

VVAA., Lexique de la vigne et du vin: français-italiano-español-deutsch-portugués-english-русский, 2 vols., Paris, Office International de la vigne et du vin, 1984, reimpresión facsímil de la edición de 1963, 399 pp. y 673 pp.

Laura BARAHONA MIJANCOS
Universidad de Valladolid

Desde sus orígenes, el ser humano se ha caracterizado por su capacidad de utilizar el lenguaje para comunicarse. La comunicación correcta y eficaz es el elemento clave para el avance y desarrollo de cualquier sector. Muchas veces el problema es sencillamente de comunicación. Es indiscutible la importancia que tiene la precisión terminológica y la corrección de un texto especializado (escrito u oral) en el intercambio científico y tecnológico dentro de un campo tan en auge como es el vitivinícola.

El primer léxico que publicó la Oficina Internacional de la Vid y el Vino en París fue creado en 1940; sin embargo, sólo contaba con equivalencias en cuatro lenguas. En 1963, la OIV sacó a la venta esta nueva versión, fruto del trabajo de numerosos investigadores procedentes de diferentes países. Una versión renovada y ampliada a siete lenguas, que debido a su éxito y su gran utilidad se reimprime en edición facsímil en 1984. Dicha reedición se ha vuelto a imprimir recientemente, motivando la escritura de la presente reseña. Entre los diccionarios plurilingües es el más completo; se trata del diccionario más exhaustivo tanto en lo referente al vino y su elaboración como en la viticultura. La terminología de la vid y su cultivo, que la mayoría de los diccionarios o no la recogen o lo hacen muy parcialmente, es muy completa. Por otro lado, es el que más lenguas contempla. Lo catalogamos como diccionario por incluir las definiciones de los términos, aunque la obra se presenta como un léxico. Es una herramienta de vital importancia que ha favorecido y mejorado la comunicación vitivinícola y que se ha constituido como una referencia de consulta obligada dentro del ámbito, tanto por su pragmatismo como por su eficacia. Aunque antiguo, se trata de un diccionario multilingüe que ya se adelantó a su época en algunas de sus características. Los términos se presentan ordenados alfabéticamente y se clasifican por dominios.

El diccionario consta de cuatro partes. La primera está reservada para los términos y definiciones. En cabeza de cada uno de ellos, figura un signo alfanumérico de identificación (ej. A1 *viticulture*). Dicho código facilita la búsqueda de los correspondientes dibujos dispuestos en la última parte. Cuando un término no tiene correspondencia en alguna de las lenguas meta se reemplaza por una serie de puntos suspensivos. Dentro de los campos a los que refiere, podemos encontrar los términos clasificados en las siguientes categorías: generalidades, viticultura, enología, otros productos derivados de la uva, el vino y comercio; sin embargo, no recoge ni su categoría gramatical ni su género. La segunda comprende siete índices alfabéticos en las distintas lenguas

meta (francés, italiano, español, alemán, portugués, inglés y ruso). Es muy práctico porque agiliza de manera notable las búsquedas. Además, contiene un índice complementario dedicado a los términos latinos que se citan en la obra. La tercera recoge las principales unidades de medidas (actuales y antiguas) y sus correspondencias (escalas de temperaturas, densidades, grados alcohólicos, etc.) en tablas. Y, finalmente, la cuarta parte comprende diecisiete ilustraciones con un signo alfanumérico que indica el término que figura en la primera parte.

Cabe destacar que, a pesar de sus grandes cualidades y los beneficios que ha aportado a lo largo de su historia, se trata de una obra imperfecta. Hay un error básico metodológico: parte de los términos en francés, lo que no resulta muy práctico porque se designan realidades diferentes; los términos utilizados en francés refieren al modo de hacer en Francia y no en Italia, España o Alemania, lo que origina la llamada inflación terminológica. No se puede hacer un diccionario en italiano traduciendo otro del francés. Se olvidan las variedades diatópicas y se echa en falta la presencia de términos que son únicos e irremplazables dentro de su ámbito geográfico. La definición del término debe hacerse en cada una de las lenguas y, lo que es más importante, desde la realidad vitivinícola de cada país. Por ejemplo, en España en función del tipo y tiempo de elaboración se distingue: *vino joven*, *crianza*, *reserva* y *gran reserva*. Tal clasificación no existe en Francia. ¿Qué sentido tiene entonces traducir las definiciones de las categorías de vino del francés al español? En la entrada E 40 se recoge el término *fourchine* que se define como “Petite fourche en bois servant à supporter les sarments afin que les grappes ne traînent pas à terre”. El equivalente que se da al español es *horquilla* y la definición se traduce, añadiendo un pequeño detalle. Esta operación se realiza, al menos en La Rioja, de otra manera y tiene lógicamente otra denominación: *dar a las bajas*. Consiste en evitar que los racimos toquen el suelo haciendo un pequeño agujero en la tierra con la azada. Además, como bien se dice en su prólogo, se trata de definiciones aproximadas, ya que ni incluye sus términos ni se rige por la legislación vitivinícola, aspecto fundamental dentro del campo.

Finalmente, destacamos que hoy día ya no tiene tanto sentido el hacer un diccionario bajo el formato tradicional impreso en papel. Es mucho mejor y práctico elaborar una base de datos terminológica online o en CDROM. Algunos expertos ya han realizado algunas como la base terminológica de Isabel Lanzán, englobada dentro de uno de los diversos proyectos de investigación del GIR Traduvino de la Universidad de Valladolid, dirigido por Miguel Ibáñez Rodríguez, que se puede consultar en la página web de dicho grupo. En cualquier caso y dada la antigüedad de la obra lexicográfica en cuestión, se entiende que todavía no haya una versión electrónica, pero no el cambio de presentación en la reedición facsímil, puesto que se limita a una copia del original anillada en un par de blocs con la carátula dentro de una funda de plástico, lo que resulta poco atractivo y, a su vez, hace que su uso sea más incómodo.