducción técnica, científica, jurídica, financiera, etc.

Si tuviéramos que decantarnos por uno de estos ámbitos, tendríamos una difícil decisión que tomar, pues precisamente por la naturaleza del objeto sobre el que tratan los textos –el vino– y su amplia relación con diversos ámbitos léxico-semánticos (cultivo, producción, normativa, cultura, comercialización, turismo, promoción), no podemos afirmar que todos los textos pertenecen a un determinado sector. Así, si traducimos textos que hablan de la morfología de la vid o de su ciclo vegetativo, podremos considerar que realizamos una traducción científica; del mismo modo, si los textos contienen información sobre aquellos elementos que intervienen en la producción del vino, en procesos tales como la fermentación, también estaríamos ante una traducción científica; si por el contrario, se trata de textos que explican las características y el funcionamiento de determinada maquinaria relacionada con el sector, tales como despalladoras, estrujadoras, o empacadoras de sarmientos, estaríamos ante una traducción técnica; y, finalmente, si los textos hicieran referencia a las visitas a bodegas y lagares, estaríamos ante una traducción tal vez de carácter general. Sirvan los siguientes fragmentos para mostrar los distintos ámbitos a los que puede referirse un texto relacionado con la vitivinicultura:

²⁰ Disponible en: https://www.medtrad.org/panacea/IndiceGeneral/n2_EditorialCabre.pdf. [Fecha de consulta: 10/07/2017].

ESPAÑOL	
ÁMBITO	TEXTO
Cultivo	<p>Los tallos, denominados sarmientos, tienen una constitución leñosa y presentan una peculiar sucesión de nudos y entrenudos (...). El color y el grosor de los sarmientos, tanto herbáceos (en fase de crecimiento vegetativo) como agostados (en fase de lignificación), son característicos y ayudan a identificar las diferentes variedades. Sobre los nudos se asientan los diversos órganos: hojas, botones florales, zarcillos y racimos. (Buján, 2002: 19)</p>
Producción vinícola	<p>Al paralizarse los procesos fermentativos (por el incremento de etanol y el agotamiento de los azúcares) cesa el movimiento del líquido y se enfría, con lo que se inicia la precipitación de la materia en suspensión que, con el tiempo, se deposita en el fondo del tanque. Unos diez días después de finalizada la fermentación lenta se realiza el <i>trasiego</i>, que es la separación del líquido clarificado y del que contiene las borras. Este <i>trasiego</i> se realiza con aireación, lo que facilita la eliminación del carbónico disuelto y de sulfhídrico, si se ha formado, así como la incorporación de cierta cantidad de oxígeno, necesario para los siguientes procesos oxidativos. (Buján, 2002: 66)</p>
Normativa	<p>Artículo 46. Consejo Español de Viticultura</p>

1. Adscrito al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, se crea un órgano de carácter consultivo que se denominará Consejo Español de Viticultura.

2. El Consejo Español de Viticultura estará integrado por representantes de la Administración General del Estado, de las comunidades autónomas y de las organizaciones económicas y sociales que operan en el sector vitivinícola, en la forma que determine el Gobierno mediante real decreto dictado a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación. (*Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino*)

Comercialización

Las exportaciones de vinos españoles con Denominación de Origen rozaron los 3,7 millones de hectolitros, de los que el 79% se vendió en otros países miembros de la UE, el 9% en otros países europeos, el 5% en Estados Unidos y el 7% restante en una relación creciente de países. El 82% de las exportaciones es de vinos embotellados, mientras que el 18% está constituido por vinos a granel. Dentro de la UE, los principales mercados son los de Alemania (35% del total), Reino Unido (24%), Holanda (12%), Dinamarca (9%) y Suecia y Francia, con el 6% respectivamente. (Sáinz, 2002: 72)

Enoturismo

El turismo del vino o enoturismo está teniendo un gran desarrollo en España en los últimos años. En

consecuencia, desde el año 2000 se está llevando a cabo la creación y certificación de rutas enológicas oficiales mediante las cuales se pretende conseguir, entre otros objetivos, el desarrollo de determinados territorios de carácter rural donde el cultivo y la elaboración del vino tienen un peso muy importante tanto en su cultura como en su economía (Andreu y Verdú, 2012: 38)

Con pan y vino se anda el camino

El vino alegra el ojo, limpia el diente y sana el vientre

Cultura

Comer sin vino, o es miseria o es desatino

A quien tiene buen vino, nunca le faltan amigos

(Refranero español)

DEUTSCH	
BERICHT	TEXT
Weinbau	Die wichtigsten Pflanzenpathogenen im Weinbau sind Viren. Diese werden meist durch saugende und stechende Insekten oder Nematoden verbreitet. (...) Weit weniger Schäden verursachen Insekten. (...) Einige verursachen, durch Frass, Verletzungen an der Pflanze, diese reduzieren die Produktivität der Pflanze im Allgemeinen aber wenig. (...) Nematoden sind im Weinberg besonders gefürchtet, da sie die

Weinherstellung	<p>Unterlagen der Weinstöcke, d. h. den nicht veredelten, reblausresistenten Wurzelstock anstecken und dabei die Pflanze mit Viren infizieren. (Fischer, 2014: 1-2)</p> <p>Die Aromabestandteile von Trauben und Weinen bestehen aus mehreren hundert einzelnen Substanzen aus verschiedenen Klassen (...). Bei der Lagerung und Reifung guter Weine führen Veränderungen des Aromas dann zum Bukett und das Bukett kann je nach den Reifungsbedingungen z. B. durch oxidative Reaktionen geprägt sein. (Periadnadi, 2003: 6).</p> <p>§ 8 Klassifizierung von Rebsorten</p>
Regulierung	<p>(1) Die Landesregierungen legen durch Rechtsverordnung die zur Herstellung von Wein zugelassenen Rebsorten fest.</p> <p>(2) Soweit in den Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union oder in auf Grund dieses Gesetzes erlassenen Rechtsverordnungen keine abweichenden Regelungen getroffen sind, werden die Landesregierungen ermächtigt, durch Rechtsverordnung die Voraussetzungen und das Verfahren für die Festlegung der Rebsorten nach Absatz 1 zu regeln. (<i>Weingesetz</i>, Bundesgesetzblatt, Jahrgang 1994).</p>
Handel	<p>Die bedeutendsten Länder und Regionen dieser Gruppe sind, gemessen am Volumen ihrer Weinexporte, Australien, Chile,</p>

Wein-Tourismus

Kalifornien, Südafrika und Argentinien. Weniger bedeutende Anbieter aus der Neuen Welt sind Brasilien und Neuseeland. (Müller y Bürgett, 2006: 1).
Für weininteressierte Reisende in Baden und Württemberg gibt es mit den „Empfohlenen Weinhotels“ nun ein neues Angebot. Mehr als 40 Unterkünfte im Land dürfen das neue Siegel führen, das von der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg vergeben wird. Sie ermöglichen ihren Gästen besondere Weinerlebnisse bei einer Reise durch die Weinbauregionen im Süden. (Deutsches Weininstitut)²¹
Wein auf Bier rat'ich dir. Bier auf Wein, das lass'sein!

Weinkultur

Mit dem Alter ist es wie mit dem Wein, es muss ein guter Jahrgang sein!

Neuer Wein in alten Schläuchen

Im Wein liegt Wahrheit

(Refranero y dichos populares)

Por tanto, podemos concluir que, la traducción de textos vitícolas es, en general, un tipo de traducción especializada, si bien difícilmente encasillable dentro de un único ámbito, pues el carácter pluridisciplinar que tiene la producción del vino tiene como consecuencia también que los textos, y por tanto las traducciones, puedan ser clasificados en función del subdominio al que éstos hagan referencia.

²¹ Véase en internet: <http://www.deutscheweine.de/tourismus/aktuelle-reisetipps/empfohlene-weinhotels-in-baden-wuerttemberg/>. [Fecha de consulta: 10/7/2017].

3.2. Terminología y traducción de textos vitivinícolas

Lo expuesto con anterioridad nos lleva a la conclusión de que para la traducción de este tipo de textos es necesaria una completa formación en terminología. Así, Cabré²² expone que muchos profesionales creen que no es necesario que los traductores cuenten con conocimientos y tengan una formación específica en terminología. Sin embargo, de acuerdo con la postura de Cabré, el traductor especializado no puede llevar a cabo su práctica profesional sin conocer la terminología propia del texto que va a traducir. Por lo tanto, el traductor actúa como mediador lingüístico entre dos interlocutores hablantes de lenguas diferentes y debe ponerse en el papel del emisor del texto especializado de tal manera que asuma sus mismos conocimientos para realizar un buen trabajo. Asumir estos conocimientos conlleva conocer la materia, el contenido y la terminología que conforman el texto. El traductor especializado tiene que transmitir esos conocimientos a la lengua meta de la manera más fiel posible, ajustándose al léxico, contenido y expresión como si los hubiera empleado la persona que produce el texto original. En definitiva, podemos afirmar que la terminología está estrechamente conectada con la traducción especializada y el traductor debe identificar estos términos y traducirlos correctamente como mediador lingüístico, lo que lleva a reafirmarnos en nuestra hipótesis de partida.

3.3. Los textos vitivinícolas, textos especializados

Los textos pueden clasificarse, en función del grado de especialización, en tres categorías: a) textos especializados; b) textos semiespecializados y c) textos divulgativos. Para considerar un texto como “especializado”, y siguiendo lo expuesto por Cabré (1999: 190-191), es necesario que se cumplan tres condiciones:

1. la condición cognitiva donde un texto se clasifica como especializado si el panorama desde donde se conceptualizan los contenidos contempla a los esquemas preestablecidos por las escuelas científicas.
2. la condición gramatical, que incluye el empleo de unidades del léxico específicas (terminología) y por otra parte el uso de

²² Véase en internet: https://www.medtrad.org/panacea/IndiceGeneral/n2_EditorialCabre.pdf. [Fecha de consulta: 10/07/2017].

determinadas estructuras textuales que beneficien la sistematicidad en la exposición de la información.

3. la condición pragmática, esto es, la existencia de elementos que participan en el procedimiento de producción-recepción del texto y que conlleva a que el usuario sea únicamente especialista y el receptor se halle entre los especialistas, aprendices o público general.

En comparación con otros tipos de textos, como por ejemplo los literarios –con una clara función estética–, los textos especializados tienen una función práctica y referencial requiriendo saberes de un ámbito determinado, y se caracterizan por la objetividad, ofreciendo una información alejada de cualquier subjetividad, precisión en los datos que exponen, coherencia, una información dotada de sentido, verificabilidad de los datos y que éstos sean comprobados, orden lógico a la hora de presentar los datos, estructura marcada y función referencial. Basta con realizar un estudio de los distintos tipos de textos en torno al vino para determinar que la mayoría de ellos emplean unidades de significado especializadas, únicamente comprensibles por los especialistas, y por tanto, se trata de textos especializados. Así, por ejemplo, tenemos los siguientes libros de registros, en cumplimiento de la normativa vigente, que cada bodega ha de llevar al día:

- Libro de entradas y salidas de vinos
- Libro de entradas y salidas de vinos con indicación geográfica protegida (VIGP)
- Libro de entradas y salidas de vinos con denominación de origen protegida (VDOP)
- Libro de movimientos de productos para procesos de elaboración y prácticas enológicas
- Libro de procesos de elaboración
- Libro de prácticas enológicas
- Libro de envasado
- Libro de entradas y salidas de vinos envasados
- Libro de entradas y salidas de vinos varietales

En las páginas siguientes mostramos algunos ejemplos de impresos empleados por bodegueros y enólogos:

PROCEDIMIENTO DECLARACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DE DETERMINADAS PRÁCTICAS ENOLÓGICAS R(CE) 606/2009	CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO MR360C	DOCUMENTO DECLARACIÓN
---	---	---------------------------------

1. DATOS DEL DECLARANTE

NOMBRE Y APELLIDOS		DNI	
IDENTIFICACIÓN DE			
<input type="checkbox"/> Persona física <input type="checkbox"/> S.A. <input type="checkbox"/> S.L. <input type="checkbox"/> C.B. <input type="checkbox"/> Cooperativa <input type="checkbox"/> S.A.T. <input type="checkbox"/> Otra			
DOMICILIO SOCIAL		PROVINCIA	
AYUNTAMIENTO		CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO
			FAX

DECLARA

La realización de la siguiente práctica enológica: (marque lo que proceda)

 Edulcoración

	Volúmenes (litros)	Grado alcohólico (% vol)		Densidad
		Total	Adquirido	
Linea de partida				
Monto 10				
Linea edulcorada				

 Acidificación

 Desacidificación

 Aumento artificial del grado alcohólico natural (se adjuntará informe sobre la necesidad de dicha práctica):

- Designación del producto:

2. DIRECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LA INDUSTRIA EN LA QUE SE SE REALIZARÁN LAS PRÁCTICAS

CALLE		PROVINCIA	
AYUNTAMIENTO		CÓDIGO POSTAL	NÚMERO 1º
BARRIO O PEDREGO RESPONSABLE DE LA REALIZACIÓN		DNI	
DOMICILIO		PROVINCIA	AYUNTAMIENTO

(V) Solo para el caso de aumento artificial del grado alcohólico natural

RETELACIÓN AFISCABLE Decreto 138/2011, de 21 de julio, por el que se dictan normas de aplicación sobre los documentos que acompañan al transporte de productos vitivinícolas, los registros y las declaraciones de determinadas prácticas en el sector vitivinícola en la Comunidad Autónoma de Galicia.	(A rellenar por la Administración) NOMBRE: REVOCADO Y CANCELADO:	FECHA DE EXPEDICIÓN FECHA DE EFECTOS FECHA DE EXPIRACIÓN
FIRMA DEL COORDINADOR RESPONSABLE LEGAL de de	Jefe territorial de la Consellería de Medio Rural de	

Jefe territorial de la Consellería de Medio Rural de

ANEXO VI

PROCEDIMIENTO INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE EMBOTELLADOR	CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO MR360D	DOCUMENTO SOLICITUD
--	---	-------------------------------

1. DATOS DEL SOLICITANTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		DIRECCIÓN	
DOMICILIO SOCIAL		PROVINCIA	
AYUNTAMIENTO	CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO	FAX
DOMICILIO VIVIENDA		PROVINCIA	
AYUNTAMIENTO	CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO	FAX

2. DATOS DEL REPRESENTANTE

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		DIRECCIÓN	
DOMICILIO SOCIAL		PROVINCIA	
AYUNTAMIENTO	CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO	FAX

SOLICITA

Inscripción
 Cambio de domicilio
 Cambio de titularidad
 RAZÓN SOCIAL DEL APORTE TITULAR

3. DATOS DE LA ACTIVIDAD INDUSTRIAL

Nº DEL REGISTRO SANTARDO (OBLIGATORIO)	
MARCAS	PRODUCTO COMERCIALIZADO

(*) Acompañar fotocopia

LETRADO/APLICABLE Decreto 138/2011, de 21 de julio, por el que se dictan normas de aplicación sobre los documentos que acompañan el transporte de productos vinícolas, los registros y las declaraciones de desembarco prácticas en el sector vinícola en la Comunidad Autónoma de Galicia. FIRMA DEL SOLICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL _____ de _____ de _____	(A rellenar por la Administración) RECIBIDO: ENVÍADO Y CONFORME: NOMBRE DE EXHIBENTE FECHA DE RECEPCIÓN FECHA DE DEPÓSITO FECHA DE SALIDA
--	---

Jefe/a territorial de la Consellería de Medio Rural de

MODELO N° 4

LIBRO REGISTRO DE MOVIMIENTOS DE VINOS
CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA.....
R (CE) N° 436/2009

EMPRESA (Nombre o razón social).....
LOCALIDAD:..... PROVINCIA:.....
N° CIF / NIF:..... N° RIA:.....
N° CAE:.....

DILIGENCIA: D/Dª.....inspectoría de calidad agroalimentaria adscrito/a a la Delegación Provincial de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de.....CERTIFICA: que el presente Libro de Registro consta de.....folios útiles, numerados consecutivamente desde el número 1, llevando todos ellos impreso el sello oficial de esta Delegación, para que bajo su responsabilidad lo lleve D/Dª.....en su calidad de.....en la instalación situada en la calle/plaza.....municipio.....de.....de.....

VISADO POR LA DEPENDENCIA PROVINCIAL DE ADUANAS IIEE.

EL INSPECTOR/A DE CALIDAD AGROALIMENTARIA

NOTAS:

- (1) Tipo de documento:
D.A. (Documento administrativo - R(CE) n° 684/2009).
ANEXO VII Reglamento (CE) n° 436/2009.
D.A.S. (Doc. Acompañamiento Simplif.-R(CE) n° 3649/92, ó comercial auxiliar)
Albarán (art.4 R.D. 323/1994)
- (2) N° de referencia asignado por el expedidor. Para las salidas la numeración será correlativa, comenzará de nuevo el 1 de enero de cada año y estará compuesta por una serie para cada tipo de documento según nota n° 1.
- (3) Graduación adquirida, expresada en % Vol.
- (4) Graduación total, expresada en % Vol.
- (5) Claves de IIEE.
E: exento
S: suspensivo
N: con impuesto (tipo 0)
- (6) Claves de IVA
E: exento
N: con impuesto
- (7) Indíquese de nuevo la designación y cantidad cuando el producto terminado haya sido adquirido a terceros.
- (8) La numeración de los depósitos debe corresponderse con la que figure de manera indelible y bien visible de cada el sector.
- (9) Propio es el producto que ha sido elaborado en el establecimiento. Cuando un producto elaborado adquirido a terceros (5) se mezcla, en cualquier porcentaje, con un producto propio, el resultado también se considera como producto propio.
- (10) Adquirido es el producto terminado adquirido a terceros (3), que en el momento de la salida no ha sufrido transformación ni mezcla con ninguno de los productos definidos como propios según la nota n° 9. Si la mezcla se realiza entre productos adquiridos, el resultado es producto adquirido.

JUNTA DE ANDALUCÍA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE
Delegación Territorial en

**LIBRO DE REGISTRO DE MOVIMIENTOS DE PRODUCTOS PARA
PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRÁCTICAS ENOLÓGICAS**

HABILITACIÓN: De acuerdo a lo establecido en el artículo 15.4 de la "Orden de _____ de _____, por la que se regulan los documentos que deben acompañar al transporte de los productos vitivinícolas, los registros que se han de llevar en el sector vitivinícola, las normas de realización de determinadas prácticas enológicas y las de los vinos varietales, queda habilitado el presente libro de registro nº _____ que consta de _____ folios útiles, sellados con el de esta Delegación Territorial, para que bajo su responsabilidad lo lleve _____ en su _____ en su _____, sita en _____, nº _____, del término municipal de _____ (_____).

En _____ a _____ de _____
El funcionario responsable de la Delegación Territorial

Fdo.: _____
Cargo administrativo: _____

EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT VERBRAUCHSTEUERN		VEREINFACHTES BEGLEITDOKUMENT INNERGEMEINSCHAFTLICHE BEFÖRDERUNG VON WAREN DES STEUERRECHTLICH FREIEN VERKEHRS	
Ausfertigung für den Lieferer	1 Lieferer (Name und Adresse) Weinkellerei Fritz Riesling GmbH Moselstraße 1 54470 Bernkastel-Kues Verbrauchssteuer# DE 0 6550 12345 3	MwSt-Nummer DE 12 34 5 67 89	2 Bezugsnummer des Lieferers RNG# 2004-006 vom 02.01.04
	4 Empfänger (Name und Adresse) Jean Meyer Musterstraße 22 B-4780 St. Vith	MwSt-Nummer	3 Zuständige Behörde des Bestimmungslandes (Bezeichnung und Anschrift) St. Vith D.A. Klosterstraße 32A B-4780 St. Vith
	5 Beförderer/Beförderungsmittel Spedition Muster Industriegebiet I 54290 Trier		6 Bezugsnummer und Datum der Anmeldung bei der zuständigen Behörde des Bestimmungslandes non-registered trader#
	7 Ort der Lieferung		
	8 Zeichen, Anzahl und Art der Packstücke, Warenbeschreibung 144 Flaschen Weißwein 12 Kartons Mosel-Saar-Ruwer mit einem vorhandenen Alkohol- gehalt von 11,5 %vol.		9 Warenkode (KN-Kode) 2204 21 18
			10 Menge 108 Liter
			11 Rohgewicht (kg) 125
		12 Eigengewicht (kg) 108	
		13 Rechnungspreis/Warenwert 270,- Euro	
14 Bescheinigungen (bestimmte Weine und Spirituosen, kleine Brauereien und Brennereien)			
A Kontrollvermerk der zuständigen Behörde		15 Für die Richtigkeit der Angaben in Feld 1-13: Rücksendung der Ausfertigung 3 gewünscht: Ja <input checked="" type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Firma des Unterzeichners (mit Telefonnummer) Weinkellerei Fritz Riesling GmbH Moselstraße 1/54470 Bernkastel-K. Telefon: 06531/1111 Name des Unterzeichners Manfred Müller Ort, Datum Bernkastel-Kues, 02.01.04 Unterschrift <i>H. Müller</i>	

Auslieferungsort:
 42283 Wuppertal, Cornelia-Str. 26, Tel. (0202) 50 20 31, Fax 50 19 52
 42283 Wuppertal, Cornelia-Str. 26, Tel. (0202) 50 20 31, Fax 50 19 52
 71263 Weil der Stadt, Obenweg 17, Telefon (0 71 33) 3 49 40, Fax 3 48 42
 39857 Hohenlocken, Malmstr. 26, Tel. (03 50 04) 54 47, Fax 6 01 79
 FORMULARVERLAG CW NIEMEYER
 31788 Hameln, Weber-von-Selve-Str. 6
 Tel. (051 31) 30 90 90, Fax (051 31) 30 90 93
 E-Mail: info@formularverlag.de
 Internet: www.formularverlag.de

4. El análisis organoléptico del vino: la cata (*Weinprobe*)

4.1. Definición. Tipos de cata

El término “catar”, procedente del latín *captare* (“coger”, “buscar”) es definido por la RAE²³ como “probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón. Este es, precisamente, el sentido de su término equivalente en lengua alemana, *Weinprobe* (“prueba del vino”). Mucho más desarrollada es la definición que ofrece Ratti (2006: 13s.):

La degustación, o cata, es una operación en la cual tenemos que coordinar un complejo mecanismo de estímulos que, al implicar a los sentidos humanos, origina diferentes sensaciones. El reconocimiento y la interpretación de las sensaciones se designan con el término “percepción”.

(...)

La cata de un vino se lleva a cabo a través de la vista, el olfato, el gusto y el tacto, cada evaluación general es irremplazable, para dar juicio global, que desde la evaluación cualitativa permite obtener implicaciones técnicas.

(...)

La cata constituye un momento de fundamental importancia para comprobar las características de un vino. Permite analizar los componentes, evaluarlos uno a uno, juzgarlos en su conjunto, apreciar sus características positivas, señalar los caracteres negativos, hacer razonables previsiones sobre las futuras transformaciones.

Para llevar a cabo una cata profesional, en el momento en el que se está elaborando un nuevo vino, no basta con una degustación individual, sino que es necesario un panel de catadores, que según Ratti (2006: 17)

Está constituido por lo menos por cinco catadores con aptitudes homogéneas de percepción, experiencia, capacidad de descripción, que sólo surgen por haber

²³ URL: <http://dle.rae.es/?id=7ujKcvv>. [Fecha de consulta: 20 de julio de 2017].

hecho juntos muchas pruebas. El panel de catadores logra estadísticamente alejar la subjetividad en la respuesta.

La cata de un vino consta de las siguientes fases:

- a) Fase visual: se examina el contenido de la copa, “analizando el color, brillo, la limpidez o transparencia, la lágrima, las piernas y la efervescencia”. (Sacha González 2006: 80)
- b) Fase olfativa: es la fase más compleja de la cata, debido a que se pueden percibir un gran número de aromas: vegetales, flores, frutales, animales, balsámicos, químicos, lácteos, amaderados, especiados... Es decir, la búsqueda de aromas conocidos en el vino.
- c) Fase gustativa: los aromas se mezclan con los sabores y se valora su persistencia en boca y su retrogusto. El escupir el vino o no dependerá del tipo de cata en la que nos encontremos y el número de vinos que se vayan a degustar.

Este análisis de las cualidades visuales, olfativas y gustativas del vino determinará, en definitiva, su calidad.

Aunque existen varios tipos de cata, todas ellas tienen la misma función que es la de expresar y describir las sensaciones que nos transmiten los vinos que degustamos. Estos son los diferentes tipos de cata (García Gallego, 2008: 36):

- Cata horizontal: se degustan varios vinos que pueden ser o no de la misma añada. En este tipo de cata se puede ver toda la información del vino que estamos degustando.
- Cata vertical: se degustan añadas consecutivas de un mismo vino para comprobar su envejecimiento y evolución.
- Cata a ciegas: las botellas permanecen ocultas para que los catadores no puedan ver la información del vino que van a degustar.
- Cata hedonista: con esta cata se describen las sensaciones que nos produce el vino y pretende distinguir las cualidades que diferencian unos vinos de otros. Es llevada a cabo por sumilleres o aficionados del vino y puede ser muy concreta o poética.

- Cata analítica: Se realiza un análisis exhaustivo de las principales características del vino que nos ofrecen información sobre su origen, su elaboración, sus azúcares, etc.
- Cata teórica: similar a la analítica, pero en esta ocasión se describen las características del vino que son apreciables por nuestros sentidos (si es un vino equilibrado, si es demasiado ácido, etc.).
- Cata profesional aplicada: Se juzga cada característica del vino que se degusta, pues se busca cualquier alteración de ese vino en cada una de las fases de la cata.

4.2. La ficha de cata

El *Diccionario del vino* define la ficha de cata como un “documento normalizado, utilizado durante las catas para anotar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos de un vino”²⁴. En ella aparece la siguiente información:

- Descripción del vino
- Características analíticas
- Estímulos pregustativos: visuales y olfativos
- Estímulos gustativos
- Sensación de persistencia olfato-gustativa
- Impresión general del vino
- A veces aparece la hora de degustación y la temperatura del vino

Se trata, pues, de un tipo de texto con unas características muy determinadas, que se repiten en todas las lenguas y culturas –a fin de dar univocidad a las valoraciones–, y que Planelles resume del siguiente modo (2013: 209):

Los textos de la cata son breves, precisos, nominales, sin verbos y técnicos (...) el autor es especializado (...) el receptor es asimismo un público especialista o por lo menos conocedor del medio. Los textos son de tipología descriptiva y por ello se caracterizan por la abundancia de adjetivos descriptivos de las sensaciones de color,

²⁴ URL: <http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=cata>. Fecha de consulta: 15 de julio de 2017.

aroma y sabor que producen los vinos en cada una de las fases de la cata, así como por la presencia de palabras técnicas y de una evaluación final.

Como la degustación o la cata del profesional tiene una finalidad comercial, los textos son técnicos y apreciativos a la vez, es decir, analíticos y valorativos, ya que describen las características del vino, analizándolo según las sensaciones que provoca, para emitir una apreciación o juicio de valor. Se trata por tanto de textos que presentan un “análisis sensorial”.

4.3. El lenguaje de la cata de vinos

Para degustar un vino se requiere el empleo de un lenguaje específico que defina a la perfección las características organolépticas que éstos evocan a nuestros sentidos. Uno de los principales rasgos que caracterizan al lenguaje de la cata es el gran número de términos con los que cuenta, ya que se requieren multitud de adjetivos y sustantivos que describan todas las características. Por otra parte, cabe destacar el carácter metafórico que se emplea para su descripción, donde el vino es idealizado y descrito como un ser vivo, un objeto, un tejido o un alimento (Caballero y Suárez-Toste, 2008). Este empleo del lenguaje es fruto de una tradición en el que el vino se trataba como a un ser vivo y por ello el empleo de adjetivos que lo personifican.

Coincidimos con Planelles (2013) en que el lenguaje del vino puede ser diferente dependiendo del tipo de cata. Así, una cata de vino analítica tendrá más términos técnicos que una hedonista donde se empleará un lenguaje literario, cargado de metáforas y adjetivos ya que pretendemos expresar las sensaciones que nos transmiten.

Podemos analizar el lenguaje de la cata en función de la fase sensorial en la que nos encontremos:

- En la fase visual (*Erscheinung*) resalta la objetividad ya que se trata de las características que se perciben a simple vista. Por un lado, el color (*Farbe*) que pueden ser, para los vinos blancos (*Weißweinen*): amarillo dorado (*goldgelb*), dorado intenso (*tiefgolden*), amarillo pajizo (*strohgelb*) o amarillo verdoso (*gelbgrün*); para los vinos tintos (*Rotweinen*): rojo rubí (*rubinrot*),

rojo cereza (*kirschrot*), violeta (*violett*), castaño (*rotbraun*), granate (*granatro*), púrpura (*purpurn*) o color frambuesa (*Himbeerfarbe*). Por otra parte, se analiza también la intensidad del color (*Farbintensität*) en aspectos como el brillo (*Glanz*), que puede ir desde claro y fino (*klar und fein*) hasta intenso y profundo (*intensiv und tief*). Otros aspectos a tener en cuenta en esta primera fase visual –denominada por los expertos como *Auge* (“ojo”)– son la limpidez (*Klarheit*) o la transparencia (*Durchsichtigkeit*), para comprobar la presencia de partículas en el vino, así como la fluidez (*Flüssigkeit*) o la viscosidad (*Zähflüssigkeit*).

- La fase olfativa (*Bouquet/Bukett*) se caracteriza por ser más subjetiva que la visual, ya que la percepción de olores puede ser diferente para cada especialista. Esto depende del estado de ánimo e incluso del estado de salud del catador que hace que influya en la manera de percibir. Con el fin de describir el olor del vino, se utilizan olores familiares y metáforas. Los profesionales dividen estos olores en siete categorías: **afrutados** (*fruchtig*) de frutas con huesos (*Kernobst*), tales como las manzanas (*Äpfel*), ciruelas (*Pflaumen*), frutas cítricas (*Zitrusfrüchte*) o frutas del bosque (*Beeren*); **especiados** (*würzig*) de especias (*Gewürze*) tales como vainilla (*Vanille*), canela (*Zimt*), anís (*Anis*) o pimienta (*Pfeffer*); **con aroma a flores** (*blumig*), tales como clavel (*Nelken*), manzanilla (*Kamille*), violeta (*Veilchen*), rosa (*Rose*), geranio (*Geranie*), crisantemo (*Chrysantheme*), ligusto (*Liguster*) o reseda (*Reseda*); **vegetales** (*pflanzlich*), de olor a bosque (*Wald*), hierba (*Gras*) o heno (*Heu*); **caramelizados** (*karamellisiert*), con olor a miel (*Honig*) o aroma de caramelo (*Karamellduft*); **ahumados** (*rauchig*), con aroma a madera (*Holz*), alquitrán (*Teer*) o cuero (*Leder*); y, finalmente, **microbiológicos** (*mikrobiologisch*), con olor a mantequilla (*Butter*), yogur (*Joghurt*) u olor ácido (*säuerlicher Duft*). Los profesionales suelen referirse a esta fase como Nariz (*Nase*).
- La fase gustativa (*Geschmack*) es la más complicada de todo el proceso, pues en ella se mezclan el olor y el sabor; esto conlleva que existan muchísimos adjetivos para definir los vinos en esta

fase. Por otro lado, además del sabor también se analiza el tanino (*Tannin*) que determina cómo de amargo es un vino. Al igual que en la fase olfativa, estas cualidades se clasifican en varias categorías: **dulce** (*süß*), y dentro de ella, el vino puede ser equilibrado (*ausgewogen*), amargo (*herb*), discreto (*unaufdringlich*), pastoso (*teigig*) y aceitoso (*ölig*); **ácido** (*Säure*), siendo calificable el vino como insignificante (*nichtssagend*), especiado (*würzig*), picante (*pikant*), fino (*fein*), plano (*flach*) o excesivamente fuerte (*unangenehm scharf*). Con respecto al **cuerpo** del vino (*Körper*), este puede ser equilibrado (*ausgewogen*), con mucho cuerpo (*körperreich*), ligero (*leicht*), aceitoso (*ölig*), carnoso (*fleischig*), avellanado (*nussig*), rancio (*stichig*), sedoso (*seidig*) y voluminoso (*wuchtig*). También se analiza el **equilibrio** (*Balance*) que puede ser perfectamente equilibrado (*vollkommen*), equilibrado (*ausgeglichen*) o desequilibrado (*unausgeglichen*). Los vinos deben ser saboreados correctamente en la cavidad bucal para que se puedan percibir todas las sensaciones. Una vez que el vino es expulsado o bebido permanecerá la sensación de aroma y sabor, esto es a lo que se le llama posgusto o retrogusto (*Nachgeschmack*). Esta fase es normalmente conocida como boca (*Mund*).

Para poder observar el uso de este lenguaje en la práctica, ofrecemos dos ejemplos de notas de cata tanto en español como en alemán. La nota en español es sobre un vino generoso, extraída de un catálogo de vinos donde el uso del lenguaje es bastante empleado para la descripción de los vinos. La nota en alemán es sobre un Rioja Crianza. En ambas se puede comprobar la complejidad del lenguaje, así como el carácter metafórico empleado. La descripción es detallada, exhaustiva comenzando por la fase visual, seguida de la olfativa, la gustativa y terminando con una descripción del posgusto:

Vino de un brillante color amarillo pajizo a dorado pálido. De aromas punzantes y delicados, con ligeros recuerdos almendrados y notas de masa fresca de pan y hierbas del campo. Al paladar es muy seco, delicado y ligero. En el post-gusto vuelven los recuerdos

almendrados, dejando una agradable sensación de frescor.²⁵

Podemos observar la gran presencia de adjetivos calificativos y el empleo de metáforas, tales como “aromas punzantes y delicados” o “recuerdos almendrados”.

Schon in der Nase kühle, elegante Stilistik mit hintergründigem Holzeinsatz und pikanter Frucht (Preiselbeere, Cassis, Kirsche), vermischt mit würzigen Noten (Kräuter, etwas Minze), auf der Zunge hochelegant mit feinstrahliger Säure, feinkörnigem Tannin, fast burgundische Stilistik mit einiger Finesse und großem Trinkfluss.²⁶

También en alemán es posible encontrar metáforas en la correspondiente nota de cata: *elegante Stilistik, auf der Zunge hochelegant*.

Todo ello nos lleva a la conclusión de que se puede comprobar un empleo similar de la lengua en ambas notas, tanto en lo relativo al uso de términos especializados como de metáforas. Del mismo modo, podemos observar el uso de palabras propias de la lengua común que han adquirido un significado específico en este campo. Este es el caso de los términos “punzantes” o “recuerdos”, que adoptan un significado diferente a su sentido habitual.

5. Presentación del corpus textual (TO)

En la fase previa a la realización de traducciones, en la que hemos llevado a cabo una labor de documentación, hemos encontrado tres tipologías textuales distintas en relación con la cata de vinos y el análisis sensorial de los mismos. Por ello, presentamos en esta parte práctica la traducción de los siguientes tipos textuales:

- a) TO 1 (*Degustationnotizen*): Nota o ficha de cata, en la que se incluyen los aspectos relacionados en el epígrafe 3 del presente trabajo.

²⁵ URL: <https://www.sherry.wine/es/wines/vino-generoso/fino>. [Fecha de consulta: 22/07/ 2017].

²⁶ URL: <http://www.dasweinform.de/viewtopic.php?f=29&t=4794>. [Fecha de consulta: 22/07/2017].

- b) TO 2 (*Ausrichten einer professionellen Weinprobe*): Pautas para la correcta realización de una cata, en la que se indican todos y cada uno de los aspectos relativos no sólo al análisis organoléptico propiamente dicho, sino también otros relacionados con el lugar en el que se lleva a cabo la cata, la mesa en la que se sirven los vinos, los recipientes en los que se encuentran los vinos, así como las copas en las que éstos han de ser servidos, o el procedimiento a seguir para la correcta valoración de los caldos.
- c) TO 3 (*Anmeldeformular zur Weinprobe*): Formulario de inscripción para participar en una cata de vinos. Este tipo de textos es muy usual en el caso de bodegas o instalaciones vitivinícolas que ofrecen cata de vinos, ya sea de forma profesional, o bien para aficionados a la enología y la viticultura y turistas que practican el enoturismo.

Dichos textos son una representación fidedigna de los distintos tipos de textos que podemos encontrar en torno al análisis sensorial de los vinos. En las páginas siguientes ofrecemos los textos originales, cuya traducción ofrecemos en el epígrafe 5 de este trabajo.

5.1. *Degustationsnotizen*



Titanex GmbH – TheWineCompany.ch
Sternenweg 17
CH-8617 Mönchaltorf

Tel. +41 (44) 463 53 82 - taste@TheWineCompany.ch - www.TheWineCompany.ch

Degustationsnotizen Ort / Datum:

Wein

Herkunftsland / Region

Traubensorte(n)

Jahrgang

Preis

Erscheinung

z.B. hell (rot), rosa-rot, dunkel violett, orange-braun; klar, milchig, trüb; grüngelb, gelb, gold - Skala von 1: unappetitlich bis 6: ausgezeichnet

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Aroma / Bouquet

z.B. würzig, fruchtig, Zitrone, blumig, Kräuter, Petrol, rauchig, Honig - Skala von 1: unappetitlich bis 6: ausgezeichnet

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Geschmack

z.B. sauer, süß, trocken, tannig, spezifische Früchte, buttrig, holzig, Eiche, nussig, frisch, vollmundig, kantig, bitter, weich, ausgewogen, fett, anhaltend, lange - Skala von 1: unappetitlich bis 6: ausgezeichnet

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Gesamteindruck

Sterne: Preis- / Leistungsverhältnis von 1 sehr schwach über 3 gut bis 6 ausgezeichnet

Degustationsnotizen Ort / Datum:

Wein

Herkunftsland / Region

Traubensorte(n)

Jahrgang

Preis

Erscheinung

z.B. hell (rot), rosa-rot, dunkel violett, orange-braun; klar, milchig, trüb; grüngelb, gelb, gold - Skala von 1: unappetitlich bis 6: ausgezeichnet

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Aroma / Bouquet

z.B. würzig, fruchtig, Zitrone, blumig, Kräuter, Petrol, rauchig, Honig - Skala von 1: unappetitlich bis 6: ausgezeichnet

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Geschmack

z.B. sauer, süß, trocken, tannig, spezifische Früchte, buttrig, holzig, Eiche, nussig, frisch, vollmundig, kantig, bitter, weich, ausgewogen, fett, anhaltend, lange - Skala von 1: unappetitlich bis 6: ausgezeichnet

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Gesamteindruck

Sterne: Preis- / Leistungsverhältnis von 1 sehr schwach über 3 gut bis 6 ausgezeichnet

Tel. +41 (44) 463 53 82 - taste@TheWineCompany.ch - www.TheWineCompany.ch

5. 2. Ausrichten einer professionellen Weinprobe

Ausrichten einer professionellen Weinprobe

Bei der professionellen Weinprobe werden Farbe, Aromen und Geschmack der Weine begutachtet. Manche Fachleute sprechen auch vom Klang des Weines bei der Berührung mit dem Glas.

Um alle Aspekte der Weine würdigen zu können, muss eine Weinprobe eine Reihe von Regeln erfüllen, die wir im Folgenden definieren wollen.

Der Raum

Die Räumlichkeit

- Die Weinprobe kann in Räumen verschiedenen Formats stattfinden. Ideal ist eine Aula, in der der Leiter auf einer Bühne oder einem Podium spricht, während die Teilnehmer an rechteckigen Tischen in fortlaufenden Reihen sitzen, mit einem Gang in der Mitte zu dem Leiter hin. In diesem Fall sollte zwischen den Tischen genügend Platz frei bleiben, damit die Kellner bequem bei jedem Teilnehmer servieren können.
 - Bei runden Tischen besteht Der Raum sollte möglichst Tageslicht haben, sowie transparente, nicht matte Scheiben bzw. Fenster ohne jegliche Tönung, die die Farbe der Weine brechen könnte. Wird künstliches Licht verwendet, sollte es weiß sein.
 - Sollte es in dem Raum Rauch oder Pflanzen- bzw. sonstige Dekorationen gegeben haben, so dass die Luft nicht mehr frisch und geruchsfrei ist, müssen alle Fenster des Raumes vor der Weinprobe einige Stunden lang offen stehen, um sämtliche Düfte oder Gerüche vollständig zu entfernen.
 - Vor und während der Weinprobe besteht absolutes Rauchverbot im Raum.
 - Von Pflanzen und sonstiger Dekoration, die Düfte oder Gerüche in den Raum abgeben könnten, ist abzusehen.
 - Ideal ist es, wenn die Teilnehmer bequem sitzen. Müssen sie stehen, wird die Durchführung der Probe schwieriger: das Servieren der Gläser, die Erklärungen des Leiters usw.

Die Tische

- Die Tischauflage bei der Weinprobe muss weiß sein. Lachs-, beige-, creme- oder knochenfarbene Tischtücher sind nicht empfehlenswert.
- Außer den Tischen für die Prüfer sollte ein Serviertisch für die Flaschen vorhanden sein, aus denen die Kellner den Prüfern einschenken. Die entkorkten Flaschen stehen sortiert in Reihen, deren Nummerierung der der Prüfbögen entspricht.
- die Gefahr, dass die Teilnehmer ihre Aufmerksamkeit einander und weniger dem Leiter zuwenden, was seine Aufgabe erschwert.
- Interessant ist es, wenn der Leiter der Weinprobe außer einer Leinwand auch einen Platz hat, wo die öffentlich verkosteten Flaschen verbleiben, so dass die Etiketten auch von weitem zu sehen sind.
- Zu Beginn einer Weinprobe sollte immer eine Dia- oder Videovorführung in Betracht gezogen werden, um über die zu verkostenden Weine zu informieren: Kellereien, Ursprungsort und -land sowie anderes Wissenswerte über Geschichte, Qualität oder Statistik.

Die Gläser

- Die Gläser müssen bei einer professionellen Weinprobe klar sein; sie dürfen nicht getönt, undurchsichtig oder mit farbigem Rand versehen sein, wie es häufig bei feinen Glaswaren der Fall ist.
- Viele schätzen die unterschiedlichen Formen, die Gläser haben können. Wir empfehlen tulpenförmige Gläser, die die Aromen der zu verkostenden Weine halten.
- Idealerweise hat jeder Teilnehmer so viele Gläser wie Weine zu probieren sind, zuzüglich eines Wasserglases.

Die Prüfbögen

- Bei jeder professionellen Weinprobe erhalten die Prüfer einen Prüfbogen mit folgenden Angaben in vertikaler Anordnung: Reihenfolge der zu verkostenden Weine mit fortlaufender Nummerierung und detaillierter Beschreibung zu Namen, Sorte, Jahrgang, Herkunft und Produzent.
- Ferner sind auf dem Prüfbogen die zu beurteilenden Kriterien - Farbe, Aroma, Geschmack - horizontal vermerkt und manchmal mit Punktzahlen

versehen. Dann gibt es eine Spalte für Notizen.

Reihenfolge der Verkostung

- Bei der Reihenfolge der Verkostung gibt es strikte Regeln, die oft angepasst werden müssen, damit alle Weine die gleiche Chance haben, angemessen verkostet und beurteilt zu werden.

Die Regeln sehen folgendermaßen aus:

- Zuerst werden die weißen und dann alle roten Weine verkostet.
- Innerhalb dieser Kategorie - weiß oder rot - probiert man vom trockensten bis zum süßesten bzw. zum größten Restzuckergehalt. Gibt es einen oder zwei süße Weine oder solche mit hohem Zuckergehalt, kommen sie am Schluss der Probe an die Reihe.
- Die Reihenfolge reicht vom jüngsten bis zum gereiftesten Wein, immer innerhalb ihrer Kategorien. Ein nicht mit Holz behandelter Wein kommt vordem mit Holz behandelten. Lagerten beide in Holz, ist der Zeitraum ausschlaggebend: kurz vor lang.
- Manche Leiter sortieren die Weine nach dem Charakter der Rebe und nehmen neutralere vor gehaltvolleren: Bei den Weißweinen kommt ein Semillón immer vor einem Chardonnay. Weine mit weniger Körper oder Gerbsäure kommen vor solchen mit mehr Körper oder Gerbsäure: Merlot oder Tempranillo vor Cabernet Sauvignon. Weine mit weniger akzentuierter Farbe kommen vor solchen mit intensiverer Farbe: Pinot Noir vor Cabernet Sauvignon.
- Ist die Reihenfolge festgelegt, werden die Weine entsprechend ihrer Anzahl durchnummeriert und auf dem Prüfbogen vertikal eingetragen.

Das Servieren der Weine

- Alle Flaschen werden etwa eine halbe Stunde vor dem Verkosten geöffnet.
- Oft verfügt der Leiter, dass die Flaschen erst kurz vor Beginn der Verkostung geöffnet werden, um beurteilen zu können, ob alle Sorten in einwandfreiem Zustand sind.
- Der Leiter der Weinprobe weist die Kellner an, die Weine so zu servieren, wie es vorher besprochen wurde: entweder einzeln oder in Gruppen zu

zweien, dreien oder vieren, um Ähnlichkeiten bzw. Unterschiede festzustellen.

- Die Nummer des im Glas servierten Weines entspricht genau dessen Kennzeichnung auf der Platzdecke und auf dem Prüfbogen.

Das Entkorken der Weine

- Das Entkorken erfordert Sorgfalt. Zuerst muss die Kapsel mit einem Messer oder Kapselschneider entfernt werden, so dass der Flaschenhals vollständig von der Kapsel befreit ist. Dann wird der Korkenzieher weit genug in den Korken hinein gedreht, um zu verhindern, dass dieser - vor allem, wenn es sich um einen alten Korken handelt - während des Entfernens bröckelt oder reißt.
- Am besten geschieht das Entkorken nicht in Eile, sondern langsam.
- Bleiben Korkenstückchen am Innenrand des Flaschenhalses haften, entfernt der Kellner sie, und zwar vorzugsweise mit einer Stoffserviette, notfalls mit saugfähigem Papier.
- Nach dem Öffnen der Flaschen prüft der Leiter den Geruch der Korken sowie die Weine, um sicherzugehen, dass alle in einwandfreiem Zustand sind.
- Die Kellner berühren auf keinen Fall die Öffnung einer entkorkten Flasche mit der Hand. Geschieht dies doch, wird die Mündung mit einer Stoffserviette gereinigt.

Die Temperatur der Weine beim Servieren

- Weißweine werden einige Stunden gekühlt, weshalb die Örtlichkeiten für eine professionelle Weinprobe über geeignete Kühlvorrichtungen verfügen müssen.
- Es wird empfohlen, Weißweine mit einer Temperatur von 10 bis 12, Rotweine mit einer Temperatur von 18 bis 20 Grad zu servieren.
- Manche Fachleute sind der Auffassung, dass junge Rotweine, die nicht in Holz gereift sind oder mit eher wenig Tannin kurz gekühlt und bei einer niedrigeren als im vorherigen Abschnitt erwähnten Temperatur getrunken werden könnten. Dies gilt auf keinen Fall für Rotweine mit ausgeprägterem Tanningehalt.

Die Beilagen

- Bei professionellen Weinproben gibt es ein Glas Wasser für jeden Teilnehmer, außerdem Platten mit weichem Brot, sehr neutrales Soda- oder Salzgebäck ohne Eigengeschmack und milden Käse ohne starken Geschmack oder Aroma, so dass die Teilnehmer den Mund reinigen und weiter probieren können. Manche Veranstalter fügen den Platten mit Brot, Gebäck und Käse noch Trauben zur Dekoration hinzu.

Die Spucknapfe

- Bei einer professionellen Probe werden die Weine nicht getrunken, sondern nach dem Probieren ausgespuckt. Um den Teilnehmern dies zu ermöglichen, werden Behälter aufgestellt, entweder einen pro Person oder für mehrere zusammen.
- Es gibt Spucknapfe aus Metall - Eimer für mehrere Teilnehmer -, solche aus Keramik - Blumentöpfe mit etwas Sägemehl oder Sand -, solche bestehend aus einer recht einfachen Holzkonstruktion mit offenem Plastiksack und etwas Sägemehl, Spänen oder Sand und die bekannten Thermosflaschen aus Plastik für Kaffee als Einzelnapf. Letztere müssen groß und undurchsichtig sein. Durchsichtige Behälter als Spucknapf sind unästhetisch.
- Sind die Spucknapfe nicht groß genug, müssen sie im Laufe der Verkostung geleert werden, was ausreichend eingeplant werden muss. Zu diesem Zweck müssen die Kellner über Behälter oder Spülbecken in einem Nebenraum verfügen.

Curriculum Vitae

- Manche Organisatoren verteilen mit den Prüfbogen kleine Hefte mit fotokopierten Etiketten der Weine, die verkostet werden - eines pro Seite, damit die Teilnehmer sich zu Hause daran erinnern, was sie gekostet haben, und die Weine in den Läden und Supermärkten kaufen -, mit Informationen über die Kellerei(en), einer Liste der verschiedenen Käsesorten und einem kurzen Curriculum Vitae des Leiters.

Weinprobe im Weltladen XY am ZZ.ZZ.2010

<i>Weißweine</i>	<i>Farbe</i>	<i>Geruch</i>	<i>Geschmack</i>
Koopmanskloof Sauvignon blanc 2009 Südafrika			
Lautaro Bio Sauvignon blanc 2009 Chile			
Solombra Bio Torontès 2009 Argentinien			
<i>Roséwein</i>			
Koopmanskloof Pinotage Rosé 2009 Südafrika			
<i>Rotweine</i>			
Lautaro Bio Merlot 2009 Chile			
Solombra Bio Cabernet- Bonarda 2009 Argentinien			
Koopmanskloof Cabernet Sauvignon 2009 Südafrika			
Lautaro Bio Carmenère 2009 Chile			
Solombra Malbec 2009 Argentinien			
Koopmanskloof Shiraz 2009 Südafrika			

Beispiele zum Verkostungsbogen

Weine	Farbe	Geruch	Geschmack
Weißweine	blasses graugelb, helles gelbgrün, helles goldgelb, goldgelb, gelbbraun, braun,	<u>blumig:</u> Rose, Holunderblüte <u>Obst:</u> Aprikose Pfirsich Quitte, Stachelbeere Birne, Apfel, Zitrusfrüchte, tropische Früchte (Ananas, Mango) <u>Grasig:</u> Paprika <u>Trocken:</u> Tee, Heu Haselnüsse, Honig	<u>Säure:</u> sauer/ beißend über frisch/ lebhaft bis flach. <u>Nachgeschmack:</u> Blumig/fruchtig/ Sauer/bitter <u>Aromen s.</u> links
Roséweine	gräulichrosah imbeerfarben, lachsfarben,	<u>blumig:</u> Rose <u>beerig:</u> Erdbeere, Himbeere, Fruchtbonbon	<u>Säure:</u> beißend, frisch, flach <u>Nachgeschmack:</u> Fruchtig/
Rotweine	tintenfarb en, violettrot, kirschrot, purpurrot, rubinrot, granatrot, ziegelrot, kupferrot,	<u>Blumig:</u> Veilchen <u>Beerig:</u> Brombeere, Johannisbeere, Holunderbeere, <u>Obst:</u> Kirsche, Pflaume, Rosine, Dörripflaume <u>Erdig:</u> Moos, Pilze <u>Gewürze:</u> Vanille, Lakritze, Zimt, Gewürznelke, Muskatnuss <u>Röstaromen:</u> Tabak, Rauch, Kaffee, Schokolade, Karamel, Toastbrot	<u>Gerbstoffe:</u> Hart/ adstringierend bis weich/ süß <u>Nachgeschmack:</u> fuchtig, würzig, holzig, gerbstoffreich. <u>Aromen s.</u> links

5.3. Anmeldeformular zur Weinprobe

Anmeldeformular zur **Weinprobe**



Vorname:

Name:

Firma:

Straße, Nr.:

PLZ, Ort:

Telefon:

Email:

Datum der Weinprobe: Beginn der Weinprobe:

Gepf. Aufenthaltsdauer:

Anzahl der Personen: Anzahl der Weine:

Auswahl anderer Rahmenprogramme (z.B. Wandernde Weinprobe, Wein-Team-Challenge, etc.):

Speisenauswahl (Tellergerichte oder Buffet):

Sonstiges / Wünsche:

Zahlungsweise: Bar vor Ort/EC-Cash Rechnung

Datum, Ort: Unterschrift:

AGB Weinproben:
Meldefristen: Alle Speisen und die bindende Personenzahl sind bis spätestens 7 Werktage vor dem Beginn anzugeben. Jegliche Änderungen am Programmablauf, der Speisenauswahl oder der Personenzahl bedürfen zwingend der Schriftform. Bei Verspätungen von mehr als 30 Minuten berechnen wir eine Aufwandsentschädigung von 15,- € pro angefangener halben Stunde. **Stornierungsfristen (bei kompletter Stornierung der Weinprobe/Veranstaltung):** bis 14 Tage vorher: ohne Gebühren, bis 5 Tage vorher: 50% Kostenübernahme, ohne Abmeldung nicht zur Weinprobe erschienen: 100% Kostenübernahme. Nach Beendigung der offiziellen Weinprobe werden pro angefangener Stunde des weiteren Aufenthalts 15,-€ berechnet. Alle weiteren Getränke außerhalb der Weine zur Weinprobe werden nach Verbrauch berechnet werden.

Bitte dieses Formular unterschrieben an Fax-Nr.: 0 26 43 / 93 60 93 oder per Post an die angegebene Adresse zurücksenden.

Winzer Genossenschaft Mayschoß-Altenahr
z.H. Herrn Matthias Baltes
Ahrrotweinstraße 42 · 53508 Mayschoß/Ahr · Telefon (0 26 43) 93 60 - 20 · Telefax (0 26 43) 93 60-93
baltes@wg-mayschooss.de · www.winzer-genossenschaft-mayschooss.de

6. Análisis aplicado a la traducción de los textos y propuestas de traducción

6.1. Ficha de cata

—Análisis de la macroestructura del TO

Como se puede observar, se trata de un documento procedente de una empresa alemana en Mönchaltorf llamada *Titanex GmbH*. En la parte superior del documento aparece información básica de contacto de la empresa, como el número de teléfono, email, página web, que no han sido traducidas dado que es información original de la mencionada empresa. A esta información básica le sigue un espacio para las notas. Hemos empleado una traducción literal, y así el término *Degustationsnotizen* aparece como “notas de la degustación” en el TM.

A continuación, aparecen las fases de la cata de vinos. La primera fase, la visual, que se ha empleado el término *Erscheinung*, que traducido como “aparición”. Aquí aparecen generalmente adjetivos que describen la primera impresión visual de un vino. En este apartado aparecen multitud de colores muy específicos que se han traducido como *rosa-rot* (rosado), *dunkel violett* (violeta oscuro) u *orange-braun* (marrón anaranjado). Junto a estos adjetivos aparecen otras características, tales como *klar* (claro), *milchig*: (lechoso), *trüb* (turbio), *grüngelb* (amarillo pajizo), *gelb*: (amarillo) y *gold*: (oro).

En cuanto a las notas, se puede observar que las calificaciones en esta ficha de cata se valoran del 1 al 6, empleando por tanto una escala numérica²⁷, siendo en alemán “*Skala von 1: unappetitlich bis 6: ausgezeichnet*”, traducido al español como “escala del 1 (desagradable) al 6 (excelente)”. Dado que el significado literal de *unappetitlich* es “no apetecible”, hemos optado por la traducción libre y tomado el término “desagradable” como equivalencia en este contexto.

En la siguiente fase, nos encontramos con el aroma del vino. En el TO se ha empleado el término *Aroma* así como *Bouquet*, préstamo procedente del francés. Para su traducción, aunque también podríamos emplear “bouquet”, dado que es un término aceptado y de gran empleo en este ámbito, se ha

²⁷ Existen tres tipos de escala para calificar un vino: la escala de medida descriptiva, que incluye los valores excelente-óptimo-bueno-discreto-suficiente-ordinario; la escala de medida numérica, donde la calificación de excelente sería para una puntuación de 6 y la calificación de ordinario sería para una puntuación de 1; y la escala de medida libre, donde el catador puede puntuar anotando aquellas cuestiones que considere más relevantes.

optado no obstante por su adaptación al español en la grafía, y así se ha traducido por “buqué”. En este apartado, aparecen diferentes términos traducidos con su equivalente acuñado en español: *würzig*> especiado; *fruchtig*> afrutado; *Zitrone*> limón; *blumig*> floral; *Kräuter*> hierba; *rauchig*> ahumado; *Petrol*> petróleo; *Honig*> miel.

Por último, la fase gustativa representada en el TO como *Geschmack* se ha traducido como “sabor”. En general, se ha empleado una traducción literal de los términos: *sauer*> ácido; *süß*> dulce; *trocken*> tánico; *spezifische Früchte*: afrutado; *buttrig*> mantecoso; *holzig*> leñoso; *Eiche*> roble; *nussig*> almendrado; *frisch*> fresco; *vollmundig*> gustoso; *kantig*> canteado; *bitter*> amargo; *weich*> suave; *ausgewogen*> equilibrado; *fett*> graso; *anhaltend*> persistente en boca y *lange*> duradero.

—Observaciones para la traducción.

Al tratarse de una cata analítica, en el TO se emplean únicamente términos técnicos. Muchos de ellos tienen su equivalente acuñado en español, por lo que hemos recurrido a glosarios terminológicos de términos vitivinícolas para buscar su equivalencia. Cabe destacar la ausencia de verbos, característica esta propia de esta tipología textual, como ya se ha señalado en epígrafes anteriores.

—Propuesta de traducción al español:



Titanex GmbH – TheWineCompany.ch
Sternenweg
17 CH-8617
Mönchaltorf

Tel. +41 (44) 463 53 82 - taste@TheWineCompany.ch - www.TheWineCompany.ch

Notas de la degustación

Lugar/Fecha: Vino _____
País/ Año de la región _____
de la uva _____
Precio _____

Apariencia

Por ejemplo: rojo (brillante), rosado, violeta oscuro, marrón anaranjado, claro, lechoso, turbio, amarillo pajizo, amarillo, oro. Escala del 1 (desagradable) al 6 (excelente)

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Aroma/Buqué

Por ejemplo: especias, afrutado, limón, floral, hierba, petróleo, ahumado, miel. Escala del 1 (desagradable) al 6 (excelente)

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Sabor

P. ejemplo: ácido, dulce, seco, tánico, afrutado, mantecoso, leñoso, roble, almendrado, fresco, gustoso, canteado, amargo, suave, equilibrado, graso, duradero... Escala del 1 (desagradable) al 6 (excelente)

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Impresión final

Puntuación: Relación calidad/precio del 1 al 3 insuficiente. Del 3 al 6 excelente

Notas de la degustación

Lugar/Fecha: Vino _____
País / Año de la región _____
de la uva _____
Precio _____

Apariencia

Por ejemplo: rojo (brillante), rosado, violeta oscuro, marrón anaranjado, claro, lechoso, turbio, amarillo pajizo, amarillo, oro. Escala del 1 (desagradable) al 6 (excelente)

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Aroma/Buqué

Por ejemplo: especias, afrutado, limón, floral, hierba, petróleo, ahumado, miel. Escala del 1 (desagradable) al 6 (excelente)

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Sabor

P. ej. Ácido, dulce, seco, tánico, afrutado, mantecoso, leñoso, roble, almendrado, fresco, gustoso, canteado, amargo, suave, equilibrado, graso, persistente en boca, duradero... Escala del 1 (desagradable) al 6 (excelente)

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Impresión final

Puntuación: Relación calidad/precio del 1 al 3 insuficiente. Del 3 al 6 excelente

Tel. +41 (44) 463 53 82 - taste@TheWineCompany.ch - www.TheWineCompany.ch

6.2. Pautas para la realización de una cata profesional

Este documento es de gran importancia, ya que una traducción incorrecta de alguno de los apartados podría poner en peligro la realización de la cata y que los participantes/ catadores no pueden llevar a cabo su cometido.

—Análisis de la macroestructura del TO

En una visión general del texto, podemos observar diferentes apartados en su macroestructura relacionados con cómo deber ser la sala (*Raum*), la mesa (*Tisch*), el espacio (*Räumlichkeit*), las copas (*Gläser*) o los formularios (*Prüfbögen*), seguido de cómo debe ser el orden de la degustación (*Reihenfolge der Verkostung*), servir el vino (*das Servieren der Weine*), el descorchado (*das Entorken*), la temperatura del vino al servir (*Temperatur der Weine beim Servieren*), los acompañamientos (*die Beilagen*), las escupideras (*die Spucknapfe*) y el *curriculum vitae* de los catadores participantes. El documento finaliza con ejemplos de marcas en función del tipo de vino, (ya sea blanco – *Weissweine*-, rosado –*Roséwein*-, tintos –*Rotweine*) y con otros ejemplos de fichas de cata.

En la parte final del documento aparece la rueda de los aromas (*das Aromarad*), para cuya traducción hemos llevado a cabo una labor de localización, cambiando la versión en alemán por la ya existente en español.

—Observaciones para la traducción.

En el plano morfosintáctico, en este texto predomina la presencia de oraciones subordinadas:

- Subordinadas finales: “...um sämtliche Düfte oder Gerüche vollständig zu entfernen“. “Um alle Aspekte der Weine würdigen zu können...“, „...damit alle Weine die gleiche Chance haben...“
- Subordinadas adverbiales: „während sollte immer eine Dia- oder Videovorführung in Betracht gezogen werden...“
- Subordinadas con dass: „Oft verfügt der Leiter, dass die Flaschen erst kurz vor Beginn der Verkostung geöffnet werden...“
- Subordinadas causales con so dass: „so dass der Flaschenhals vollständig von der Kapsel befreit ist“

—Propuesta de traducción al español:

Organizar una cata de vinos profesional

En una cata de vinos profesional se examinarán aspectos tales como el color, aroma y sabor. Algunos expertos también hablan del sonido del vino al entrar

en contacto con la copa.

Para poder apreciar todos los aspectos de los vinos, una cata debe cumplir con un conjunto de normas que queremos definir a continuación.

La sala

- La sala debe contar con una luz lo más natural posible, así como cristales transparentes y no opacos, o bien ventanas sin ningún tipo de tono que pueda variar el color del vino. Si se usa luz artificial, ésta debe ser blanca.
- Si en la habitación hay humo, plantas o algún otro tipo de ornamentación que haga que el aire no sea fresco, se deben abrir todas las ventanas de la habitación unas horas antes de la cata para eliminar por completo todos los olores o perfumes.
- Antes y durante la cata está totalmente prohibido fumar en la sala.
- Hay que prescindir de plantas u otra ornamentación que desprenda aroma en la sala.
- Es ideal que los participantes estén sentados cómodamente. Deben permanecer de pie en la realización más delicada de la prueba: servir en las copas, en los comunicados de los directores, etc.

La mesa

- La mesa en la cata debe ser blanca. No se recomienda usar manteles de color salmón, beige o de color hueso.
- Además de la mesa para el examinador, debería haber un trincherero para las botellas desde la cual los camareros sirven al examinador. Las botellas descorchadas se ordenan en filas cuya numeración corresponde a las hojas de prueba.

El espacio

- La cata puede realizarse en salas de diferente tamaño. Lo ideal es un salón de actos, en la que el director hable sobre un escenario o estrado, mientras que los participantes se encuentren sentados en mesas rectangulares dispuestas en filas consecutivas con una banda en el medio más allá del director. En este caso, debería haber suficiente espacio libre entre las mesas para que el camarero pueda servir cómodamente a los participantes.
- En mesas redondas se corre el riesgo de que los participantes se

conozcan unos a otros y se preste menos atención al director, lo que complica su tarea.

- Resulta curioso que el director de la cata de vinos aparte de un lienzo tenga una plaza más allá donde permanecen públicamente las botellas catadas, para que las etiquetas también puedan verse desde lejos.
- Para comenzar una cata debe tomarse en consideración una diapositiva o una presentación de vídeo para informar sobre los vinos degustados: Bodegas, origen y país así como otros datos interesantes sobre la historia, la calidad o la estadística.

Las copas

- Las copas en una cata profesional deben ser transparentes, no deben ser teñidas, opacas o tener el borde de color, como es frecuente en el caso de la fina cristalería.
- Muchos aprecian las diferentes formas que pueden tener las copas. Se recomiendan copas con forma de tulipán que retienen los aromas de los vinos degustados.
- Lo ideal es que cada participante tenga tantas copas como vinos para probar, además de vasos de agua.

Los formularios

- En cada cata profesional, cada examinador recibe un formulario con los siguientes datos ordenados verticalmente: Orden de los vinos a degustar con numeración consecutiva y descripción detallada del nombre, clase, año, origen y productor.
- Además del formulario de criterios evaluables, color, olor, sabor, apuntados horizontalmente y a veces provistos con las puntuaciones. A continuación hay una columna para las notas.

Orden de la degustación

- Para el orden de la degustación hay reglas estrictas, que a menudo deberán amoldarse para que todos los vinos tengan la misma oportunidad de ser debidamente catados y juzgados.

Las reglas son las siguientes:

- En primer lugar, se degustarán los vinos blancos y después todos los tintos.
- Dentro de esta categoría (blancos o tintos) se prueban de los más

secos a los más dulces. Por ej. los de un alto contenido en azúcar. Habiendo uno o dos vinos dulces o tales con un alto contenido en azúcar son puestos al final de la cola en la prueba.

- El orden va desde los vinos más jóvenes hasta los más maduros, siempre dentro de su categoría. Un vino de madera no tratado viene antes que los de madera tratada.

Ambas almacenadas en madera es el período decisivo: justo antes de tiempo.

- Algunos directores clasifican los vinos por el carácter de la vid y toman los más neutros antes que los de contenido rico: para los vinos blancos un Semillón siempre va antes que un Chardonnay. Los vinos con menor cuerpo o tanino van delante de aquellos con más cuerpo o tanino: Merlot o Tempranillo antes que el Cabernet Sauvignon. Los vinos con color menos acentuado vienen antes que aquellos que tienen un color más intenso: Pinot Noir antes que Cabernet Sauvignon.
- Es el orden establecido los vinos se enumeran según su número correspondiente y se inscriben verticalmente en el formulario.

Servir el vino

- Todas las botellas se abrirán al menos media hora antes de la degustación.
- A menudo, el director dispone de las botellas hasta poco antes de abrirlas al comienzo de la degustación con el fin de comprobar que todas las variedades están en perfecto estado.
- El director de la cata encarga al camarero servir el vino como se indicó anteriormente: ya sea individualmente o en grupos de dos, tres o cuatro para determinar similitudes o diferencias.
- El número del vino servido en copa se corresponde con la marca en el mantel y en el formulario.

El descorchado del vino

- El descorche requiere mucho cuidado. En primer lugar se debe quitar la cápsula con un cuchillo o un cortacápsulas, de tal manera que el cuello de la botella quede completamente exento de la cápsula. A continuación, se girará lo suficiente el sacacorchos para evitar que el corcho, sobre todo si es viejo se desmorone o se rompa.
- Lo mejor es que se realice lentamente, sin prisa.
- El camero retira los restos de corcho que permanezcan en el interior del

cuello de la botella, preferiblemente con una servilleta de tela, y si no hay más remedio con un papel absorbente.

- Tras la apertura de la botella, el director examina el olor del corcho, así como el vino para asegurarse de que todo está en perfectas condiciones.
- El camarero no debe tocar de ninguna manera la abertura de una botella descorchada con la mano. Si esto sucede, limpie la boca de la botella con una servilleta de tela.

La temperatura del vino al servir

- El vino blanco se enfriará unas horas, por esta razón los lugares donde tiene lugar una cata de vinos profesional deben disponer de un sistema de refrigeración adecuado.
- Se recomienda servir el vino blanco a una temperatura de 10 a 12 grados y el vino tinto a una temperatura de 18 a 20 grados.
- Algunos expertos consideran que los tintos jóvenes que no están madurados en madera o brevemente refrigerados con muy poco tanino y podría beberse a una temperatura más baja que la mencionada en el párrafo anterior. Esto no se aplica de ninguna manera en vinos tintos con taninos más pronunciados.

Los acompañamientos

- En las catas profesionales hay un vaso de agua para cada participante. Además hay bandejas con pan tierno, carbonato de sodio neutro o aperitivos salados sin sabor y queso suave sin sabor ni olor para que los participantes se limpien la boca y puedan seguir probando. Algunos organizadores añaden uvas a la bandeja con pan, galletas y queso para decorarla.

Las escupideras

- En una cata profesional, los vinos no se beben, sino que después de probarlos se escupen. Se colocará un recipiente para los participantes, ya sea uno por persona o para varias.
- Hay escupideras de metal. Cubos para varios participantes de cerámica, tiestos con un poco de serrín o arena, que consisten en una estructura bastante simple de madera con una bolsa abierta de plástico, algo de serrín, virutas o arena y los conocidos termos de plástico para el café como plato único. Este último debe ser grande y opaco. Los recipientes transparentes usados como escupidera son antiestéticos.

- Las escupideras que no son lo suficientemente grandes, deben vaciarse durante el transcurso de la cata, lo que debe planificarse lo suficiente. Para este fin, el camarero debe disponer de un recipiente o fregadero en una habitación contigua.

Curriculum Vitae

- Algunos organizadores distribuyen con los formularios pequeños folletos con etiquetas fotocopiadas de los vinos catados, uno en cada página, para que los participantes en su casa recuerden lo que costaban y puedan comprar los vinos en las tiendas y supermercados, con información acerca de la bodega(s), una lista con los distintos tipos de quesos y un breve currículum vitae del director.

Cata en Weltladen XY en ZZ.ZZ.2017

<i>Vinos blancos</i>	<i>Color</i>	<i>Olor</i>	<i>Sabor</i>
Koopmannskloof Sauvignon blanc 2009 Sudáfrica			
Lautaro Bio Sauvignon blanc 2009 Chile			
Solombra Bio Torontès 2009 Argentina			
<i>Vino rosado</i>			
Koopmannskloof Pinotage Rosé 2009 Sudáfrica			

Vinos tintos			
Lautaro Bio Merlot 2009 Chile			
Solombra Bio Cabernet- Bonarda 2009 Argentina			
Koopmanskloof Cabernet Sauvignon 2009 Sudáfrica			
Lautaro Bio Carmenère 2009 Chile			
Solom bra Malbe c 2009 Argentina			
Koopma nskloof Shiraz 2009 Sudáfrica			

Ejemplos de hojas de cata

<i>Vinos</i>	<i>Color</i>	<i>Olor</i>	<i>Sabor</i>
Vinos blancos	amarillo grisáceo pálido, verde amarillento, amarillo dorado, mostaza, marrón	<u>Aroma:</u> Rosa, flor de saúco Fruta: melocotón, albaricoque Membrillo, grosella espinosa pera, manzana,	Acidez: ácido/picante sobre fresco/intenso hasta plano <u>Final de boca:</u> Floral / afrutado / ácido / amargos
Vino rosado	rosa grisáceo, frambuesa, salmón	<u>Aroma:</u> Rosa bayas: Fresa, frambuesa, caramelo de fruta	Acidez: picante, fresco, plano Final de boca: afrutado
Vinos tintos	color tinta, violeta, cereza, púrpura, rubí, granate, ladrillo, cobre	<u>Aroma:</u> Violeta Bayas: Moras, grosella, baya de saúco, Frutas: Cereza, ciruela, pasas, ciruelas <u>Tierra:</u> Musgo, hongos Especias: Vainilla, regaliz, canela, clavo, nuez	<u>Taninos:</u> De fuerte/astringente a suave/dulce. Final de boca: afrutado, picante, leñoso, tánico Aromas (izquierda)
General	Intensidad de color: oscuro,	Limpio/Deficiente Intenso/reserva	<u>Cuerpo:</u> De magro a graso

6.3. Formulario de inscripción a una cata

—Análisis de la macroestructura del TO

En el TO, formulario para inscribirnos en una cata de vinos, aparece información que hay que rellenar para cada uno de los participantes que deseen a asistir a la cata de vinos, la duración aproximada de la misma (*Aufenthaltsdauer*), así como la cantidad de vinos que se van a degustar (*Anzahl der Weine*). En la parte final del documento aparece una serie de información acerca de los plazos de inscripción (*Meldenfristen*) y de las tarifas y cargos (*Gebühren*) que se les aplican a los participantes en función de su asistencia a la cata de vinos.

—Observaciones para la traducción.

Para una buena traducción del alemán al español he intentado traducir dando importancia, sobre todo, al sentido, ya que una vez que el traductor se documenta acerca del funcionamiento de una cata de vinos, es mucho más fácil su traducción.

Ambos idiomas cuentan con gramáticas muy diferentes por lo que la estructura de las frases varía de una lengua a otra. Debido a estas diferencias estructurales y terminológicas ha sido un poco compleja la traducción de los documentos, ya que la existencia de multitud de términos especializados hace que esta tarea de traducción especializada se complique, sobre todo porque muchos de los términos pueden carecer de una traducción ya existente en el idioma de llegada. Sin embargo, gracias a la labor de investigación sobre la materia, la puesta en práctica de las diferentes estrategias de traducción y logrando solventar problemas que se han ido presentando a lo largo del trabajo se ha podido completar satisfactoriamente todo el proceso.

Formulario de inscripción **Cata de vinos**

Nombre:

Apellidos:

Empresa:

Calle, Nº:

C.P, lugar:

Teléfono:

Email:

Fecha de la cata de vinos: Comienzo:

Duración aproximada:

Número de personas: Número de vinos:

Selección de otros programas de apoyo (por ejemplo Wandernde Weinprobe, Wein-Team-Challenge, etc.):

Selección de platos (platos o buffet):

Otras condiciones / Deseos:

Forma de pago:

En efectivo en el momento /EC-Cash

Cuenta corriente

Fecha, lugar:

Firma:

Términos y condiciones:

Plazos de inscripción: Todos los alimentos y el número de personas se especificarán hasta un máximo de 7 días hábiles antes del comienzo de la cata. Cualquier cambio en el programa, en el menú o en el número de personas debe ser puesto por escrito. Con retrasos de más de 30 minutos se cobra una compensación de 15 € por cada media hora. **Los plazos de cancelación (para la cancelación completa de la cata de vinos y eventos):** hasta 14 días antes del evento: sin cargo. Hasta 5 días antes: cargo del 50% de los gastos. Sin aviso de la no asistencia a la cata de vinos: cargo del 100%. Una vez terminada la cata de vinos oficial se cobrará por hora o por permanencia 15,- €. Todas las demás bebidas con excepción de los vinos para la cata se cobrarán en función del consumo.

Enviar este formulario firmado al fax no. : 0 26 43 / 93 60 93 o enviar por correo a la dirección indicada.

Conclusiones

Una vez realizado el análisis y la traducción de los textos, podemos establecer las siguientes conclusiones:

- La traducción de textos del sector vitivinícola es una traducción especializada, dado que se emplea un léxico específico,

- únicamente dominado y entendido por los expertos (productores, enólogos, catadores, distribuidores, etc.), y que solo en ocasiones comparte parte de su vocabulario con la lengua general o común.
- b) El vino forma parte de un patrimonio cultural y material sobre el que giran numerosos ámbitos y sectores productivos, entre los que cabría destacar, por mencionar solo algunos, el cultivo de la vid, la producción de vino, su comercialización, la normativa vigente, el turismo enológico, la publicidad, etc. Esta variedad de ámbitos supone, a su vez, distintas especializaciones dentro del sector vitivinícola, lo que supone un alto grado de especialización por parte de los traductores dedicados a la traducción de este tipo de textos.
 - c) Dado que en algunos ámbitos en torno al vino (enología, procesos de fabricación, cata y valoración de vinos) hay un elevado número de términos especializados, el dominio de esta terminología posibilitará al traductor poder encontrar las equivalencias adecuadas.
 - d) Finalmente, hemos podido comprobar, de forma práctica mediante la realización de las traducciones, que se cumple la hipótesis de partida inicial: el conocimiento y dominio del léxico especializado de la vitivinicultura, en especial de aquel perteneciente al análisis organoléptico del vino, esto es, de la cata, facilitará al traductor su labor.

Referencias bibliográficas

- ALCARAZ, E. et.al. (ed.). (2007). *Las lenguas profesionales y académicas*. Barcelona, Ariel.
- ANDREU GUERRERO, R.; VERDÚ ALBERT, L. (2012). Turismo enológico en Alicante: la ruta del vino en el municipio de Pinoso. *Cuadernos de Turismo* 30, 35-61.
- BARBA, L. M. (2002): *La cata de vinos*. Barcelona: Plaza & Janes Editores.
- BOSIO, I. V.; CUBO DE SEVERINO, L. (2010). Patrones de ordenamiento cognitivo en el Análisis Sensorial de Vinos (ASV). *Estudios avanzados* 14, 193-206.
- BUJÁN, J. (2002). *Guía de la nueva cultura del vino*. Barcelona, Rubens editorial.

- CABALLERO, R.; SUÁREZ-TOSTE, E. (2008). *Translating the senses: Teaching the metaphors in winespeak*. Applications of Cognitive Linguistics. Vol. 6. [En línea: http://www.academia.edu/941597/Translating_the_Senses_Teaching_the_Metaphors_In_Winespeak Consulta: 20 de julio de 2017].
- CABRÉ, M. T. (2004): *La terminología en la traducción especializada*. En: Gonzalo García, Consuelo, García Yebra, Valentín (eds.). Manual de documentación y terminología para la traducción especializada. Madrid: Arco/libros, 89-122.
- _____. (2000). *El traductor y la terminología: necesidad y compromiso*. Instituto Universitario de Lingüística Aplicada, Universidad Pompeu Fabra. Panace@ Vol. 1, No. 2. Barcelona, España.
- _____. (1999). La terminología: representación y comunicación. Una teoría de base comunicativa y otros artículos. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada), 2) "El traductor y la terminología". Coloquio Internacional: Interpretar, Traducir Textos de la(s) Cultura(s) Hispánica(s). Scuola Superiore di lingue moderne per interpreti e traduttori. Università degli Studi Bologna. Forlì, 21-23 de octubre de 1999. [En línea: http://www.academia.edu/19489332/LA_TERMINOLOGIA_EN_LA_TRADUCCIN_ESPECIALIZADA. Consulta: 9 de julio de 2017].
- _____. (1993). *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida.
- CABRÉ, M. T.; GÓMEZ DE ENTERRÍA, J. (2006). La enseñanza de los lenguajes de especialidad: la simulación global. Madrid: Gredos.
- COUTIER, M. (1992). *La langue du dégustateur: des mots et des vins*. Communication. *Colloque les mots pour dire le goût*. 14 de noviembre 1992. Académie franc-comtoise du Goût.
- _____. (1992). *Tropes et termes: le vocabulaire de la dégustation du vin*. Ed: Les Presses de l'Université de Montréal. En línea : <https://www.erudit.org/fr/revues/meta/1994-v39-n4-meta185/002423ar/>. [Consulta: 2 de julio de 2017]
- Diccionario del vino*. <http://www.diccionariodelvino.com/>. [Consulta: julio-agosto 2017].
- FALCÓ, C. (1901): *Entender de vinos*. Ed: Martínez Roca. Barcelona.

- FISCHER, J. (2014). *Untersuchungen zur Esca-Erkrankung von Weinpflanzen: Pilz-Pflanze und antagonistische Interaktionen*. Dissertation. Mainz: Johannes Gutenberg Universität.
- GARCÍA DEL RÍO, F. (2004). *El método del catador. Guía práctica para entender el vino*. Ed: Alianza.
- GARCÍA GALLEGU, J. (2008). *Maridaje, enología y cata de vinos*. Ed: Innovación y Cualificación.
- HURTADO ALBIR, A. (2011). *Traducción y Traductología. Introducción a la traductología*. 5ª ed. Madrid: Cátedra.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. *La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura*. Universidad de Valladolid. [En línea: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1011611>. Consulta: 6 de julio de 2017].
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M.; SÁNCHEZ NIETO, M. T. (coords.). (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, [En línea: <http://revistaseug.ugr.es/index.php/sendebare/article/view/1019>. Consulta: 6 de julio de 2017]
- JAGER, C. J. (2012). *La traducción especializada: teoría y práctica profesional*. Sevilla: Universidad de Sevilla.
- KOCOUREK, R. (1982). *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden: Brandstetter.
- Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino*. BOE nro. 165, de 11 de julio de 2003, pp. 27165-27179.
- MARTÍNEZ EGIDO, J. J.; SANTAMARÍA PÉREZ, M. I. (2003). "Curso de redacción de informes técnicos". En: Recursos educativos. CEFIRE, Elda, Generalitat Valenciana, Conselleria de Cultura i Educació (CDRom).
- MAYORAL, A. R.; DÍAZ, F. O. (2011). *La traducción especializada y las especialidades de la traducción*. Castellón de la Plana, ES: Universitat Jaume I. Servei de Comunicació i Publicacions. Retrieved from [En línea: <http://www.ebrary.com>. Consulta: 10 de julio de 2017]
- MÜLLER, R. A. E.; BÜRGETT, D. (2006). *Weine aus der Neuen Welt in den Regalen der Alten Welt. I & I working papers nro. 1*. [En línea: <http://www.agric-econ.uni-kiel.de/Abteilungen/II/wp.shtml>. Consulta: 10 de julio de 2017].

- PERIADNADI, N. (2003). *Das Vorkommen der die Alterung auslösenden Precursoren und der Einfluss von Mikroorganismen auf die TDN-Bildung in Wein*. Dissertation. Frankfurt am Main: Johann Wolfgang Goethe-Universität.
- PLANELLES IVÁÑEZ, M. (2012). La lengua de la fase gustativa de la cata del vino en francés y en español. En: Salinero-Carcante, M. J. & E. González Fandos (eds.), *Vino y alimentación. Estudios humanísticos y científicos*, 197-210. [En línea: https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/41533/1/2012_Planelles_La-lengua-de-la-fase-gustativa.pdf. Consulta: 15 de julio de 2017].
- _____ (2013). Construcciones del lenguaje del vino en español y francés. *Cuadernos de Investigación Filológica* 39, 205-220.
- RATTI, R. (2006). *Cómo degustar los vinos. Manual del catador*. Madrid / Barcelona / México: Mundi-Prensa.
- ROBINSON, J. (2001): *Curso práctico de cata*. Ed: Blume. Barcelona.
- SÁENZ NAVAJAS, M. P. et al. (2010). Parámetros del color de vinos tintos españoles con madera: correlación con la percepción sensorial de la calidad. *Actas del IX Congreso Nacional del Color*. Alicante: Universidad de Alicante, 371-374.
- SÁINZ, H. (2002). Alimentos y bebidas con Denominaciones de Origen y distintivos de calidad. Balance y perspectivas. *Distribución y Consumo*, julio-agosto, 58-73.
- VEGA, M. (1999). *La enseñanza de la traducción científica y técnica*, en: *Perspectives. Studies in Translatology* 7:2. Special Issue on Hispanic Translation Studies.
- Weingesetz, Bundesgesetzblatt*, 1994.
- Documentos electrónicos
- http://dosomontano.com/wp-content/uploads/2016/03/PLIEGO_DE_CONDICIONES_ESPA%C3%91A_Y_ALEMANIA_2017_2019_DDOO_JAM%C3%93N_DE_TERUEL_Y_SOMONTANO.pdf. [Consulta: 10 de julio de 2017].
- <https://glossary.wein-plus.eu/pantschen>. [Consulta: 4 de julio de 2017].
- <http://www.weinpage.at/lexikon.htm>. [Consulta: 4 de julio de 2017].

<https://media.utp.edu.co/referencias-bibliograficas/uploads/referencias/capitulo/198-textos-especializados-y-unidades-de-conocimiento-metodologia-y-tipologizacionpdf-ZXU9O-articulo.pdf>. [Consulta: 7 de julio de 2017].

<https://www.vinoseleccion.com/saber-de-vinos/historia-del-vino>. [Consulta 2 de julio de 2017].

Palo Cortado. Vinos de Jerez. <https://www.sherry.wine/es/wines/vino-generoso/palo-cortado>. [Consulta: 14 de julio de 2017].

Rioja-Weinprobe in Würzburg - Weinproben und Verkostungsberichte. <http://www.dasweinform.de/viewtopic.php?f=29&t=4794>.

[Consulta: 13 de julio de 2017].

—Webs especializadas

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft:

http://www.bmel.de/DE/Startseite/startseite_node.html;jsessionid=B6D16D70D35F667318D959575894B3D8.1_cid296.

Deutsches Weininstitut: <http://www.deutscheweine.de/>.

Anexo: Glosario bilingüe español-alemán para la cata de vinos

Español	Alemán
abocado	süsse
ácido (sust.)	Säure
acerbo	grün, unreif
aceitoso	ölig
acetalheido	Acetaldehyd
acetato de etilo	Ethylacetat
ácido cítrico	Zitronensäure
ácido málico	Apfelsäure
afrutado	fruchtig
agresivo	agressiv
ahumado	rauchig
alquitrán	Teer
amargo	herb

amarillo pajizo	strohgelb, gelbgrün
ambarino	Bersteinfarben, Topasfarben
análisis organoléptico	organoleptische Prüfung
anís	Anis
añejo	altersaubau
aroma de caramelo	Karamellduft
astringente	adstringierend
aterciopelado	samtig
avellanado	nussig
bacterias lácticas	Milchsäurebakterien
bajo contenido en alcohol	Alkoholarm
balsámico	balsamisch
barrica	Barrique
bosque	Wald
bouquet	Bukett
brillo	Glanz
caliente	feurig
canela	Zimt
capa	Aussehen
caramelizado	karamellisiert
carbónico	Kohlensäure
carnoso	fleischig
castaño	rotbraun
cata	Weinprobe
catador	Weinverkoster
catavinos	Stechheber, Probeheber
cerrado	verschlossen
ciruela	Pflaume
cítricos (sust.)	Zitrusfrüchte
clarete	Klaretwein
color	Farbe
color frambuesa	Himbeerfarbe
con cuerpo	körperreich
complejo	vielschichtig
común	einfach
corcho	Kork

crianza	Ausbau
crisantemo	Chrysantheme
crudo	unreif
cuero	Leder
cuerpo (sust.)	Körper
débil	schmächtig
decrépito	ranzig
delgado	leer
denominación de origen	Herkunftbezeichnung
desequilibrado	unharmonisch, unausgeglichen
discreto	unaufdringlich
dorado	goldgelb
dorado intenso	tiefgolden
dulce	süß
duro	sauer
elegante	elegant
equilibrado	ausgewogen, ausgeglichen
equilibrio	Balance
especiado	würzig
especias	Gewürze
excesivamente fuerte	unangenehm scharf
fase olfativa	Nase, Bouquet, Bukett
fase visual	Erscheinung, Aussehen, Auge
fatigado	müde
fase gustativa	Geschmack, Mund
ficha de cata	Weinprobe-Formular
final de boca	Nachgeschmack
fino	fein
floral	blumig
fluidéz	Flüssigkeit
franco	gesund
fruta de hueso	Kernobst
frutas del bosque	Beeren
generoso	edel
geranio	Geranie
granate	granatrot

heno	Heu
herbáceo	krautig
hierba	Gras
insignificante	nichtssagend
insípido	geschmacklos
intensidad del color	Farbintensität
intenso, intensivo	intensiv
irisaciones	Schillern
lagar	Kelterhaus
limpidez	Klarheit
licoroso	likörartig
ligero	leicht
ligusto	Liguster
limpio	sauber
madera	Holz
madera (sabor a)	Fassgeschmack
manchado	verfärbt
mantequilla	Butter
manzana	Apfel
manzanilla	Kamille
microbiológico	mikrobiologisch
miel	Hönig
noble	edel
olor ácido	säuerlicher Duft
opaco	undurchsichtig
opalescente	blind
ordinario	plump
oro	Gold
oxidado	oxidiert
peleón	vulgär
perfectamente equilibrado	vollkommen
picado	stichig
picante	pikant
pimienta	Pfeffer
plano	flach
profundo	tief

punzante	scharf
púrpura	purpurn, purpurrot
redondo	rund
regaliz	Süßholz
reseda	Reseda
ribete	Felge
robusto	mächtig, kräftig
rojo cereza	kirschrot
rojo rubí	rubinrot
rosa (flor)	Rose
sabor	Geschmack
sabroso	lieblich
seco	trocken
sedoso	seidig
selección	Auslese
semidulce	halbsüß, mittelsüß
sólidos	Feststoffe
sutil	hochfein
tánico	tanninhaltig
terroso	bodengeschmack
transparencia	Durchsichtigkeit
trufa	Trüffel
turbio	trüb
untuoso	geschmeidig
vainilla	Vanille
vegetal	pflanzlich
velado	blind
viejo	alt
vivo	lebendig
violeta (flor)	Veilchen
violeta (color)	violett
viscosidad	Zähflüssigkeit
voluminoso	wuchtig
yogurt	Joghurt