



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Grado en Traducción e Interpretación

TRABAJO FIN DE GRADO

La nota de cata de vinos y su traducción

Presentado por Andrea Martínez Martínez

Tutelado por Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, diciembre de 2016

*Quien sabe degustar no bebe jamás vino,
sino que degusta secretos.*

Salvador Dalí

ÍNDICE

Contenido

ÍNDICE	4
RESUMEN	5
ABSTRACT	5
INTRODUCCIÓN	6
1. Justificación de la temática elegida	6
2. Contexto del trabajo	7
3. Vinculación con las competencias propias del Grado en Traducción e Interpretación	7
OBJETIVOS	9
METODOLOGÍA Y PLAN DE TRABAJO	11
DESARROLLO	12
LA NOTA DE CATA DE VINOS Y SU TRADUCCIÓN	12
1. La importancia de la traducción en el ámbito vitivinícola	12
2. ¿Qué es la cata de vinos?	14
3. Fases de la cata de vinos	15
3.1. Fase visual	16
3.2. Fase olfativa	17
3.3. Fase gustativa	18
3.4. Fase postgustativa	18
4. Los textos especializados	19
5. Los géneros textuales	21
6. La nota de cata de vinos	23
7. Análisis de notas de cata de vinos	24
7.1. Notas de cata de vinos en español	28
7.2. Notas de cata de vinos en inglés	46
8. La traducción de las notas de cata de vinos españoles	63
RESULTADOS	69
CONCLUSIONES	74
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	76

RESUMEN

El legado del vino en la mayoría de culturas del planeta ha hecho que se convierta en un campo de estudio importante y variado. A esto hay que sumarle que estamos en una época en la que cada vez se da más importancia a la calidad de estos caldos. Estamos siendo espectadores de una internacionalización del vino que las empresas vinícolas están llevando a cabo con estrategias empresariales. En este punto, la figura del traductor tendrá un papel principal, ya que se convertirá en una pieza esencial dentro de la expansión del vino a otras culturas. Las notas de cata de vinos forman parte de la salida al mercado, ya sea interior o exterior. Una buena redacción de estas, con un lenguaje especializado preciso y una estructura acomodada a su cultura, además de un trabajo de traducción especializada aseguran la comprensión por parte del consumidor de aquello que va a saborear.

Palabras clave: vino, internacionalización, nota de cata, lenguaje especializado, género textual, traducción especializada.

ABSTRACT

The legacy of wine in the majority of the world cultures has meant that it has become an important and varied field of study. In addition, we are in a time in which more and more importance is given to the quality of these wines. Nowadays, we are witnessing an internationalization of wine because wine companies are conducting several business strategies. At this point, the figure of a translator acquires a major role, as it will become an essential part in the expansion of wine to other cultures. The tasting notes are part of the market release, either inside or outside. Good writing of these, with a precise specialized language and a well-structured text to their culture, with a specialized translation work ensure understanding by the consumer or buyer of the product they will taste.

Key words: wine, internationalization, tasting note, specialized language, textual genre, specialized translation.

INTRODUCCIÓN

1. Justificación de la temática elegida

La importancia del vino en las diferentes culturas y civilizaciones es algo que ha quedado plasmado en la sociedad actual y en las múltiples representaciones artísticas, así como documentos encontrados tales como la Biblia:

Y les dijo: «Ardientemente he deseado comer esta pascua con vosotros, antes de mi pasión. Porque yo os digo que ya no la comeré otra vez, hasta que tenga su cumplimiento en el reino de Dios.» Y, tomando el cáliz, dio gracias y dijo: «Tomad, y distribuidlo entre vosotros. Porque os aseguro que ya no beberé el zumo de la vid hasta que llegue el reino de Dios.» Después tomó el pan, dio gracias, lo partió, y dióselo, diciendo: «Esto es mi cuerpo, que es entregado por vosotros: haced esto en memoria mía.» Del mismo modo tomó el cáliz, después que hubo cenado, diciendo: «Este cáliz es la nueva alianza en mi sangre, que es derramada por vosotros.» (Evangelio según San Lucas, 22: 15-20)

La curiosidad por este derivado de la uva ha ido evolucionando hasta el punto actual de ser considerado un importante campo de estudio y, a su vez, de traducción, aunque pase desapercibido en la formación de este último ámbito. La traducción de textos y notas relacionadas con el vino es algo relevante para conocer la historia, ya que es un elemento común en diversas culturas. Además, el vino ha despertado una gran pasión en la sociedad, siendo un elemento de gran movimiento económico y turístico que se engloba en un mercado competitivo y globalizado.

España es el primer país del mundo en superficie plantada de viñedo, con más de 950.000 hectáreas, con cerca de 630.000 explotaciones, que confieren al sector una dimensión social importante, reforzada con las numerosas cooperativas, que agrupan a más de 200.000 socios viticultores y que elaboran más del 60% del vino y mosto español. El valor de la producción ascendió en 2012 a 1.267 millones de euros, en tanto que las ventas del sector industrial superaron los 5.500 millones en 2011, el 6,2% del total alimentario.

Pero, si algo distingue tradicionalmente al sector en España, es la exportación, que, desde el año 2006, ha seguido una ascendencia creciente, de tal forma que ha pasado del 35,7% en dicho año, hasta el 52,9% en 2011. El 72% del vino exportado se dirige a los países de la Unión Europea. Este capítulo supone una contribución

decisiva al saldo positivo de la balanza comercial, de más de 2.600 millones en el año 2012, incluyendo el vino y el mosto. (Compés López y Castillo Valero, 2014: 17)

La elección de esta temática, aparte del gran peso histórico y cultural que tiene en la actualidad, es la motivación personal y curiosidad que me produce pertenecer a una familia en la que algunos miembros se dedican tanto a su producción como a su venta y consumo hostelero. A su vez, residiendo y conociendo un país como España, presente entre los mayores productores de vinos con fama como los denominados *Ribera* y *Rioja* que recorren el mundo en botella, es otra motivación importante para realizar un trabajo sobre esta temática.

A todo esto hay que sumar la importancia que tiene la traducción en el campo del vino, puesto que sin ella no se habrían traspasado las barreras culturales que existen en el mundo. Como se ha mencionado anteriormente, la enología, la vinicultura y la viticultura están en auge en todo el planeta y representan una gran inversión para los países exportadores, que sin la ayuda de los traductores no podrían llegar a los consumidores del país importador con unas buenas prestaciones. Una de las funciones de la traducción es facilitar al receptor de ese texto la comprensión de aquello que está leyendo y, por lo tanto, habría que adaptarlo y adecuarlo a sus necesidades. En relación a los vinos, cada cultura tiene un léxico y unas características en la producción y elaboración que son diferentes del resto de naciones, lo que supone un esfuerzo extra que tiene que realizar el traductor para conseguir que ese vino sea degustado por la mayor parte de público como sea posible en el país de llegada.

2. Contexto del trabajo

La asignatura *Trabajo de Fin de Grado (TFG)* se engloba dentro del cuarto curso del Grado en Traducción e Interpretación. Se realiza al finalizar el resto de asignaturas con la finalidad de comprobar que el alumno ha interiorizado una serie de competencias básicas a lo largo de estos años y que este es capaz de plasmar esas competencias lingüísticas en varias lenguas de un texto.

Este trabajo se centra en el mundo del vino y, en particular, en el género textual de las notas de cata de vinos y su traducción. Es un tema muy interesante a la vez que difícil de analizar, ya que es un campo bastante amplio y que no se ha estudiado con tanta profundidad como se ha hecho con otros ámbitos desde una perspectiva traductora.

3. Vinculación con las competencias propias del Grado en Traducción e Interpretación

A lo largo de este TFG se ponen en práctica algunas competencias y destrezas propias del Grado en Traducción e Interpretación que el alumno ha ido adquiriendo a lo largo de estos años,

además de las generales. Estas competencias aparecen a continuación clasificadas según su orientación disciplinar, profesional o mixta:

DISCIPLINARES
E6. Conocer la lengua A/B/C/D en sus aspectos fónico, sintáctico, semántico y estilístico.
E10. Conocer la cultura y la civilización de las lenguas A/B/C/D y su relevancia para la traducción.
E37. Relacionar los conocimientos de terminología con otras disciplinas lingüísticas y no lingüísticas.
E51. Conocer los fundamentos interdisciplinares que servirán de marco teórico para el trabajo de fin de grado.
E53. Ser conscientes de la forma y grado en que las transformaciones sociales, políticas, económicas y culturales han influido en la evolución del lenguaje.
E68. Reconocer el valor de la traducción como difusora de la cultura.
PROFESIONALES
E1. Conocer, profundizar y dominar la lengua A/B/C/D de forma oral y escrita en los distintos contextos y registros generales y especializados.
E34. Aplicar a proyectos de traducción general/especializada las herramientas profesionales de traducción asistida por ordenador (TAO) y de gestión terminológica.
E35. Conocer el trabajo terminológico en cada una de sus fases y aplicarlo a su labor traductora.
E39. Dominar las normas terminológicas, los tipos y organizaciones de normalización y estandarización.
E40. Diseñar y elaborar diccionarios y bases de datos terminológicas.
E47. Mostrar habilidades de gestión y de evaluación de la calidad de la información recabada y que servirá de sustento empírico de un proyecto de investigación.
E52. Asegurar la calidad del trabajo en el marco de unos plazos establecidos.
MIXTAS
E2. Analizar, determinar, comprender y revisar textos y discursos generales/especializados en lengua A/B/C/D.
E8. Conocer y gestionar las fuentes y los recursos de información y documentación en lengua A/B/C necesarios para el ejercicio de la traducción general/especializada B/C.
E30. Conocer las diferentes funciones textuales, agentes y factores relevantes en el proceso traductor.
E38. Extraer información conceptual de textos especializados y representarla gráficamente.

E48. Desarrollar la capacidad de comunicarse con expertos de otras áreas, además de la propia, como fuente complementaria de un trabajo de investigación de mayor alcance.
--

E49. Desarrollar la capacidad de aplicar los conocimientos y competencias adquiridos durante el grado sobre algún aspecto de la mediación lingüística a la práctica y a la investigación.

Tabla I. Vinculación de competencias propias del Grado en Traducción e Interpretación

En este trabajo se ponen de manifiesto varias competencias que tienen que ver con el ámbito de la terminología, pues se va a analizar el vocabulario empleado en el género textual de las notas de cata de vinos. Además, también van a ser importantes las competencias que impliquen analizar y comprender textos en diferentes lenguas para ver las peculiaridades de estos y qué hace que sean tan especiales.

Otro punto significativo a tener en cuenta es la cultura y la civilización, ya sea la de la lengua de partida o la de la lengua meta.

OBJETIVOS

Con este trabajo se pretende estudiar tanto teóricamente como de manera práctica el género textual de las notas de cata de vinos, las cuales tienen un lenguaje especializado y es muy importante tenerlo en cuenta para su traducción. Se trata de un tema que no se ha analizado en detalle y que provoca muchos problemas a los traductores a la hora de hacer el trasvase de un idioma a otro, ya que no solo son palabras, sino que lo más importante de las notas de cata de vinos es la cultura de la que están impregnadas. Si bien es verdad que se ha estudiado el léxico de este campo, el formato y las figuras retóricas tan propias de este género textual no aparecen en estudios lingüísticos de esta índole.

En el presente trabajo no solo se tratará de analizar este género textual, tanto en inglés como en español, y se sacarán como conclusiones los rasgos principales que tiene en cada lengua de trabajo, sino que también se intentarán mostrar las razones por las que la figura del traductor es importante, incluso indispensable, en materias de internacionalización del vino y expansión de una bodega.

Las notas de cata contienen un lenguaje especializado que supone una mezcla entre el campo temático vinícola y el vocabulario subjetivo que evocan los sentidos. Esta fusión entre especialidad y subjetividad hacen que las notas de cata de vinos sean un quebradero de cabeza para muchos traductores, pues no solo tienen que traspasar ciertas palabras a otro idioma, sino que deben expresar en otra lengua aquello que transmite el vino. En muchas etiquetas del producto

vinícola aparece una nota de cata, que sirve de exposición para que el cliente sepa qué está comprando y qué tiene ese vino que le hace diferente del resto. Si no se traduce bien esa nota de cata, el cliente no va a degustar lo que se supone que estaba comprando.

Por estas razones es tan importante la figura del traductor para la industria vitivinícola y, por lo tanto, en este trabajo se analizan las notas de cata de vinos, su estructura y su lenguaje para intentar solucionar aquellos problemas traductológicos (no solo léxicos) que podrían aparecer durante el trasvase.

METODOLOGÍA Y PLAN DE TRABAJO

En este apartado se detallarán la organización del trabajo y todo aquello necesario para su completa comprensión.

Para conseguir responder a las preguntas iniciales que nos llevan a producir este trabajo, se realizará un corpus de notas de cata de vinos (Anexo I) para poder ver y analizar cómo es este género textual (tanto en inglés como en español), las características que tiene y cómo se suelen traducir con el fin de llegar a la conclusión de por qué la labor del traductor es importante dentro del mundo vitivinícola. Además, se procederá a realizar un análisis contrastivo entre las notas de cata de vinos españoles y estadounidenses (en español y en inglés, respectivamente) para estudiar las dificultades que tiene la labor traductora y las posibles soluciones que resolverían los problemas surgidos durante la misma. Las notas de cata que se recogen dentro del corpus se han obtenido de las páginas webs de diferentes bodegas que tienen como objetivo vender ese vino al consumidor. Es decir, son notas de cata que funcionan como descripción para la venta. Se ha dividido el corpus en tres carpetas: textos originales en español de bodegas de España, textos originales en inglés de vinos estadounidenses y traducciones de textos originales en español al inglés.

Al trabajar con un corpus como punto de origen para este estudio, emplearé un método descriptivo, es decir, se analizan varias notas de cata para llegar a las conclusiones. Se describen las características de este tipo de textos para proceder al estudio de los dilemas de la estructura y el lenguaje que debe seguir el traductor y a la resolución de aquellos problemas traductológicos que pueden surgir durante el proceso de trasvase de una lengua a otra. Además, también se seguirá el método deductivo, pues se parte de lo general para llegar a lo particular: las conclusiones se obtienen del razonamiento y análisis del corpus de notas de cata de vinos.

Se han elegido textos de este género textual que cumplen unas características concretas. Son textos escritos, procedentes de páginas de internet presentes, destinados a la venta de ese producto, por lo que son divulgativos, actuales y representativos dentro de este género. Se ha procedido a buscarlos, en su mayoría, en páginas web de las bodegas o grupos de bodegas de renombre cuyas notas de cata cumplían las características anteriormente mencionadas. No se ha querido reducir la búsqueda de bodegas por zona geográfica o Denominación de Origen (solo vinos de España y EE.UU.) para poder analizar mejor este tipo de textos sin acotarlo geográficamente. Además, se han guardado todas ellas en formato .txt para emplear el programa AntConc y hacer el glosario (véanse Anexo I y Anexo II).

En primer lugar, se hace un estudio teórico de la cata de vinos para poder entender aquello que contiene la nota de cata. A continuación, se ven tanto la definición como las características principales de la nota de cata de vinos. Como tercer punto de esta primera parte, se ve el género textual. Se estudia lo que es y sus particularidades para que más adelante nos sirva como punto de partida para hacer el análisis de las notas de cata de vinos.

En la segunda parte del presente trabajo se analizan las notas de cata de vinos de un modo global, apuntando sus particularidades, aquellas que hacen que se trate de un género textual especializado y que hacen que provoque verdaderos quebraderos de cabeza a los traductores. Además, aparecen varios ejemplos de notas de cata donde se ven esos temas que se han tratado con anterioridad. Es decir, es una puesta en práctica y una muestra de las características de este género que se lleva a cabo a partir de la realización de un corpus de notas de cata de vinos tanto en inglés como en español. Con el fin de que resulte más sencillo se ha creado una tabla con los principales rasgos a tratar, los cuales se han obtenido de lo aprendido en las asignaturas de «Aproximación al lenguaje científico» y «Traducción especializada», ambas del cuarto curso del Grado. Se hace de una manera general, tratando los puntos principales de análisis de un texto (terminología, rasgos morfosintácticos y rasgos textuales). De esta manera, se verán las principales características de cada una de las notas de cata de vinos tintos, blancos y rosados con el fin de llegar a la conclusión de las principales características de este género textual. Es decir, a partir de los ejemplos y de casos particulares se pretende llegar a la regla general.

Por último, se recogen varios textos originales y su traducción para ver cómo se han solventado los puntos problemáticos del texto y se hace una crítica de ella.

Durante la realización de este estudio, se ha decidido formar un pequeño glosario (Anexo II) de las palabras que más aparecen en el corpus y que puede servir de ayuda para la traducción de este género textual.

DESARROLLO

LA NOTA DE CATA DE VINOS Y SU TRADUCCIÓN

1. La importancia de la traducción en el ámbito vitivinícola

Para entender por qué es necesaria la traducción en el ámbito vitivinícola nos adentraremos un poco en el mundo de la economía de este sector.

La industria del vino está experimentando una internacionalización, es decir, hay una orientación al mercado internacional. En otras palabras, las empresas cada vez exportan más y se incorporan a otros mercados para vender unos productos que muchas veces resultan exóticos para su población. Además, este sector va avanzando conforme la sociedad lo hace y esa es la principal razón por la que se necesita la innovación en este terreno (no solo en la fabricación del caldo, sino también en el envasado, en la etiqueta, en la contraetiqueta, en las estrategias empresariales, en la salida a otros mercados, etc.). Hoy en día, la exportación es una salida fundamental para estas empresas. En el caso de España, el consumo internacional de sus caldos es mayor al consumo nacional. Por ciertas razones, las ayudas a la producción y destilación de la uva desaparecieron y esto obligó a las empresas a buscar nuevos medios para salir adelante, lo que significó y sustrajo grandes cambios tanto en la política como en las estrategias empresariales de las bodegas. Uno de los puntos fuertes que encontraron fue la exportación e internacionalización de sus vinos. Se ha estado trabajando exhaustivamente en esto durante varias décadas y, hoy en día, los vinos españoles tienen gran renombre y prestigio en todo el mundo y se encuentran entre los más consumidos del planeta. Además, el consumo interior ha sufrido una gran caída en los últimos años a causa de la crisis, lo que significa que la competitividad en el ámbito internacional ha aumentado, no solo entre varios países exportadores, sino también entre diferentes marcas españolas o incluso entre productos de una misma región o Denominación de Origen, que necesitan hacerse un hueco en ese mercado. Respecto a la innovación, cada día aparecen nuevos productos de la industria vinícola, como por ejemplo, los vinos sin alcohol o los vinos de baja graduación. Esto supone otro nuevo frente en este sector que está dando buenos resultados y agranda aún más la variedad de elección que tienen los consumidores ante aquellos productos procedentes del zumo de la uva.

Por otra parte, las bodegas o grupos empresariales cada vez están más especializados, pues incorporan a profesionales y técnicos que garantizan una mejor dinamización en términos de comercio y exportación. El enólogo ya no es un mero entendido de vinos, sino que, además de supervisar el proceso de creación, también puede hacer creaciones muy interesantes (*vinos de autor*) que son avaladas y seguidas por miles de consumidores, lo que conlleva un prestigio añadido de la bodega. Con esta especialización, las bodegas también tendrían que conseguir unos textos traducidos por un experto, pues lo ideal sería un traductor experto tanto en la cultura y el idioma meta como en la temática vinícola.

Como cualquier empresa, lo que buscan las bodegas es llegar al público con un nivel de calidad y de ventas óptimo. Por lo tanto, lo ideal sería conocer bien a esos consumidores, sus cualidades y lo que buscan en los vinos, para poder adaptarse a ellos y conseguir más ventas. La variedad de productos, como se ha dicho antes, es muy grande. Esto significa que los consumidores

también van a ser muy variados y cada tipo de vino va a ir destinado a un público en concreto (*estrategia de diferenciación*). Esta estrategia se basa en hacer un caldo con unas propiedades únicas que le diferencien del resto y así cautivar a un público determinado.

A la hora de traducir las notas de cata, se debe tener en cuenta todo esto: desde la estrategia que quiere llevar a cabo la empresa hasta el precio o el más mínimo detalle que pueda suponer la etiqueta o la botella ante los gustos del consumidor. El gran problema es que el análisis organoléptico es subjetivo y que cada consumidor va a tener unos gustos diferentes. Por esta razón, la bodega debería contratar a un traductor, hacer un estudio de quiénes serían los consumidores de ese vino y definir las cualidades de estos usuarios, para luego trasladar estas ideas al traductor y conseguir una nota de cata de mayor calidad adaptada a la cultura, a la sociedad y a las características de los principales compradores de esas botellas. En otras palabras, con el trabajo del traductor se conseguiría el entendimiento por parte del cliente extranjero de aquellas sensaciones que busca al degustar su adquisición.

2. ¿Qué es la cata de vinos?

Según el *Diccionario de la Real Academia Española*, catar es «probar, gustar algo para examinar su sabor o sazón». Por lo tanto, la cata de vinos es el examen y análisis organoléptico de un vino, sin tener en cuenta en un principio si nos gusta o disgusta este. En esta rama de la enología también se comparará esta nueva experiencia con las almacenadas anteriormente en nuestra memoria.

Existen varios tipos de catas (García Gallego, 2008: 36), pero en todas ellas prevalece la importancia de describir las sensaciones que nos transmite el vino que estamos probando:

- *Cata horizontal*: Se prueban 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 fijarnos en su envejecimiento y evolución.
- *Cata a ciegas*: Los catadores no pueden ver la información del vino a degustar, pues se ocultan las botellas.
- *Cata hedonista*: Se degustan varios vinos y se comenta y valora lo que aporta a los catadores. De esta manera se aprende a distinguir las cualidades de unos vinos y otros para distinguirlos.

- *Cata analítica*: Se hace un examen exhaustivo de las principales características del vino que nos proporcionan información sobre su origen, su elaboración, sus azúcares, etc.
- *Cata teórica*: Es parecida a la analítica, pero nos centramos en lo que percibimos por los sentidos, es decir, se describe lo que aprecian nuestros sentidos de ese vino (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.

Además, podemos clasificar al catador según la finalidad de su actividad:

- *Catador aficionado*: tiene como objetivo diferenciar los vinos y conocer más sobre estos para luego poder averiguar más cosas sobre ellos a través del disfrute de su sabor (origen, variedad de uva, etc.)
- *Catador comercial*: compara varios vinos, su valor en el mercado, su calidad, piensa en los posibles consumidores, etc.
- *Catador técnico*: hace una degustación analítica (buscando virtudes y defectos) para adentrarse en ese vino e identificar su composición, su conservación, su envejecimiento, su calidad, etc.

En una cata profesional, es muy importante seguir las normas ISO establecidas, pues las cualidades del vino se pueden percibir de distinta manera dependiendo de la iluminación, la temperatura, el mantel de cata, etc. También existe un tipo de copa que se utiliza en todo el mundo para realizar catas profesionales (Norma Internacional ISO 3591-1977). Esta es de cristal transparente e incoloro, sin dibujos ni tallas, con un mínimo de entre el 9% y el 12% de plomo, con 155 mm de altura y con un diámetro de la base de 65 mm. De esta manera, se pueden percibir mejor los olores, pues está pensada para concentrar los aromas del vino y para una mejor visualización.

3. Fases de la cata de vinos

La cata de vinos sigue siempre un orden y una técnica para poder degustarlos mejor. Por eso se habla de las fases de la cata. Se sigue un orden de progresión que va de menos a más para disfrutar completamente del fruto de la uva. Estas son las cuatro fases que más adelante se explicarán y detallarán (García Gallego, 2008: 57-69):

- Fase visual

- Fase olfativa
- Fase gustativa
- Fase postgustativa

3.1. Fase visual

Consiste en la observación del vino, que es clave para ver su armonía entre todas sus cualidades. Hay ciertos aspectos en los que un catador se tiene que fijar para interpretarlos en conjunto posteriormente:

- *Limpidez y transparencia:* Aporta información sobre los procesos de decantación, filtrado, fermentación y clarificado, y estabilización.
- *Vivacidad y brillo:* Son las cualidades que presenta un vino para reflejar la luz. Aporta información sobre su acidez (la falta de brillo significa que el vino es poco ácido) y tiene mucha importancia en los vinos blancos.
- *Fluidez:* Se trata de la facilidad de movimiento de esta bebida. Nos fijaremos en su consistencia y en la forma en la que cae a la copa. Cuanto más fluido sea, más joven es ese vino. En cambio, si notamos que el vino es viscoso, puede significar que está enfermo o puede indicar problemas en la fermentación.
- *Burbujas:* Están presentes en los vinos espumosos. En el resto de tipos de este derivado de la uva, solo se pueden aceptar en los tranquilos, sobre todo en los blancos jóvenes, que suelen tener una mínima cantidad de burbujas.
- *Color:* Se aprecia el color principal en medio de la copa al inclinarla. Nos informa sobre la variedad de la uva, el estado del vino, su edad y su origen.
- *Intensidad del color:* Puntualiza la información del color.
- *Tono o matiz:* Se aprecia, al tener la copa horizontal, en el lado externo, es decir, donde hay menos vino en la copa. Señala la edad del vino y su evolución.
- *Cantidad de color:* Cuando agitamos la copa de vino, se forman unas gotas en las paredes de la copa, que reciben el nombre de *lágrimas*. La forma en la que caen y la consistencia que muestran nos señalan la cantidad de alcohol y la glicerina que tiene ese caldo. Sin embargo, esto no es símbolo de calidad.
- *Sedimentos:* Existen varios tipos de sedimentos que pueden alterar el sabor del vino o indicar turbiedad. Aunque hoy en día son poco frecuentes, lo más habituales son los

taninos, que provienen de la piel de la uva o de las barricas y están en contacto con este zumo en su proceso de elaboración. Así, se le aporta color al vino, además de taninos. También podemos encontrar antocianos en el vino, que junto con los taninos aumentan de tamaño y caen lentamente con el paso del tiempo. Para eliminarlos, solo tenemos que decantarlo correctamente. Otros sedimentos son los cristales de tartrato, que se producen al enfriar el vino de una manera brusca.

3.2. Fase olfativa

Las cualidades que se perciben por el sentido del olfato son de suma importancia para poder valorar ese vino y para guardarlas en la memoria e identificarlas posteriormente en otras ocasiones. No debemos olvidar que el recuerdo y la memoria son fundamentales a la hora de catar.

Los parámetros en los que nos tenemos que fijar a la hora de percibir los aromas del vino son intensidad, calidad y persistencia o duración.

Para poder apreciar todos los aromas, el análisis olfativo directo se hace atendiendo a un orden. Primero, se huele el caldo a copa parada, es decir, en reposo, sin agitarlo. Se inclina la copa hacia la nariz, introduciéndola un poco, y se realizan varias inhalaciones para percibir los aromas más volátiles y su intensidad aromática (aromas primarios). De este modo, se sabrá si es un vino agradable o no. A continuación, se agita la copa haciendo círculos para oxigenar el vino y apreciar olores más intensos (aromas secundarios). Por último, se deja reposar la copa y se vuelve a introducir la nariz en ella, porque habrá nuevos matices después de la oxigenación (aromas terciarios) y podremos captar el *bouquet*¹ del vino.

Por lo tanto, como hemos podido apreciar, existen tres tipos de aromas según su origen:

- *Aromas primarios*: Son aquellos que vienen del fruto, proceden de la variedad o variedades de uva con la que se ha elaborado, la zona de cultivo y el grado de maceración. Son los aromas característicos de vinos jóvenes y son afrutados y/o florales.
- *Aromas secundarios*: Son aquellos que aparecen tras la fermentación, es decir, los olores iniciales se ven alterados por las levaduras. Estos olores recuerdan a frutas, a levaduras y a carbónico. Si el vino no está en buenas condiciones, se pueden notar aromas extraños, como a laca de uñas, por ejemplo.
- *Aromas terciarios o bouquet*: Solo existen en vinos envejecidos y son los que le dan personalidad al vino (son los más difíciles de describir).

¹ *Bouquet* o *buqué*: Palabra proveniente del francés que designa el conjunto de aromas presente en vinos de crianza, que se adquieren durante el envejecimiento del vino. Puede ser oxidativo o reductivo.

Según Wiesenthal (2009: 76-82), los aromas también se pueden agrupar en familias:

- *Animales*: Cuero, pieles, lana húmeda, carne de caza...
- *Balsámicos*: Pino, resina, ciprés, romero...
- *Madera*: Incienso, roble, humo, resina...
- *Espicias*: Canela, vainilla, pimienta, clavo...
- *Empíreumáticos o tostados*: Café, cacao, humo de tabaco, pan tostado...
- *Lácticos*: Miel, caramelo, mantequilla...
- *Florales*: Violeta, lilas, manzanilla, rosa...
- *Frutales*: Manzana, cereza, frambuesa, cassis...
- *Frutos secos*: almendra tostada, nueces, avellana...
- *Hierbas y follaje*: Heno, menta, helecho, lavanda...

3.3. Fase gustativa

En esta fase disponemos de un tiempo limitado para percibir los sabores elementales: dulce, amargo, salado y ácido. Además de su sabor, también debemos prestar atención a otras sensaciones:

- *Cuerpo*: Si es denso el vino o no.
- *Textura*: Cómo es esa densidad, si se notan los taninos, etc.
- *Fluidez*
- *Suavidad o aspereza*
- *Salivación*
- *Sensaciones térmicas, químicas y de picor*

Por lo tanto, a partir de estas sensaciones, se valorará la calidad del vino, así como la persistencia del sabor y la armonía de su conjunto.

3.4. Fase postgustativa

Esta es una de las partes más interesantes de la cata de vinos, pues con las sensaciones que deja ese caldo haremos una mejor valoración del mismo. Esto lo explica Émile Peynaud, enólogo y padre de la enología moderna, con la siguiente cita: «Si el vino se reconoce por la armonía de las

sensaciones, un gran vino se reconoce por la persistencia de su aroma en boca.» (García Gallego, 2008: 61)

En términos de cata, a esta persistencia se la conoce como longitud de boca y puede ser de dos tipos:

- *Olfativa*: son aquellas sensaciones olorosas que se parecen a las que teníamos cuando el vino estaba en nuestra boca. Puede ser corta o larga y la unidad de medida recibe el nombre de Caudalía (equivalente a un segundo).
- *Final de Boca*: son aquellas sensaciones que no desaparecen inmediatamente tras tragar el vino.

4. Los textos especializados

A continuación nos adentraremos en los textos especializados y su lenguaje de especialidad. La temática es otro factor a tener en cuenta de los géneros y esto también determina si estamos ante un texto especializado o no.

Un lenguaje de especialidad es, desde una perspectiva pragmática, un conjunto de posibilidades determinadas por los elementos que intervienen en cada acto de comunicación: los interlocutores (emisores y destinatarios, con todo el conjunto de características que le son propias), las circunstancias comunicativas, y los propósitos o intenciones que se propone el acto de comunicación. (Cabré, 1993: 129-137)

Más simple es la definición que aporta Lerat (1995: 17) en su obra *Las lenguas especializadas*: «La noción de lengua especializada es mucho más pragmática: es la lengua natural considerada como instrumento de transmisión de conocimientos especializados.»

La lengua especializada es aquella que no todos los lectores pueden entender, es decir, un texto especializado no tiene un público tan amplio porque hay términos que solamente los expertos en el tema lograrán comprender. La comunicación especializada es aquella que se da entre expertos en el campo por su alto nivel de complejidad del léxico.

¿Cómo podemos diferenciar un texto especializado de uno no especializado? Se puede distinguir atendiendo a varias razones. Una de ella es la especialización de la temática que trata el texto. Otra es la especialización de otras características textuales. Por lo tanto, será especializado cualquier texto que se aleje de la lengua común en elementos como la temática, las características específicas de los interlocutores, las características específicas de la situación comunicativa, la función comunicativa y canal de transmisión de los datos. (Cabré, 1993: 135-137).

Por lo tanto, se puede decir que una nota de cata de vinos es un tipo especial de texto especializado por varias razones que a continuación detallamos.

La primera de ellas es el léxico. Bien es verdad que emplea palabras de la lengua común, pero muchas veces no tienen el mismo significado, es decir, si no estamos acostumbrados a este uso, ni tenemos interiorizado su significado en un contexto enológico, es más que probable que no entendamos esa descripción que se nos está dando de un vino. Por ejemplo: capa (Barceló Estates: Cuesta Del Aire Tempranillo Shiraz 2008) (véase Anexo I).

En segundo lugar, sigue un orden específico, es decir, sigue los pasos de la cata de vinos. Aunque haya más información además de la descripción organoléptica, lo más importante es trasladar al consumidor las principales características y rasgos que va a poder deleitar al adquirir y tomar ese producto. Un claro ejemplo es la nota de cata de CHAVEO deHIELO 2010 (véase Anexo I) que se divide en tres párrafos: vista, olfato y gusto (Bodega Monastrell: CHAVEO deHIELO 2010).

Además, lo primordial en un texto especializado es la objetividad y la universalidad del mismo. Por esta razón, se emplean el artículo generalizador, el presente de indicativo, la 3ª persona, el plural de modestia y las oraciones impersonales. La subjetividad propia del lenguaje del vino hace que la nota de cata sea un género especial, aunque ya existe un método que da rigor y se pueden hacer apreciaciones objetivas, por ejemplo, sobre la intensidad del color o la amargura del vino. En ella se tratan las sensaciones percibidas en el gusto, el olfato y la vista, por lo que es normal que no todas las personas experimenten lo mismo. A pesar de esto, intenta ganar objetividad con el lenguaje empleado. Un caso en el podemos encontrar ese intento de transmitir objetividad es el siguiente (véase Anexo I): «En nariz se muestra limpio y afrutado con notas de manzana que invitan a la cata.» (Bodegas David Moreno: Blanco 2015) Se emplea la 3ª persona del singular en presente de indicativo.

Otros rasgos a destacar son el uso de sustantivos y adjetivos para conseguir esa objetividad que se busca y dar las explicaciones necesarias al receptor, también aparecen adverbios y complementos circunstanciales para explicar mejor la situación ante la que se encuentra el receptor y que pueda percibir el texto con claridad y precisión, la unión de oraciones mediante la coordinación y, en algunas ocasiones, aparecen palabras procedentes del francés, ya sean calcos o préstamos (*bouquet*) (Bodegas Marqués de la Concordia: Paternina Banda Roja).

5. Los géneros textuales

Antes de adentrarnos en las diferentes definiciones de género textual, es importante saber diferenciarlo del tipo textual, puesto que muchas veces se utilizan estos términos de manera indistinta y errónea.

El tipo textual se trata de una agrupación según su intención comunicativa y, en función de esa finalidad, el autor del texto organiza las ideas de una manera u otra. Hay muchas definiciones, además de clasificaciones del tipo textual. Una de las distinciones más utilizadas es la de E. Werlich (citado en Corbacho Sánchez, 2006: 84), que hace una clasificación de cinco tipos textuales, que son los siguientes: narración, descripción, exposición, argumentación e instrucción. Aunque esta clasificación de Werlich se sigue utilizando bastante, el esquema organizativo más común en lingüística es: narración, exposición, descripción, argumentación y diálogo.

Para definir género textual, han sido muy importantes las aportaciones de Mijaíl Bajtín (1979: 248-256), quien formuló la teoría de los géneros discursivos. Así, podemos decir que el género textual es un conjunto de estructuras formales y gramaticales que están ligadas a unas convenciones sociales y funcionales conformadas a lo largo de la historia. Por lo tanto, es un hecho comunicativo con una temática principal que presenta una finalidad clara (de ahí la confusión con tipo textual).

Por otra parte, Hatim y Mason (1995: 304) lo definen como «formas convencionales de textos asociados a ocasiones concretas».

Existen numerosos géneros textuales:

La riqueza y diversidad de los géneros discursivos es inmensa, porque las posibilidades de la actividad humana son inagotables y porque en cada esfera de la praxis existe todo un repertorio de géneros discursivos que se diferencia y crece a medida que se desarrolla y se complica la esfera misma. (Mijaíl Bajtín, 1979: 248)

Los textos que pertenecen a un mismo género presentan rasgos muy similares, aunque en unos textos predominan unos y en otros, otros diferentes. La autora Silvia Gamero (2001: 51) agrupa las características comunes de la siguiente manera:

1. *Rasgos convencionales:* Cuando estamos hablando de género, es muy importante la noción de «convención», que es aquella característica textual usada por los hablantes de una lengua en un contexto determinado aunque haya otras opciones válidas para esa situación. Cuando aparecen en un contexto comunicativo, se dan tres requisitos importantes:

- a) Intervienen varias personas, que como mínimo son el emisor y el receptor.
- b) Se repite la situación comunicativa, ya que el formato de ese texto es usado de forma repetitiva en esa lengua.
- c) El texto tiene una finalidad que solo se puede llevar a cabo con un patrón común, en parte, para que se pueda reconocer con mayor facilidad.

Estas convenciones se van a ir conformando y asimilando en la cultura a medida que se vaya usando y se va adquiriendo su uso.

2. *Función textual*: todo texto se realiza con una finalidad clara del emisor. En todos ellos hay una función principal, pero hay muchos que son multifuncionales, es decir, que además de esa función principal presentan otras secundarias.
3. *Elementos de la situación comunicativa*: el género se adscribe dentro de una situación comunicativa determinada. Dentro de esta, se distinguen el emisor (quien produce el mensaje), receptor (quien recibe el mensaje), mensaje (aquello que se transmite), código (sistema de signos en el que se transmite el mensaje), campo (objeto sobre el que se organiza todo el texto), tenor (relación entre los participantes) y modo (canal de transmisión). Todos estos elementos como conjunto hacen que cada género sea único y permite diferenciarlos del resto.
4. *Influencia del contexto sociocultural*: un género aparece para resolver una situación comunicativa de esa sociedad. Esto significa que la cultura determina las convenciones de cada género, que pueden variar de un idioma a otro, y que marca las pautas tanto para crear nuevos géneros como para adaptarlo a las variaciones que pueda sufrir a lo largo del tiempo.
5. *Elementos intratextuales*: en otras palabras, se trata de las características internas del texto, como pueden ser el léxico o la sintaxis, por ejemplo.

En la obra *Competencia textual para la traducción* de Isabel García Izquierdo (2012: 46), se analiza el género textual desde una perspectiva traductora:

1. *Desde el punto de vista comunicativo*: aquí se analizan el espacio comunicativo, las relaciones entre los participantes y las acciones de estos participantes en ese espacio de comunicación.
2. *Desde el punto de vista formal*: es aquello que tiene que ver con las características internas del texto y las expectativas de los lectores.

3. *Desde el punto de vista cognitivo*: son las características de organización de la información y transformación de la realidad propias de ese género en esa cultura.

Según se detalla en la teoría de la información de Derrida (citado en García Izquierdo, 2005: 139), los géneros funcionan como códigos que sirven de guía y estructuración de nuestra lectura o redacción de un texto. Esto quiere decir que los géneros son una guía social para facilitar tanto la lectura y la creación de un texto como la comprensión de la finalidad del mismo. Por ejemplo, si tenemos delante una matrícula escolar, enseguida nos daremos cuenta de qué es y para qué sirve por su formato y el léxico empleado.

Todo esto es muy importante a tener en cuenta por parte del traductor para identificar más fácilmente lo que tiene que pasar de un idioma a otro y adaptarlo a la lengua de llegada porque, como hemos visto, no son iguales los formatos del mismo género en un idioma que en otro por motivos culturales. El género está relacionado con las culturas a las que represente y, además, está en constante redefinición, pues, al igual que ocurre con la cultura, sufre variaciones a lo largo del tiempo para adecuarse a las necesidades de los hablantes de esa lengua, es decir, evolucionan al ritmo que lo hace la sociedad.

Se dice que la nota de cata de vinos es un género textual porque sigue un formato y un estilo propios que la distinguen del resto. Se trata de un texto breve plagado de adjetivos que describen el color, el aroma y el sabor de un vino. Además, es habitual, por ejemplo, el uso de metáforas (figura literaria en la que se establece una relación entre dos términos), metonimias (figura retórica con la que nos referimos a una cosa o idea con el nombre de otra) y sinestesias (elemento retórico que asigna una sensación a un sentido que no le corresponde), por lo que se puede decir que el lenguaje que emplea, además de subjetivo, es poético. Otra característica propia de este género textual es su estructura. Es muy habitual encontrar notas de cata que tratan en primer lugar el color del vino, luego el aroma, para continuar a continuación con el sabor y finalizar con el final de boca.

6. La nota de cata de vinos

Un género textual perteneciente al ámbito enológico es el de las notas de cata de vinos. En primer lugar vamos a definir este término tomando como referencia la explicación de Silverstein (2004: 641). De esta manera, podemos decir que la nota de cata de vinos es el paso de lo que nos transmiten las diferentes fases de la cata de vinos a palabras, es decir, es un pequeño texto en el que se describen las sensaciones que hemos experimentado durante la cata de vino siguiendo el orden de esta. Normalmente, siguen el orden de «color, nariz y boca». No existe una extensión mínima o máxima de la nota de cata de vinos, pues hay diversidad de opiniones al respecto, pero

siempre se trata de un texto breve. Hay varios tipos de notas de cata de vino: pueden ser evaluativas o descriptivas, o mejor dicho, una mezcla de ambas, pues normalmente no son puramente evaluativas ni descriptivas. También varían según el medio en el que se publiquen, la extensión del texto y el autor del mismo (un enólogo, un trabajador de la bodega, un crítico, un amante del vino, etc.).

La característica más peculiar de este género es la terminología que usa. Aquí se produce una combinación del lenguaje figurado y de la subjetividad. Cada persona es un mundo y cada uno tiene una percepción distinta de la misma cosa. Si hablamos con dos personas de un mismo vino, cada una de ellas puede expresar sus sensaciones organolépticas de manera totalmente distinta. Incluso puede parecer que están hablando de vinos diferentes. Hoy en día hay métodos para transmitir los datos más precisos posibles, como el color, la amargura, la astringencia, etc. Sin embargo, siempre va a haber cierto grado de subjetividad dentro de las notas de cata de vinos, aunque la realice un experto y se empleen estas fórmulas.

Las notas de cata de vinos se ven en el mundo del *marketing* como una carta de presentación de ese vino ante los compradores y consumidores, por lo que el traductor debe tener especial cuidado al hacer el trasvase tanto de los términos como de la cultura para que el consumidor pueda entender el mensaje y se sienta atraído por ese producto, atendiendo además a aquellas estrategias de comercio que desea seguir la empresa vinícola, ya que un vino no está destinado a un gran público; todo lo contrario, el sector vinícola está muy fragmentado a causa de la diferencia de gustos, las diferencias sociales, la diferencia de culturas, entre otras.

Por último, al ser la venta el objetivo final de la nota de cata de vinos (se hace una descripción para que el consumidor sea consciente de aquello que está comprando), el traductor tiene que tener en cuenta la cultura y población hacia la que se dirige ese vino. No será lo mismo poner en venta un vino en Francia, con una gran cultura e historia vitivinícola, que hacerlo en Zimbabwe, que aparece en último puesto en el informe del *Wine Institute* de California sobre los países que más vino consumen por habitante.

7. Análisis de notas de cata de vinos

Como hemos visto en apartados anteriores, la nota de cata de vinos es un género «especial» dentro de la producción textual del mundo del vino. Y con las palabras de Émile Peynaud y Pascal Riberau-Gayon (citado en López Alejandre, 2007: 9) se demuestra que no hay que pasar por alto ningún detalle de una nota de cata, pues cualquier elemento puede significar demasiado y el

traductor debe estar atento a ello con la finalidad de lograr las ventas propuestas de la empresa vitivinícola en un país extranjero:

Catar «es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y al del olfato, es tratar de conocerlo buscando sus diferentes defectos y sus diferentes cualidades, con el fin de expresarlos; es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar, clasificar».

A continuación, se va a analizar una serie de notas de cata de vinos del corpus (véase Anexo I) para poder ver las características principales de este género tanto en español como en inglés. Se hará un estudio de los rasgos léxicos, semánticos, morfológicos, sintácticos y textuales de una serie de notas de cata de varios tipos de vino: tinto, blanco y rosado. De estas notas no nos importa el formato que han adquirido para esas páginas web, sino que lo esencial para este estudio es el texto en sí.

Para poder hacer un análisis completo y correcto sobre este género textual, se ha creado una tabla para poner cada detalle que aparece en él y así facilitar el trabajo del traductor, la cual se divide en varias secciones con el fin de hacer un análisis desde los elementos más pequeños hasta llegar al texto.

La primera de ellas trata la información adicional que no viene en la nota de cata, pero que es muy útil para el traductor porque puede dar pistas a la hora de solucionar ciertos problemas de traducción. De este modo, es bueno saber la empresa de ese vino, la región o la Denominación de Origen, el tipo de vino que es, las variedades de uva que se han empleado, la añada a la que pertenece, los grados de alcohol que tiene, el tipo de envejecimiento de ese vino, el destino (mercado extranjero en el que se va a comercializar) y el grupo de consumidores a los que va orientado ese producto. Se ha decidido no reservar un espacio para la finalidad textual porque es la misma para todas las notas de cata de vinos: la venta de ese caldo.

En segundo lugar, aparecen los rasgos léxico-semánticos. Aquí se le da mayor importancia a las palabras específicas del ámbito vitivinícola.

A continuación, se tratan los rasgos morfosintácticos. Lo que más va a llamar la atención de este género textual es la cantidad de formas nominales y adjetivales que hay, pero en el caso de que haya, es importante tener en cuenta también los verbos. Además, se observarán los tipos de oraciones que contiene ese texto.

En el cuarto apartado se tratan el texto y sus rasgos. Se tendrá que ver cómo se estructura el contenido, los elementos de cohesión que emplea para unir oraciones y los elementos retóricos que

hay en él, que, como se ha mencionado con anterioridad, es común el uso de metáforas, por ejemplo. Finalmente, se especificarán los campos semánticos que toma el autor para configurar las diferentes figuras retóricas que aparecen.

Por último lugar se analizan los fragmentos o términos que probablemente den problemas al traductor.

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	
<i>Región/ D.O.</i>	
<i>Tipo de vino</i>	
<i>Variedad(es) de uva</i>	
<i>Añada</i>	
<i>Graduación</i>	
<i>Envejecimiento</i>	
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	
<i>Préstamos o calcos</i>	
<i>Otras características</i>	
Rasgos morfosintácticos	

<i>Formas nominales y adjetivas</i>	
<i>Formas y tiempos verbales</i>	
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	
<i>Tipos de oraciones</i>	
<i>Otras características</i>	
Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	
<i>Elementos de cohesión</i>	
<i>Elementos retóricos</i>	
<i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i>	
<i>Otras características</i>	
Posibles problemas de traducción	

Tabla II. Tabla que se empleará para el análisis de las notas de cata de vinos.

7.1. Notas de cata de vinos en español

7.1.1. Vinos tintos

a) Beronia Crianza 2011

Nota de cata

Color: Intenso rojo cereza picota, limpio y brillante.

Aromas: Atractiva nariz en la que destacan notas de frutos rojos como cereza y frambuesa en perfecta armonía con toques minerales y hierbas aromáticas.

Boca: Equilibrado y goloso. Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café. Persistente y bien estructurado.

Maridaje: Resulta ideal para acompañar asados, chuletilas a la brasa, embutido ibérico, o quesos curados.

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Bodega Beronia (Grupo Bodegas González Byass)
<i>Región/ D.O.</i>	DOCa Rioja
<i>Tipo de vino</i>	Tinto
<i>Variedad(es) de uva</i>	Tempranillo 90%, Garnacha 8%, Mazuelo 2%
<i>Añada</i>	2011
<i>Graduación</i>	13,5%
<i>Envejecimiento</i>	Crianza (12 meses en bodega y después en botella)
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	

Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	Intenso, notas, toques, persistente y bien estructurado.
<i>Préstamos o calcos</i>	
<i>Otras características</i>	Emplea un lenguaje muy directo.
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	Predominan estas formas. El texto está repleto de ellas. La mayor parte de las palabras son sustantivos pertenecientes al hiperónimo de la comida. Por otro lado, todos los adjetivos están en su grado positivo.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	Se utiliza el presente de indicativo (3ª persona del singular y del plural): <i>destacan, destaca y resulta</i> . Además, aparece un infinitivo en una oración compuesta que indica finalidad (<i>acompañar</i>). En la siguiente oración, el verbo aparece en singular aunque el sujeto es plural porque va pospuesto y los elementos incontables están unidos por coordinación: <i>Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café (Sujeto: la fruta y el regaliz)</i> .
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los adyacentes o complementos de los sintagmas nominales y verbales están en este texto para describir las sensaciones que aporta el vino.
<i>Tipos de oraciones</i>	Son oraciones enunciativas, aunque predominan los sintagmas nominales (hay pocos sintagmas verbales). Son oraciones simples en su mayoría, pero también aparece una oración compuesta (<i>Resulta ideal para acompañar asados, chuletilas a la brasa, embutido ibérico, o quesos curados</i>). En este caso, actúa como complemento circunstancial de finalidad. Son oraciones breves por lo general, incluso hay oraciones

	formadas por un solo sintagma nominal o adjetival.
<i>Otras características</i>	<p>Hay formas adverbiales para añadir más detalles a la descripción: <i>para acompañar asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico, o quesos curados.</i></p> <p>En esta última oración hay una coma antes de la conjunción <i>o</i>, lo que es incorrecto en español.</p>
Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	Se divide en cuatro apartados bien diferenciados (color, aroma, boca y maridaje). En esta nota de cata también se añade el maridaje.
<i>Elementos de cohesión</i>	Predomina la coordinación y el nexos <i>y</i> . También aparece la conjunción <i>o</i> y varias preposiciones o perífrasis preposicionales.
<i>Elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Personificación: <i>goloso</i>. - Sinestesia: <i>Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café</i>. En la boca solo podemos reconocer cuatro sabores: ácido, amargo, dulce y salado. También se puede encontrar esta figura retórica en la palabra <i>toques</i>. - Paralelismo: <i>Equilibrado y goloso.[...] Persistente y bien estructurado</i>. La conjunción <i>y</i> une dos sintagmas adjetivales. - Acumulación por enumeración: <i>asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico, o quesos curados</i>. - Anástrofe: <i>intenso rojo cereza picota</i>. El orden lógico de ese sintagma sería <i>rojo cereza picota intenso</i>. - Hipérbaton: <i>Destaca la fruta y el regaliz sobre un fondo de chocolate y café</i>. Se altera el orden sujeto-predicado. - Elipsis: se omiten el sujeto y el verbo en varias ocasiones, por lo que hay oraciones conformadas solo por un sintagma

	<p>nominal o adjetival: <i>Equilibrado y goloso.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Metáfora: <i>Atractiva nariz.</i>
<i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Hombre: <i>nariz</i> - Arquitectura: <i>bien estructurado</i> - Música: <i>notas, armonía</i> - Pintura: <i>toques</i> - Duración: <i>persistencia</i> - Alimentos/Comida: <i>regaliz, fruta, café, etc.</i>
<i>Otras características</i>	
Posibles problemas de traducción	
El lenguaje es muy directo y hay elementos omitidos.	
Hay elementos propios de la cultura origen (<i>asados, chuletillas a la brasa, embutido ibérico, o quesos curados</i>), por lo que se tendría que adaptar a la cultura meta.	

Tabla 3. Análisis de Beronia Crianza 2011

b) *Dominio de Atauta 2011*

<p>Nota de cata</p> <p>Color cereza picota. Intenso, complejo y potente. Se pueden encontrar los aromas típicos de la garriga, romero y lavanda junto con frutos del bosque negros maduros y notas especiadas. Paso de boca redondo y suave al mismo tiempo, acompañado de taninos finos granulosos bien integrados y maduros. El paso de boca es amplio y largo. Buena acidez y equilibrio con un final muy mineral.</p>
--

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Bodega Dominio de Atauta
<i>Región/ D.O.</i>	D.O. Ribera del Duero

<i>Tipo de vino</i>	Tinto
<i>Variedad(es) de uva</i>	100% Tinto fino
<i>Añada</i>	2011
<i>Graduación</i>	15% vol.
<i>Envejecimiento</i>	Crianza (16 meses en barrica de roble francés)
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	Intenso, potente, paso de boca, redondo, taninos, amplio, largo, final, color, aroma, notas.
<i>Préstamos o calcos</i>	
<i>Otras características</i>	Emplea un lenguaje muy directo.
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	La mayoría del texto está conformado por sintagmas nominales y sintagmas adjetivales que describen el producto. Aparecen sustantivos del campo de la comida y de las plantas aromáticas, además de sustantivos abstractos (<i>equilibrio</i>). Hay gran cantidad de adjetivos calificativos unidos por la conjunción y.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	Se utiliza el presente de indicativo (3ª persona del singular y del plural): es. Además, aparece una perífrasis verbal (<i>pueden encontrar</i>): poder + infinitivo. En este caso, se emplea el pronombre se que aporta impersonalidad a la oración.

<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los adyacentes o complementos de los sintagmas nominales y verbales están en este texto para describir las sensaciones que aporta el vino. Hay una gran cantidad de adjetivos.
<i>Tipos de oraciones</i>	Son oraciones enunciativas, aunque predominan los sintagmas nominales (hay pocos sintagmas verbales). Son oraciones simples y breves.
<i>Otras características</i>	El sintagma preposicional <i>al mismo tiempo</i> indica simultaneidad. También hay preposiciones (con) y una perífrasis preposicionales (<i>junto con</i>).
Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	Toda la información se concentra en un solo párrafo que trata las ideas en el siguiente orden: color, aroma, sabor y persistencia del sabor.
<i>Elementos de cohesión</i>	Predomina la coordinación y el nexo <i>y</i> , que aparece en muchas ocasiones para unir adjetivos calificativos. Hay perífrasis preposicionales (<i>junto con</i>) que unen sintagmas.
<i>Elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Metáfora: <i>color cereza picota</i>. - Sinestesia: <i>paso de boca redondo y suave</i>. Esas características se perciben a través del tacto. - Perífrasis: <i>paso de boca</i> para referirse al sabor. - Acumulación por enumeración: <i>aromas típicos de la garriga, romero y lavanda</i>. - Anáfora: <i>paso de boca</i>. - Elipsis: <i>Paso de boca redondo y suave</i>. No emplea un verbo para unir <i>paso de boca</i> con sus cualidades.
<i>Campos semánticos de</i>	- Alimentos/Comida: <i>cereza picota, frutos del bosque, etc.</i>

los elementos retóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Plantas: <i>garriga, romero y lavanda</i>. - Fuerza: <i>potente</i>. - Música: <i>notas</i>. - Espacio/Dimensión: <i>amplio y largo</i>. - Forma: <i>redondo</i>. - Tacto: <i>suave</i>. - Búsqueda de la perfección: <i>bien integrados, equilibrio</i>.
Otras características	
Posibles problemas de traducción	
El lenguaje es muy directo y hay elementos omitidos.	
Aparecen nombres de plantas que crecen en la zona en la que se encuentran los viñedos de esta bodega (<i>garriga, romero y lavanda</i>), lo que puede suponer un problema en la cultura meta.	
Gran cantidad de adjetivos que pueden aportar un significado muy cercano (<i>intenso y potente</i>).	

Tabla IV. Análisis de Dominio de Atauta 2011.

7.1.2. Vinos blancos

a) *Beronia Viura 2013*

<p>Nota de Cata</p> <p>Color: Brillante amarillo verdoso con reflejos nacarados.</p> <p>Aromas: Intensa y fresca nariz en la que destacan notas tropicales a piña, con ligeros aromas a pera, flores blancas e hinojo.</p> <p>Boca: Fresco y muy afrutado, con gran volumen en boca y equilibrado. Largo postgusto.</p> <p>Maridaje: Ideal para acompañar ensaladas y pescados blancos en sus diferentes elaboraciones, así como carnes blancas y poco grasas.</p>

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Bodegas Beronia (Grupo Bodegas González Byass)
<i>Región/ D.O.</i>	DOCa Rioja
<i>Tipo de vino</i>	Blanco
<i>Variedad(es) de uva</i>	100% Viura
<i>Añada</i>	2013
<i>Graduación</i>	12% vol.
<i>Envejecimiento</i>	
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	Reflejos, nariz, notas, postgusto.
<i>Préstamos o calcos</i>	<i>Maracuyá.</i>
<i>Otras características</i>	
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	Gran cantidad de adjetivos calificativos que acompañan a sustantivos tanto abstractos como concretos. Predominan estas estructuras en el texto.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	Hay pocas formas verbales. Aparece una forma verbal en 3ª persona del plural del presente de indicativo (<i>destacan</i>) y otra en

	infinitivo (<i>acompañar</i>).
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los sintagmas que acompañan al núcleo principal aparecen para explicar las características organolépticas del vino. En este caso, se podría decir que hay dos explicaciones introducidas con la preposición <i>con</i> .
<i>Tipos de oraciones</i>	La mayoría son sintagmas nominales. Hay una oración de relativo que funciona como complemento adyacente del sustantivo <i>nariz</i> y otra oración de infinitivo que actúa como complemento circunstancial de finalidad del adjetivo <i>ideal</i> .
<i>Otras características</i>	Omisión del verbo y del sujeto: <i>[Es] Ideal para acompañar ensaladas y pescados blancos...</i>
Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	Hay cuatro puntos que conforman los cuatro párrafos: <i>color, aroma, boca y maridaje</i> .
<i>Elementos de cohesión</i>	Empleo de la conjunción <i>y</i> y su variante <i>e</i> . Además, hay un nexo correlativo (<i>así como</i>).
<i>Elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Personificación: <i>nariz</i>. - Metáfora: <i>ligeros aromas, fresco</i>. - Elipsis: <i>Ideal para acompañar ensaladas</i>. Falta el verbo principal: <i>es</i>. - Anástrofe: <i>Intensa y fresca nariz, ligeros aromas</i>. - Acumulación por enumeración: <i>pera, flores blancas e hinojo</i>.
<i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Partes del cuerpo: <i>nariz, boca</i>. - Alimentos/Comida: <i>pera, piña, afrutado, ensaladas, pescados blancos, carnes blancas y poco grasas</i>. - Música: <i>notas</i>. - Plantas y flores: <i>flores blancas, hinojo</i>.

	<ul style="list-style-type: none"> - Procedencia: <i>tropicales</i>. - Perfección: <i>equilibrado, ideal</i>. - Dimensión: <i>volumen, largo</i>.
Otras características	
Posibles problemas de traducción	
Gran porcentaje de adjetivos en el texto.	
Lenguaje metafórico con escasez de verbos.	
Se incluye el maridaje que puede suponer ciertos problemas en la cultura meta.	

Tabla V. Análisis de Beronia Viura 2013.

b) *El Lagar de Isilla Verdejo 2015*

<p>Notas de Cata:</p> <p>Color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Limpio y transparente.</p> <p>Presenta toques de fruta madura (manzana, pera). También encontramos algún recuerdo de heno y fruta tropical: maracuyá.</p> <p>Con un buen paso de boca. Equilibrado, fresco. Con un final largo y sedoso, en el que vuelve a aparecer la fruta madura, marcada por su paso en finas lías dándole volumen y persistencia.</p>
--

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Bodegas El Lagar de Isilla
<i>Región/ D.O.</i>	D.O. Ribera del Duero
<i>Tipo de vino</i>	Blanco
<i>Variedad(es) de uva</i>	100% Verdejo

<i>Añada</i>	2015
<i>Graduación</i>	13% vol.
<i>Envejecimiento</i>	
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	Reflejos, toques, paso de boca, final, lías.
<i>Préstamos o calcos</i>	<i>Maracuyá.</i>
<i>Otras características</i>	
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	Predominan estas estructuras. Hay sustantivos abstractos y adjetivos calificativos en grado positivo.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	<p>Pocas formas verbales y variedad de ellas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Presenta</i>: 3ª persona del singular del presente de indicativo. - <i>Encontramos</i>: 1ª persona del plural del presente de indicativo. Aparece este verbo para implicar al lector. - <i>Vuelve a aparecer</i>: Perífrasis verbal conformada por la 3ª persona del singular del presente de indicativo del verbo «volver», la preposición «a» y el infinitivo del verbo «aparecer». - <i>Marcada</i>: participio del verbo «marcar». - <i>Dándole</i>: gerundio del verbo «dar» con un pronombre

	enclítico «le».
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los complementos del núcleo principal funcionan como explicaciones que muestran las características del vino.
<i>Tipos de oraciones</i>	Son oraciones simples, excepto en un caso, que es oración compuesta: <i>Con un final largo y sedoso, en el que vuelve a aparecer la fruta madura, marcada por su paso en finas lías dándole volumen y persistencia.</i> Son oraciones enunciativas breves.
<i>Otras características</i>	
Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	El texto se organiza en tres párrafos en el que se tratan las percepciones de los siguientes órganos: <i>vista, olfato y gusto</i> , siguiendo el orden de la cata de vinos.
<i>Elementos de cohesión</i>	Aparecen los nexos <i>y, el que</i> y el adverbio <i>también</i> .
<i>Elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Metáfora: <i>en finas lías, pajizo.</i> - Sinestesia: <i>Con un final largo y sedoso.</i> Mezcla los sentidos del gusto y del tacto. - Asíndeton: <i>Equilibrado, fresco.</i> - Paralelismo: <i>Limpio y transparente./Equilibrado, fresco.</i> - Ejemplificación: <i>manzana, pera/ maracuyá.</i> - Elipsis: <i>También encontramos algún recuerdo de heno y fruta tropical: maracuyá.</i> Se omite el sujeto. - Repetición: <i>fruta madura.</i>
<i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Comida/Alimentos: <i>fruta, manzana, pera, maracuyá.</i> - Plantas: <i>heno, pajizo.</i> - Dimensión: <i>largo, volumen, finas.</i> - Duración: <i>persistencia.</i> - Tacto: <i>sedoso.</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - Pintura: <i>color, toques.</i> - Luz: <i>reflejos, transparente.</i> - Memoria: <i>recuerdo.</i>
<i>Otras características</i>	
Posibles problemas de traducción	
Lenguaje muy retórico.	
Omisión de sujetos.	
Lenguaje muy directo sin más detalles que los necesarios.	

Tabla VI. Análisis de El Lagar de Isilla Verdejo 2015.

7.1.3. Vinos rosados

a) *Beronia Rosado*

<p>Nota de Cata:</p> <p>Color: Brillante color rosa frambuesa con reflejos nacarados.</p> <p>Aroma: Intensa y compleja nariz en la que destacan aromas de fruta roja fresca, fresa ácida y caramelo de cereza con ligeros recuerdos a pétalos de rosa.</p> <p>Boca: Potente, goloso y afrutado con recuerdos de frutos rojos, caramelo de nata y fresa.</p> <p>Vino fresco y cremoso con un elegante final de boca.</p>
--

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Bodega Beronia (Grupo Bodegas González Byass)
<i>Región/ D.O.</i>	DOCa Rioja
<i>Tipo de vino</i>	Rosado
<i>Variedad(es) de uva</i>	100% Tempranillo

<i>Añada</i>	2013
<i>Graduación</i>	13,5% vol.
<i>Envejecimiento</i>	
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	Nariz, final de boca, potente, elegante.
<i>Préstamos o calcos</i>	
<i>Otras características</i>	
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	Predominan estas estructuras; con gran cantidad de adjetivos calificativos y sustantivos que evocan a alimentos.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	Escasas formas verbales: <ul style="list-style-type: none"> - <i>Destacan</i>: 3ª persona del plural del presente de indicativo del verbo «destacar». - <i>Acompañar</i>: infinitivo que actúa como complemento circunstancial de finalidad.
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los sintagmas que acompañan al núcleo principal aparecen para explicar las características organolépticas del vino. En este caso, se podría decir que hay dos explicaciones introducidas con la estructura <i>con recuerdos a/de</i> .
<i>Tipos de oraciones</i>	La mayoría son sintagmas nominales. Hay una oración de relativo

	(<i>en la que destacan aromas...</i>) y una oración subordinada (<i>Ideal para acompañar ahumados, todo tipo de...</i>). Hay alguna oración algo más larga, pero, por lo general, son breves.
Otras características	
Rasgos textuales	
Organización del contenido/Formato	Hay cuatro apartados bien diferenciados en los que se tratan, de manera separada, los siguientes temas: <i>color, aromas, boca y maridaje</i> .
Elementos de cohesión	Aparecen los siguientes nexos: <i>y, o</i> .
Elementos retóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Metáfora: <i>ligeros recuerdos</i>. - Sinestesia: <i>con recuerdos de frutos rojos, caramelo de nata y fresa</i>. Mezcla los sentidos del gusto y el olfato. - Personificación: <i>nariz, goloso</i>. - Acumulación por enumeración: <i>ahumados, todo tipo de mársicos, ensaladas, cremas frías, platos elaborados con verduras o arroces</i>. - Anástrofe: <i>Brillante color rosa frambuesa</i>. - Elipsis: <i>[Es] Ideal para acompañar ahumados...</i> - Sinécdoque: <i>platos</i>.
Campos semánticos de los elementos retóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Luz: <i>reflejos</i>. - Partes del cuerpo: <i>nariz, boca</i>. - Memoria: <i>recuerdos</i>. - Comida/Alimentos: <i>fruta, fresa, caramelo de cereza, frutos rojos, caramelo de nata, vino, ahumados, mariscos, ensaladas, cremas frías, verduras, arroces</i>. - Plantas: <i>pétalos de rosa</i>.

	- Fuerza: <i>potente, intensa</i> .
<i>Otras características</i>	
Posibles problemas de traducción	
Problemas en la cultura meta con las comidas que aparecen, por lo que habría que adaptarlos.	
Gran cantidad de sustantivos y adjetivos.	
Lenguaje retórico.	

Tabla VII. Análisis de Beronia Rosado.

b) Fragantia 9

<p>Nota de Cata:</p> <p>Vino Rosado de baja graduación de las variedades Syrah.</p> <p>Fragante, alegre, fresco, jovial... lleno de sensaciones.</p> <p>Ligero, con bajo grado alcohólico y predominio de la fruta.</p> <p>Sinfonía de notas de fresa y frambuesa, con un refinado toque goloso.</p> <p>Maridaje: como aperitivo y también con carnes blancas, avs con sencillas preparaciones, a la plancha.</p>
--

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Finca Constancia (Grupo Bodegas González Byass)
<i>Región/ D.O.</i>	Toledo
<i>Tipo de vino</i>	Rosado
<i>Variedad(es) de uva</i>	100% Syrah

<i>Añada</i>	2013
<i>Graduación</i>	9%
<i>Envejecimiento</i>	
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	Vino Rosado, graduación, grado alcohólico, toque, notas.
<i>Préstamos o calcos</i>	
<i>Otras características</i>	
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	Solo hay estructuras nominales, adjetivales y adverbiales, aunque estas últimas son prácticamente escasas.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	No hay verbos en esta nota de cata.
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los complementos de los núcleos nominales explican las sensaciones que experimentará el consumidor al tomarlo.
<i>Tipos de oraciones</i>	Son sintagmas nominales.
<i>Otras características</i>	Hay una errata (<i>avs</i> en lugar de <i>aves</i>). También hay sintagmas preposicionales y un adverbio (<i>también</i>).
Rasgos textuales	

<i>Organización del contenido/Formato</i>	Hay cinco párrafos cada uno compuesto por un sintagma. En primer lugar se trata la composición del vino. Después, las principales características. En tercer y cuarto lugar, el gusto, para seguir con el maridaje.
<i>Elementos de cohesión</i>	Se usan las comas, el adverbio <i>también</i> y la conjunción <i>y</i> .
<i>Elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Asíndeton: <i>Fragante, alegre, fresco, jovial...</i> - Anástrofe: <i>baja graduación, bajo grado alcohólico.</i> - Acumulación por enumeración: <i>Fragante, alegre, fresco, jovial...</i> - Personificación: <i>Fragante, alegre, fresco, jovial, lleno de sensaciones, refinada.</i> - Metáfora: <i>sinfonía de notas.</i> - Sinécdoque: <i>preparaciones.</i>
<i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Cualidades de la persona: <i>fragante, alegre, joven, jovial, lleno de sensaciones, refinado.</i> - Música: <i>sinfonía, notas.</i> - Comida/Alimentos: <i>fruta, aperitivo, carnes blancas, aves, preparaciones, a la plancha.</i>
<i>Otras características</i>	
Posibles problemas de traducción	
Lenguaje muy directo y retórico, sin apenas detalles, destinado a la venta.	
No sigue el orden de las catas.	
Tiene una organización textual peculiar.	

Tabla VIII. Análisis de Fragantia 9.

Las notas de cata en español suelen presentar siempre la misma estructura. Por lo general, siguen las fases de la cata de vinos y se introduce cada una de ellas con un sustantivo, seguidas de dos puntos que dan comienzo a la descripción. En el caso de que no se introduzca cada párrafo con

un sustantivo, se sigue, aún así, la misma estructura: en primer lugar se trata el color del vino o la vista, luego el aroma o nariz, se continúa con el sabor o gusto y, por último, se analiza el postgusto o final de boca.

Muchas de las oraciones son lo que llaman Belén López Arroyo y Roda P. Roberts (2015: 162-181) «oraciones irregulares», es decir, son frases conformadas por sintagmas nominales y en las que no aparece de manera explícita el verbo.

El lenguaje es metafórico y subjetivo, aunque esta subjetividad se intenta adornar y «distorsionar» para aportar algo de objetividad. Por medio del lenguaje se intenta transformar esa subjetividad con el fin de que el consumidor piense que va a experimentar aquello que aparece en la nota de cata. Para construir estas figuras literarias se emplean palabras propias de otros campos semánticos. En el caso de las notas de cata en español, la mayor parte de ellas provienen del mundo de la música, de la pintura, de la arquitectura, de los hombres, de los alimentos y de las plantas.

Estos textos en español están repletos de adjetivos calificativos que ensalzan las cualidades de ese zumo de uva y, en muchas ocasiones, tienen una carga semántica semejante. El autor juega con el léxico propio de la lengua común pero, en este caso, no tiene el mismo significado, sino que varía en el contexto enológico.

7.2. Notas de cata de vinos en inglés

7.2.1. Red Wines

a) *Central Park West Vineyard*

Tasting Notes:

Presents a deep, inky purple color, supported by beautiful black fruit and floral aromas reminiscent of lavender and lilac. With layered blueberry and blackberry flavours, this wine's ripe tannins lead to a sensual, round mouthfeel.

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Trincherero
<i>Región/ D.O.</i>	Napa Valley
<i>Tipo de vino</i>	Tinto

Variedad(es) de uva	100% Petit Verdot
Añada	2012
Graduación	14% vol.
Envejecimiento	18 meses (100% roble francés)
Destino	
Consumidores	
Otros datos	
Terminología	
Tecnicismos o vocabulario propio	Layered, tannins, mouthfeel, color, aromas, flavors.
Préstamos o calcos	
Otras características	Utiliza un lenguaje directo y conciso.
Rasgos morfosintácticos	
Formas nominales y adjetivales	Gran cantidad de adjetivos en grado positivo que acompañan a sustantivos. La mayor parte del texto se conforma por sintagmas nominales y adjetivales.
Formas y tiempos verbales	Uso de la 3ª persona del singular del presente simple (<i>presents</i>), de la 3ª persona del plural del presente simple (<i>lead</i>) y del participio que evoca a una pasiva (<i>supported by</i>).
Aclaraciones o explicaciones	Hay muchos sintagmas que acompañan al núcleo para explicar y detallar las sensaciones que se experimentan al catar el vino. Un ejemplo de explicación es: <i>supported by beautiful black fruit and floral aromas reminiscent of lavender and lilac</i> .
Tipos de oraciones	Hay una oración compuesta y una oración simple. Son oraciones

	breves con un lenguaje muy directo.
Otras características	
Rasgos textuales	
Organización del contenido/Formato	El contenido aparece en un mismo párrafo, el cual está dividido en dos oraciones. En la primera oración se tratan el color y el olor, y en la última aparecen el sabor y el postgusto, por lo que se puede asegurar que se siguen las fases de la cata de vinos.
Elementos de cohesión	Empleo de comas, preposiciones y conjunciones (<i>of, and, by, to</i>).
Elementos retóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Elipsis: <i>[It/The wine] Presents a deep, inky purple color, supported by beautiful black fruit and floral aromas reminiscent of lavender and lilac.</i> - Personificación: <i>sensual, lead to, beautiful.</i> - Metáfora: <i>round mouthfeel.</i> - Hipérbaton: <i>With layered blueberry and blackberry flavors, this wine's ripe tannins lead to a sensual, round mouthfeel.</i> - Asíndeton: <i>a sensual, round mouthfeel.</i>
Campos semánticos de los elementos retóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Dimensión: <i>deep.</i> - Memoria: <i>reminiscent of</i> - Pintura: <i>layered, inky.</i> - Búsqueda de la perfección: <i>beautiful, round.</i> - Paso del tiempo: <i>ripe</i> - Planta: <i>floral aromas, lavender, lilac.</i> - Alimentos/Comida: <i>black fruit, blueberry, blackberry.</i>
Otras características	
Posibles problemas de traducción	

Lenguaje concentrado y poético.
Texto breve en el que la información necesaria aparece de forma concisa.
En inglés, hacen distinción entre más tipos de bayas, lo que podría quedar de manera pobre (sin diferenciar estos tipos) en español.

Tabla X. Análisis de Central Park West Vineyard.

b) *Roosevelt 2013*

Tasting Notes:

Rich ruby red in color, this opulent wine opens with a densely layered nose of raspberries, currants, black tea, violets and dates. The palate that follows is a sumptuous layering of big, well integrated characters: marionberry and raspberry complemented by pithy cranberry and tea notes, all backed by silky, classy tannins to form an inviting, contemplative wine.

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Elk Cove
<i>Región/ D.O.</i>	Oregón
<i>Tipo de vino</i>	Tinto
<i>Variedad(es) de uva</i>	Pinot Noir
<i>Añada</i>	2013
<i>Graduación</i>	13% vol.
<i>Envejecimiento</i>	10 meses en roble francés
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	

Otros datos	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	Color, layered/layering, nose, palate, well integrated, notes, tannins, wine.
<i>Préstamos o calcos</i>	
<i>Otras características</i>	
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	Predominan estas formas. Gran cantidad de adjetivos calificativos en grado positivo que ensalzan las buenas características del vino. Es un texto bastante nominal.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	Se emplea la 3ª persona del singular del presente simple (<i>opens, follows, is</i>), el participio que evoca a una pasiva (<i>complemented by</i>) y el infinitivo (<i>to form</i>).
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los sintagmas adjetivales son explicaciones en esta descripción del vino. Además, también aparecen otras como: <i>that follows, all backed by..., complemented by...</i>
<i>Tipos de oraciones</i>	La primera oración es simple. En cambio, la segunda oración es compuesta.
<i>Otras características</i>	
Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	En la primera oración se describe el color y el olor. En la segunda oración se trata el sabor. Todo esto aparece en el mismo párrafo.
<i>Elementos de cohesión</i>	Aparece la conjunción <i>and</i> en varias ocasiones, además de otras conjunciones y preposiciones.

<p><i>Elementos retóricos</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Metáfora: <i>Rich ruby color.</i> - Metonimia: <i>nariz, paladar.</i> - Sinestesia: <i>marionberry and raspberry complemented by pithy cranberry and tea notes...</i> - Acumulación por enumeración: <i>raspberries, currants, black tea, violets and dates.</i> - Hipérbole: <i>opulent wine, sumptuous layering.</i> - Hipérbaton: <i>Rich ruby red in color, this opulent wine opens...</i> - Personificación: <i>nose, characters.</i> - Asíndeton: <i>layering of bug, well integrated characters.</i>
<p><i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hombre: <i>nose, palate, characters, contemplative.</i> - Alimentos/Comida: <i>raspberries, currants, dates, marionberry, raspberry, cranberry</i> - Bebidas: <i>black tea, tea, wine</i> - Plantas: <i>violets</i> - Excepcional: <i>rich, opulent, sumptuous, classy</i> - Búsqueda de la perfección: <i>well integrated</i> - Tacto: <i>silky</i>
<p><i>Otras características</i></p>	
<p>Posibles problemas de traducción</p>	
<p>Uso de adjetivos que ensalzan la calidad de ese vino.</p>	
<p>Distingue entre muchas clases de bayas, lo que podría ser un gran problema en otras lenguas.</p>	

Tabla XI. Análisis de Roosevelt 2013.

7.2.2. White Wines

a) 2013 Generations Chardonnay

Wine Profile:

The 2013 Generations Chardonnay opens with striking floral and citrus aromas that seductively mingle in the glass with bright notes of pineapple and honeysuckle. Creamy on the palate, this rich wine is round and luxurious while displaying nice acidity, great structure and well integrated oak. Enticing flavors of vanilla and spice are harmoniously accented by hints of creamy butter and dried apricot.

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Raymond
<i>Región/ D.O.</i>	Napa Valley
<i>Tipo de vino</i>	Blanco
<i>Variedad(es) de uva</i>	100% Chardonnay
<i>Añada</i>	2013
<i>Graduación</i>	14,5% vol.
<i>Envejecimiento</i>	14 meses en roble francés
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	Fermentación maloláctica
Terminología	
<i>Técnicos o vocabulario propio</i>	<i>Chardonnay, aromas, notes, palate, round, structure, well integrated, oak, flavors, hints.</i>

<i>Préstamos o calcos</i>	<i>Chardonnay</i>
<i>Otras características</i>	En lugar de titular esta sección como <i>Tasting Notes</i> , se opta por <i>Wine Profile</i> .
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	Predominan este tipo de estructuras en el texto. Hay adjetivos calificativos que describen las buenas cualidades del vino.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	Se emplea el presente simple, tanto la 3ª persona del singular como del plural: <i>opens, mingle, is</i> . Aparece un gerundio (<i>displaying</i>) y una forma pasiva en presente (<i>are accentuated</i>).
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los sintagmas que acompañan a los núcleos verbales son explicaciones que describen las sensaciones organolépticas de ese caldo.
<i>Tipos de oraciones</i>	Hay una oración simple en voz pasiva y una oración compuesta, que funciona como oración de relativo (<i>that seductively mingle...</i>). Por último, dos oraciones se unen por coordinación mediante el nexos <i>while</i> .
<i>Otras características</i>	
Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	Toda la información se encuentra en el mismo párrafo y este se divide en 3 partes. En primer lugar se habla de los aromas y a continuación se trata el sabor. No se amolda a las fases de cata, sino que solo se tratan las características del vino que pueden resultar relevantes para el consumidor.

<i>Elementos de cohesión</i>	Uso de la conjunción <i>and</i> , además de otras conjunciones y preposiciones. Emplea la conjunción <i>while</i> para unir dos oraciones coordinadas.
<i>Elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Metáfora: <i>This rich wine is round and luxurious, opens.</i> - Personificación: <i>seductively.</i> - Hipérbaton: <i>Creamy on the palate, this rich wine...</i> - Acumulación por enumeración: <i>nice acidity, great structure and well integrated oak.</i>
<i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Tacto: <i>creamy</i> - Excepcional: <i>rich, striking, bright, luxurious, round, nice, great, harmoniously.</i> - Hombre: <i>seductively.</i> - Música: <i>notes, harmoniously, accented</i> - Pintura: <i>hints</i> - Arquitectura: <i>great structure, well integrated.</i> - Alimentos/Comida: <i>pineapple, vanilla, spice, creamy butter, dried apricot.</i> - Plantas: <i>floral, honeysuckle, oak</i>
<i>Otras características</i>	
Posibles problemas de traducción	
Aparece una variedad de plantas y alimentos.	
Lenguaje muy directo. En español, probablemente haya que alargar las frases para explicarlas mejor.	

Tabla XII. Análisis de 2013 Generations Chardonnay.

b) 2014 Fumé Blanc

Tasting Notes:

94% Sauvignon Blanc, 6% Semillon

The zesty lemon, lime and orange citrus, fragrant peach, and fresh pineapple fruit of our 2014 Fumé Blanc are mouthwatering delicious, with lemon-lime blossom and minerality further tantalizing the palate, on a wine that is both silky in texture and refreshingly focused.

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Robert Mondavi Winery
<i>Región/ D.O.</i>	Napa Valley
<i>Tipo de vino</i>	Blanco
<i>Variedad(es) de uva</i>	94% Sauvignon Blanc, 6% Semillon
<i>Añada</i>	2014
<i>Graduación</i>	14,5% vol.
<i>Envejecimiento</i>	
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	<i>Fumé Blanc, palate, wine</i>
<i>Préstamos o calcos</i>	<i>Fumé Blanc</i>

Otras características	
Rasgos morfosintácticos	
Formas nominales y adjetivales	Predominan estas formas, aunque también aparecen bastantes sintagmas preposicionales. El sujeto de la oración es bastante largo: <i>The zesty lemon, lime and orange citrus, fragrant peach, and fresh pineapple fruit of our 2014 Fumé Blanc.</i>
Formas y tiempos verbales	Solamente se emplea la 3ª persona del presente simple, ya sea en singular (<i>is</i>) o en plural (<i>are</i>). Es decir, son verbos copulativos.
Aclaraciones o explicaciones	Los sintagmas nominales, adjetivales, adverbiales y preposicionales cumplen con esta función. Además, también hay una aclaración que va entre comas: <i>with lemon-lime blossom and minerality further tantalizing the palate.</i>
Tipos de oraciones	Hay una oración principal, cuyo núcleo es <i>are</i> , y una oración subordinada de relativo que tiene como núcleo el verbo <i>is</i> .
Otras características	Aparece e adverbio correlativo <i>both...and</i> .
Rasgos textuales	
Organización del contenido/Formato	El texto consta de una sola oración principal, aunque en el párrafo anterior se especifica la composición del vino.
Elementos de cohesión	Además de varias preposiciones, también se pueden encontrar la conjunción <i>and</i> y los adverbios <i>both...and</i> y <i>further</i> .
Elementos retóricos	<ul style="list-style-type: none"> - Personificación: <i>focused</i>. - Metáfora: <i>mouthwatering</i>. - Acumulación por enumeración: <i>The zesty lemon, lime and orange citrus, fragrant peach, and fresh pineapple fruit of our 2014 Fumé Blanc.</i>
Campos semánticos de	<ul style="list-style-type: none"> - Tacto: <i>silky, texture</i>

<i>los elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentos/Comida: <i>lemon, lime, orange, pineapple fruit, peach</i> - Plantas: <i>lemon-lime blossom</i> - Hombre: <i>focused.</i> - Frescor: <i>fresh, refreshing</i>
<i>Otras características</i>	
Posibles problemas de traducción	
<p>Texto breve con una gran cantidad de adjetivos que evocan a los sentidos y sustantivos pertenecientes a los hiperónimos de la alimentación y las plantas.</p>	

Tabla XIII. Análisis de 2014 Fumé Blanc.

7.2.3. Rosé Wines

a) 2015 Estate Pinot Noir – Rosé

<p>Tasting notes:</p> <p>Corral gold in color, with intriguing aromatic depth up front. Tender notes of kiwi, lime drizzle and strawberry shaved ice come through initially, while components of hibiscus, watermelon rind and rose water linger in the background. Possessing a nimble mouthfeel along with firm acidity, the wine finishes with excellent vibrance and clarity.</p>
--

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	DeLoach Vineyards
<i>Región/ D.O.</i>	
<i>Tipo de vino</i>	Rosado
<i>Variedad(es) de uva</i>	
<i>Añada</i>	2014

<i>Graduación</i>	
<i>Envejecimiento</i>	
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	
<i>Otros datos</i>	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	In color, aromatic depth, notes, mouthfeel, wine.
<i>Préstamos o calcos</i>	
<i>Otras características</i>	Hay una errata. Se refiere a <i>coral gold</i> y en el texto aparece <i>corral gold</i> .
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	Predominan estas estructuras; con gran cantidad de adjetivos calificativos y sustantivos que evocan a alimentos.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	Empleo del presente simple (3ª persona del singular y del plural): <i>come through, linger, finishes.</i> También aparece un gerundio al comienzo de la oración: <i>Possessing.</i>
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los complementos del núcleo principal funcionan como explicaciones que muestran las características del vino.
<i>Tipos de oraciones</i>	Se pueden encontrar dos oraciones unidas por coordinación mediante el nexos <i>while</i> y una oración subordinada con el núcleo en gerundio.
<i>Otras características</i>	

Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	<p>Hay un solo párrafo que se divide en tres partes. En primer lugar, se habla del color y el aroma, para luego adentrarse en el sabor y finalmente, tratar el postgusto.</p> <p>En este texto se ve una transición. Se recalcan las sensaciones que se experimentan al principio con <i>up front</i> e <i>initially</i>. Las últimas características del sabor se detallan con <i>in the background</i> y <i>finishes</i>.</p>
<i>Elementos de cohesión</i>	Además de los elementos de transición explicados anteriormente (<i>up front, initially, in the background</i>), también aparece en varias ocasiones la conjunción <i>and</i> y el nexos coordinante <i>while</i> .
<i>Elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Metáfora: <i>aromatic depth, lime drizzle</i>. - Sinestesia: <i>Tender notes of kiwi, lime drizzle and strawberry...</i> (se confunden los sentidos del gusto y del olfato). - Acumulación por enumeración: <i>components of hibiscus, watermelon rind and rose water</i>. - Hipérbaton: <i>Possessing a nimble mouthfeel along with firm acidity, the wine...</i> - Personificación: <i>linger, possessing</i>.
<i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Dimensión: <i>depth</i>. - Pintura: <i>notes, clarity</i>. - Música: <i>vibrance</i>. - Excepcional: <i>excellent, intriguing</i>. - Sutileza: <i>tender, nimble</i>. - Fenómeno atmosférico: <i>drizzle</i>. - Alimentos/Comida: <i>kiwi, lime, strawberry shaved ice, watermelon</i>.

	- Planta: <i>hibiscus</i> , <i>rose</i> .
Otras características	
Posibles problemas de traducción	
Hay adjetivos que ensalzan la calidad del vino.	
Aparecen alimentos o partes de alimentos, lo cual puede ser problemático por temas culturales.	

Tabla XIV. Análisis de 2015 Estate Pinot Noir – Rosé.

b) OZV Rosé

This rosé wine has a floral and bouquet on the nose with cherry, raspberry and strawberry fruit. It shows bright acidity up front along with a long lingering finish. The grapes are light pressed to maintain a pale light pink in color.

Información a tener en cuenta	
<i>Empresa/Bodega</i>	Oak Ridge Winery
<i>Región/ D.O.</i>	California
<i>Tipo de vino</i>	Rosado
<i>Variedad(es) de uva</i>	Zinfandel y Chardonnay
<i>Añada</i>	
<i>Graduación</i>	13% vol.
<i>Envejecimiento</i>	
<i>Destino</i>	
<i>Consumidores</i>	

Otros datos	
Terminología	
<i>Tecnicismos o vocabulario propio</i>	Rosé wine, <i>bouquet</i> , nose, finish, grapes, pressed, in color.
<i>Préstamos o calcos</i>	<i>Bouquet</i>
<i>Otras características</i>	
Rasgos morfosintácticos	
<i>Formas nominales y adjetivales</i>	En este breve texto predominan los sintagmas nominales y adjetivales. Los adjetivos son calificativos y se presentan en grado positivo.
<i>Formas y tiempos verbales</i>	Aparecen dos oraciones verbales. Se emplea la 3ª persona del singular de presente simple (<i>has, shows</i>) y la forma pasiva en presente simple (<i>are pressed</i>). Además, hay un infinitivo (<i>maintain</i>) en una oración subordinada de infinitivo que funciona como complemento circunstancial de finalidad.
<i>Aclaraciones o explicaciones</i>	Todos los sintagmas que acompañan al núcleo verbal actúan como explicación de las características organolépticas del vino. Ocurre lo mismo con la oración subordinada.
<i>Tipos de oraciones</i>	Las dos primeras oraciones son simples. En cambio, en la última aparece una oración subordinada de infinitivo que funciona como complemento circunstancial de finalidad.
<i>Otras características</i>	
Rasgos textuales	
<i>Organización del contenido/Formato</i>	El contenido se organiza en un solo párrafo dividido en tres oraciones principales. En la primera se habla del aroma. En la segunda se trata el sabor y el postgusto. Por último se habla del

	<p>color.</p> <p>En este caso no se sigue el orden propio de las catas de vino, sino que se altera este para ver el color en último lugar.</p> <p>Con el fin de mostrar una transición en las experiencias vividas al beber este vino, se utilizan <i>up front</i> y <i>finish</i>.</p>
<i>Elementos de cohesión</i>	Los elementos de cohesión son <i>up front</i> y <i>finish</i> para ver la evolución del vino. Otros elementos de cohesión son conjunciones y preposiciones.
<i>Elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Sinestesia: <i>bright acidity</i>. - Acumulación por enumeración: <i>cherry, raspberry and strawberry fruit</i>. - Personificación: <i>nose</i>. - Paráfrasis/Repetición de la misma idea: <i>long lingering</i>
<i>Campos semánticos de los elementos retóricos</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentos/Comida: <i>cherry, raspberry, strawberry, grapes</i>. - Plantas: <i>floral</i>. - Luz: <i>bright</i>. - Dimensión/Duración: <i>long, lingering</i>. - Pintura: <i>pale light pink</i>.
<i>Otras características</i>	
Posibles problemas de traducción	
Ideas concentradas, lo que hace que el texto sea muy breve.	
Pueden causar problemas las diferentes bayas y frutas que aparecen.	
La consecución de adjetivos también puede suponer un problema.	

Tabla XV. Análisis de OZV Rosé.

Las notas de cata en inglés suelen aparecer redactadas en un solo párrafo dividido en varias oraciones que siguen las fases de la cata de vinos. Son muy pocos los casos en los que la nota de cata aparece segmentada en varios párrafos introducidos por un sustantivo que anuncia lo que se va

a tratar en él. Para unir las oraciones y producir un texto coherente y cohesionado, se ve algún caso de hipérbaton.

Al contrario de lo que ocurría en las oraciones en español, en los textos en lengua inglesa suelen aparecer oraciones (ya sean simples o compuestas) y la presencia excesiva de «oraciones irregulares» (López Arroyo y Roberts, 2015: 162-181) puede resultar una excepción.

Tal y como sucede en las notas de cata de vinos españoles, el lenguaje propio de este género es metafórico y subjetivo. Esto implica que aquello que va a leer el cliente va a ser lo que experimentará cuando pruebe el producto, por lo que la subjetividad se convertirá en objetividad. Por otro lado, en las notas de cata de vinos estadounidenses, la mayor parte de las figuras literarias provienen del mundo de la música, de la pintura, de los alimentos y de las plantas.

También aparecen muchos adjetivos calificativos en grado positivo, pero que de cierta manera comparan a ese vino con el resto para que sobresalga. Se habla de la excepcionalidad de ese producto. En algunos casos se produce una consecución de adjetivos larga (muy característico de este género textual en lengua inglesa), aunque se reduce esta carga con la inserción de un verbo y la creación de una oración, que, como hemos visto antes, es la tónica habitual.

8. La traducción de las notas de cata de vinos españoles

Con todo lo tratado anteriormente sobre este género textual, ahora vamos a adentrarnos en la traducción de notas de cata de vinos. Se va a proceder a realizar un análisis contrastivo y una crítica de traducción para ver las complicaciones que pueden causar al traductor este tipo de textos y para ver la labor realizada por el traductor, que es indispensable para conseguir una nota de cata de calidad en otra lengua.

La siguiente nota de cata pertenece al vino tinto Cerro Añón Graciano 2010 de las bodegas Olarra y se detallarán las particularidades y diferencias de la traducción respecto al texto original.

ESPAÑOL	INGLÉS
<p>Capa alta y color cereza de gran intensidad y viveza.</p> <p>Amplio abanico aromático que incluye notas de frutos rojos maduros, balsámicas y otras como el caramelo o el toffe.</p>	<p>Layer high and cherry color with high intensity and vividness.</p> <p>Includes set of aromas like notes of ripe red fruits, balsamic and other like caramel or toffee.</p> <p>In the mouth stands their volume and softness,</p>

En la boca destacan su volumen y su suavidad, así como una viva sensación de frescura en el final.	as well as a keen sense of freshness on the finish.
--	---

Tabla XVI. Análisis de la traducción de Cerro Añón Graciano 2010.

Como se puede observar, el texto en inglés es más breve que el original, aunque contiene los mismos detalles. En cuanto a la estructura, ambos textos se dividen en tres párrafos (color, aroma y sabor) con los que se sigue el orden de la cata de vinos. Los cambios más significativos y los puntos más problemáticos de esta nota de cata están relacionados con la terminología. En este caso, se emplea el verbo *destacar*, que se traduce por el verbo inglés *stand*, el cual tiene el significado de «estar», es decir, en español aporta más significado que en el texto inglés. Otro caso que se debe analizar es el del adjetivo *viva* (en *viva sensación*), el cual se traduce por *keen* (agudo). El adjetivo español forma parte de una personificación y aporta animación al texto. En el caso inglés, el adjetivo *keen* aporta ese sentido de la marcada y distinguida frescura que nos transmite el vino. Estos casos se pueden incluir dentro de la terminología propia de este mundo.

Por otra parte, respecto a los rasgos sintácticos, el segundo párrafo cambia la estructura de la oración. En español, aparece un sintagma nominal (*Amplio abanico aromático*) con una oración subordinada de relativo. Se emplean el nexa *que* y el verbo *incluir* en presente de indicativo. En cambio, en el texto inglés ese párrafo se conforma de una oración simple con el núcleo principal del verbo *include* y un complemento directo. Se produce la elipsis u omisión del sujeto *it* que se refiere al vino. En el texto en castellano se ve el adjetivo *amplio*, pero en inglés se pierde ese sentido de diversidad de olores. Además, se da una ejemplificación introducida por *like* en inglés y por *que* en español, y una enumeración de los diferentes aromas que se pueden captar.

Para concluir con esta cata, me gustaría decir que el traductor también puede ser una figura importante a la hora de redactar y revisar textos, por lo que ciertos fallos como las erratas no tendrían cabida. En la traducción, en el segundo párrafo aparece el pronombre *other* pero en su lugar debería aparecer *others*, puesto que se refiere a más de un aroma.

En este ejemplo de nota de cata y su traducción, se ha optado por seguir la estructura del texto original y solo cambiar ciertas cuestiones que pudieran ser problemáticas, como son el segundo párrafo y ciertos adjetivos. Quizás sería mejor opción que la información de la nota de cata en inglés apareciera toda dentro de un mismo párrafo, pues la tendencia habitual de estos textos en las bodegas estadounidenses.

A continuación, se analizará la traducción de la nota de cata de un vino blanco de la bodega Casal de Armán que recibe el nombre de Casal de Armán Blanco.

ESPAÑOL	INGLÉS
<p>Notas de cata:</p> <p>Color amarillo pajizo y muy brillante, con reflejos verdosos, de consistencia glicérica.</p> <p>Aromas de intensidad media a heno, flores blancas, hinojo, pequeñas frutas de hueso en sazón, litchies, notas de melocotón, balsámicos y agua de mantial. Sabroso, fresco, untuoso y estructurado. Goloso con sensaciones de fruta exótica, pomelo, herbáceos frescos, mentoles y con una acidez perfectamente integrada y un final largo sávido.</p>	<p>Tasting notes:</p> <p>Straw yellow coloured and very bright, with greenish gleams, and glycerol consistency.</p> <p>Medium hey intensity aromas, white flowers, fennel, small season stone fruits, litchis, peach notes, balsamic and spring water. Tasty, fresh unctuous and structured. Exotic fruits scents, grapefruit, fresh herbs, mint and a perfectly integrated acidity and a final long taste.</p>

Tabla XVII. Análisis de la traducción de Casal de Armán Blanco.

Ambos textos tienen el título en plural, a pesar de que en castellano sea más habitual encontrarlo en singular, y contienen dos párrafos. El primero de ellos trata el color y el segundo, los aromas, el sabor y el postgusto.

Si nos adentramos en temas terminológicos y de vocabulario, podemos ver un posible problema para el traductor. Cuando el autor habla de la consistencia glicérica del color del vino, se refiere a un tipo de alcohol que aparece durante la fermentación y aporta al vino ciertas cualidades particulares como es el color. En inglés se ha entendido de este modo y se ha optado por traducirlo por *glycerol*. En cambio, se podría haber entendido que el adjetivo en español hacía referencia a un tipo de azúcar, que es un fallo que nos podemos encontrar gran cantidad de veces, puesto que es habitual la confusión entre los términos *glycerol* y *glycerin*. Además, un vino glicérico es un vino suave que tiene un buen paso de boca.

Otro asunto terminológico es el de *coloured*. Normalmente en las notas de cata de vinos norteamericanos, de los cuales hemos visto algunas muestras en el apartado del análisis del género textual, en lugar de ese término encontramos *in colour/in color*, dependiendo del destino al que vaya dirigido el texto (EE.UU., Reino Unido, Australia, etc.).

Al comenzar el segundo párrafo se habla de varios aromas que transmite el vino, pero en la traducción la palabra aromas solo está asociada con el heno y, por el contrario, también debería tener como complementos el resto de plantas y alimentos a los que evoca la fragancia del vino.

Otro caso que habría que revisar es la palabra *scents*. Este término se relaciona con el sentido del olfato. En cambio, en el texto original esos elementos se aprecian gracias al sentido del gusto, por lo que se produce una confusión y una imprecisión.

Por último, hay que recalcar que una propuesta de traducción que se suele llevar a cabo es el cambio del núcleo nominal y un complemento adjetivo. Un ejemplo es el que se da al final de este texto. En español (*un final largo sávido*) el núcleo del sintagma nominal es final pero podría resultar problemático el adjetivo relativo al sabor. Sin embargo, en la versión de la traducción (*a final long taste*), la palabra principal de esa estructura es *taste*.

Para el tercer caso de análisis de nota de cata de vinos se ha elegido el vino tinto riojano Viña Tondonia Reserva 2004 de las bodegas López de Heredia:

ESPAÑOL	INGLÉS
<p>Nota de cata</p> <p>Color: Rubí brillante con ligeros ribetes teja.</p> <p>Nariz: Nariz muy fina, fresca, tostada con ligeros aromas a vainilla. Muy persistente.</p> <p>Gusto: Muy seco, suave, redondo y desarrollado.</p>	<p>Tasting note:</p> <p>Colour: Vibrant red leading slightly towards amber.</p> <p>Nose: Light fresh texture with notes of vanilla and dried berry aromas.</p> <p>Taste: Rich, very dry, smooth, developed. Firm tannins and good balance.</p>

Tabla XVIII. Análisis de la traducción de Viña Tondonia Reserva 2004.

En primer lugar, podemos observar el título de cada una de ellas. En ambos casos se opta por el singular. Si bien es verdad que en español se tiende a usar el singular nota de cata para referirnos al conjunto de color, aroma y gusto de un vino, en inglés no ocurre lo mismo. En las notas estadounidenses es más común ver el plural porque interpretan que son varias notas de un mismo vino (el color tiene unas anotaciones, el aroma otras, etc.).

Hemos visto anteriormente que la estructura más empleada en las notas de cata de vinos españoles es aquella en la que la información aparece segmentada en varios párrafos (normalmente, enunciados sustantivos) introducidos por un nombre que anuncia el tema tratado

tras los dos puntos. En cambio, en el caso de las notas de cata en lengua inglesa no es así. Solemos encontrarnos con un texto conformado por uno o más párrafos en el que reinan las oraciones simples o compuestas. Por esta razón, según mi criterio y lo analizado durante todo este trabajo, se ha elegido mal la estructura del texto meta en este caso.

Adentrándonos en temas léxicos, en primer lugar nos presentan el color. En español aparece mucho más detallado que en inglés: *rubí brillante* frente a *vibrant red*. El rubí es un tipo de rojo, lo que clasifica y estrecha el tipo de rojo que nos vamos a encontrar en esa botella. Respecto al adjetivo *vibrant* es más dinámico que *brillante*, pero es una buena opción traductora, ya que aparece en muchas notas de cata en lengua inglesa. A continuación, se cambia por completo el léxico utilizado. Mientras que en español se usa la palabra *teja*, en inglés aparece *amber (ámbar)*. Aquí se produce una ligera modificación de tonalidad. El color teja es algo más rojizo que el ámbar, que pertenece a una tonalidad más anaranjada. Con estos detalles el traductor debe tener mucho cuidado porque se pueden añadir ciertas mutaciones de las cualidades del vino que el cliente observará (dependiendo de su nivel de experiencia en las catas de vino) o no. En la nota de cata traducida aparece un verbo en gerundio (*leading*), mientras que en español no aparece ningún verbo.

En segundo lugar se trata el aroma. En ambos casos está introducido por la palabra *nariz (nose)*. En este caso, aunque hay cosas iguales, parecen que sean textos que los han hecho dos enólogos diferentes: en español dice *nariz* y en inglés *texture*, en la nota en español aparecen las palabras *tostada, ligeros y muy persistente* que se esfuman en el trasvase, cambia *aromas* por *notes* y en la nota de cata en inglés surge *dried berry aromas*.

Por último, aparece el gusto, lleno de adjetivos propios del léxico enológico: *redondo, desarrollado, smooth, developed*. En la nota de cata en inglés se añaden otros datos: *rich, firm tannins and good balance*.

A continuación se analizará la traducción del vino blanco Otoñal de Bodegas Olarra.

ESPAÑOL	INGLÉS
<p>Ficha de cata:</p> <p>Pálido y brillante a la vista.</p> <p>Con aromas tenues y muy francos de fruta blanca y tonos cítricos.</p> <p>En boca es ligero y fresco, con un final largo en</p>	<p>Tasting notes:</p> <p>Pale, bright colour. Soft, very open aromas recalling white-fleshed fruit and hints of citrus. In the mouth, this wine is light and crisp, with a long finish which brings back all its virtues.</p>

el que reaparecen todas sus virtudes.	
---------------------------------------	--

Tabla XIX. Análisis de la traducción de Otoñal.

Respecto a los títulos, podemos decir que ha habido cierta confusión entre ficha de cata y nota de cata en la nota de cata en español. Ficha de cata es aquella hoja en la que el enólogo apunta aquello que experimenta durante una cata de vino. Sin embargo, la nota de cata es el resultado final de esa ficha de cata, es decir, es un texto elaborado que surge de las anotaciones que el enólogo ha tomado en la ficha de cata. Por lo tanto, sería conveniente cambiar el título en español.

En este caso vemos ciertas diferencias estructurales entre el original y su traducción. En español el texto se divide en tres párrafos bien distinguidos (vista, nariz y gusto) y en inglés aparecen estos temas segmentados en tres enunciados y oraciones pero en un mismo párrafo. En mi opinión, fue una muy buena decisión del traductor, donde se percibe que ha estudiado y se ha informado de este tema para realizar su labor correctamente.

Respecto al léxico emplea un vocabulario propio de este campo. Llama la atención la aparición de la forma en gerundio de un verbo (*recalling*) que en español no aparece.

Por último, se va a analizar la traducción del vino rosado Cyrano de las bodegas Pagos del Rey de Castilla y León:

ESPAÑOL	INGLÉS
<p>Nota de cata</p> <p>De atractivo color rojo fresa. En fase olfativa presenta aromas intensos a fruta roja madura, en especial a fresas y a frambuesas. En el paso de boca es de sabor delicado, fresco y afrutado, con carácter fructuoso y goloso a confitura de fresa. En el paladar, donde vuelve a mostrarse su buen peso de fruta, es muy sabroso y nos prepara para un sugerente final.</p>	<p>Tasting Notes</p> <p>Colour: Intense pink. Aromas of fresh fruit with hints of strawberry and raspberries. Rich and balanced palate: This rosé is light, clean, soft and an elegant finish.</p>

Tabla XX. Análisis de la traducción de Cyrano Rosado.

A simple vista, lo que más llama la atención es la diferencia de extensión entre ambos textos. Solo con mirar las dos notas de cata nos podemos hacer a la idea de que se ha perdido información durante el paso de una lengua a otra.

Respecto al color, en español se detalla mucho más la tonalidad (*de atractivo color rojo fresa*), mientras que en inglés solo dice *intense pink*. El traductor podría haber profundizado algo más en el color que el enólogo de esa nota de cata quería transmitir.

Por otra parte, en los aromas se tergiversan los detalles. En ningún momento aparece en la nota de cata en español que sea fruta fresca y que esta fruta fresca muestre notas de fresa y frambuesa. Lo que intenta transmitir el texto en español es que evoca a fruta roja madura y entre todas aquellas que se pueden percibir hay dos que resaltan más (fresas y frambuesas).

Los problemas de extensión que veíamos anteriormente se ponen de manifiesto cuando se suprime la información del paso de boca, cuyos adjetivos se mezclan con los respectivos al paladar. En esta oración se olvida de la fruta que parece bastante importante para el enólogo de la bodega española. Además, otra gran diferencia es la siguiente: en español se describe con más exactitud el final y adquiere más importancia (*nos prepara para un sugerente final*).

Por lo tanto, se puede decir que la nota de cata en español es mucho más explícita y descriptiva que su traducción, en la cual se pierden datos (algunos de los cuales parecen importantes para la bodega).

La estructura en español es una opción que no todas las bodegas adquieren, pero que es igualmente válida. Sin embargo, el texto en inglés parece mezclar dos tipos de estructura muy diferentes. Aquellos textos en los que el texto aparece dividido en varios párrafos pueden ser introducidos por sintagmas nominales que presentan lo que viene a continuación, pero si la información está en un solo párrafo no hay sustantivos que anticipen lo siguiente.

Para ser críticos de esta traducción, la estructura elegida por el responsable del trasvase no es la más adecuada para el público meta. Además, la pérdida de datos puede hacer que no llegue este producto a sus clientes como esta bodega desearía.

RESULTADOS

Durante este estudio basado en un corpus, se han obtenido varias características de este género textual que nos aseguran que se trata de un texto especial que el traductor debe tratar con mucho cuidado y atención.

En primer lugar, los textos en inglés suelen tener oraciones «completas» y los textos en español presentan más estructuras nominales sin el empleo de verbos. La estructura también es diferente:

En las notas estadounidenses se presenta toda la información en un mismo párrafo dividido en varias oraciones simples o compuestas que describen las diferentes fases de la cata de vinos. En cambio, en las notas de vinos españoles se fragmenta el contenido en varios párrafos, en muchas ocasiones introducidos por un sustantivo que presenta la temática del mismo. Otra particularidad de estos textos en castellano es el grado de nominalización del mismo y el uso, a veces poco frecuente, de formas verbales.

A continuación, se muestra un gráfico con el empleo de cada tipo de palabras. Se ha realizado a partir de los análisis de las notas de cata de vinos del corpus (véase Anexo I) tanto en español como en inglés.

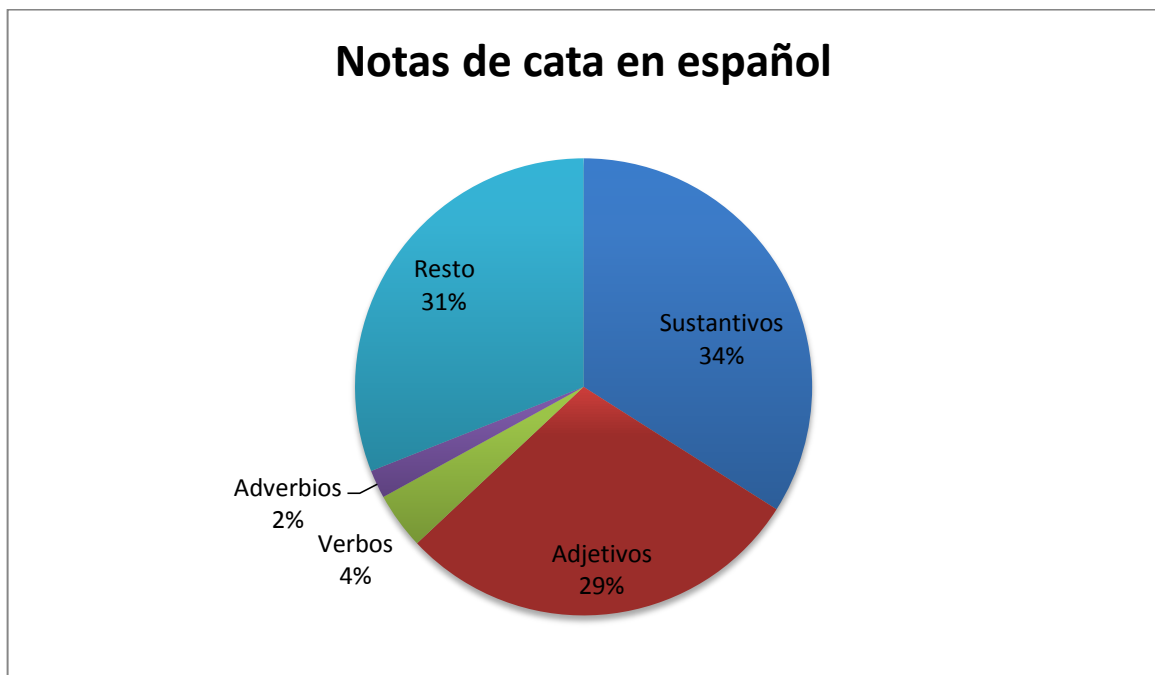


Gráfico I. Porcentaje del empleo de los diferentes tipos de palabras en las notas de cata de vinos en español.

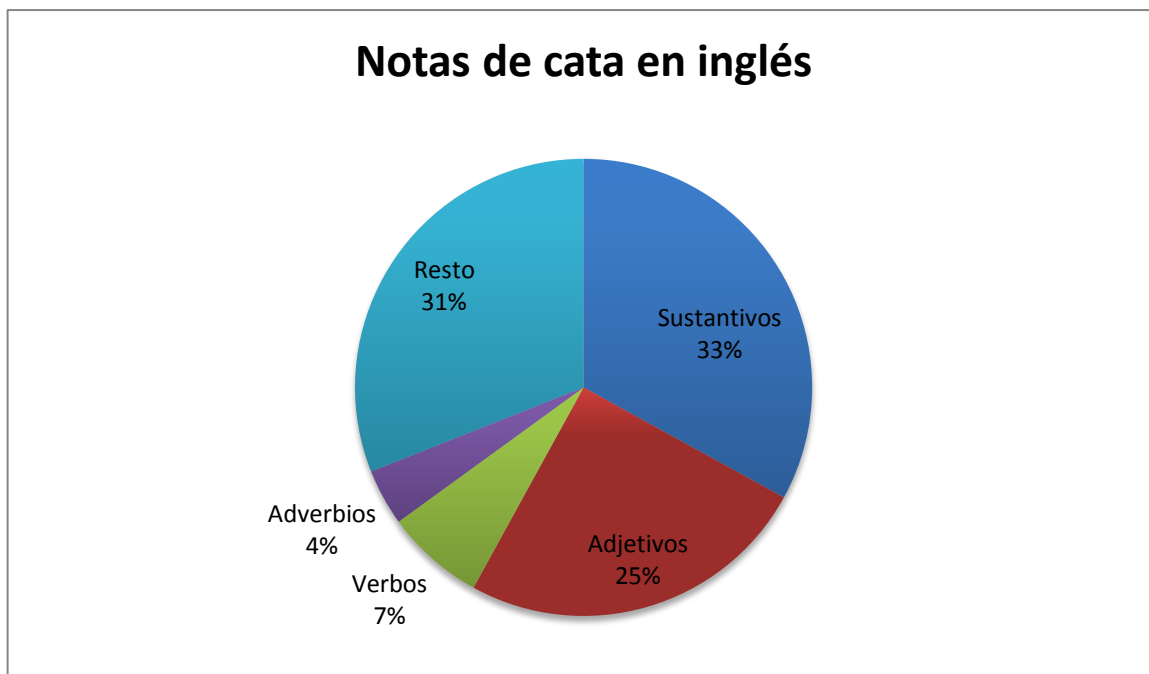


Gráfico II. Porcentaje del empleo de los diferentes tipos de palabras en las notas de cata de vinos en inglés.

Al fijarse en los gráficos de las notas de cata, se observa un porcentaje más amplio de uso de verbos y adverbios en inglés que en español. Por el contrario, en español se emplean más sustantivos y adjetivos.

Bastantes notas de cata de vinos estadounidenses no dedican espacio al color, sino que empiezan directamente por los aromas. Es verdad que la gama cromática de los vinos en las notas de cata redactadas en inglés no es tan amplia como la que aparece en los textos españoles. Un ejemplo es el siguiente: Por lo general, en las notas de cata de vinos tintos españoles utilizan el color cereza o cereza picota, pero la frecuencia de uso de *ruby color* es mucho mayor en inglés que la palabra *cherry*.

Otro dato a tener en cuenta para la traducción de este tipo de textos es la terminología, que tiene mucha carga cultural y no será lo mismo hacer el trasvase de una lengua a otra sin tener en cuenta la cultura meta. El léxico se toma de muchos y variados campos que hacen que esta labor nos resulte más dificultosa.

Por último, se ha hecho un estudio de las diferentes figuras retóricas usadas en este corpus y se ha obtenido el porcentaje de empleo de estas figuras literarias en este género textual.

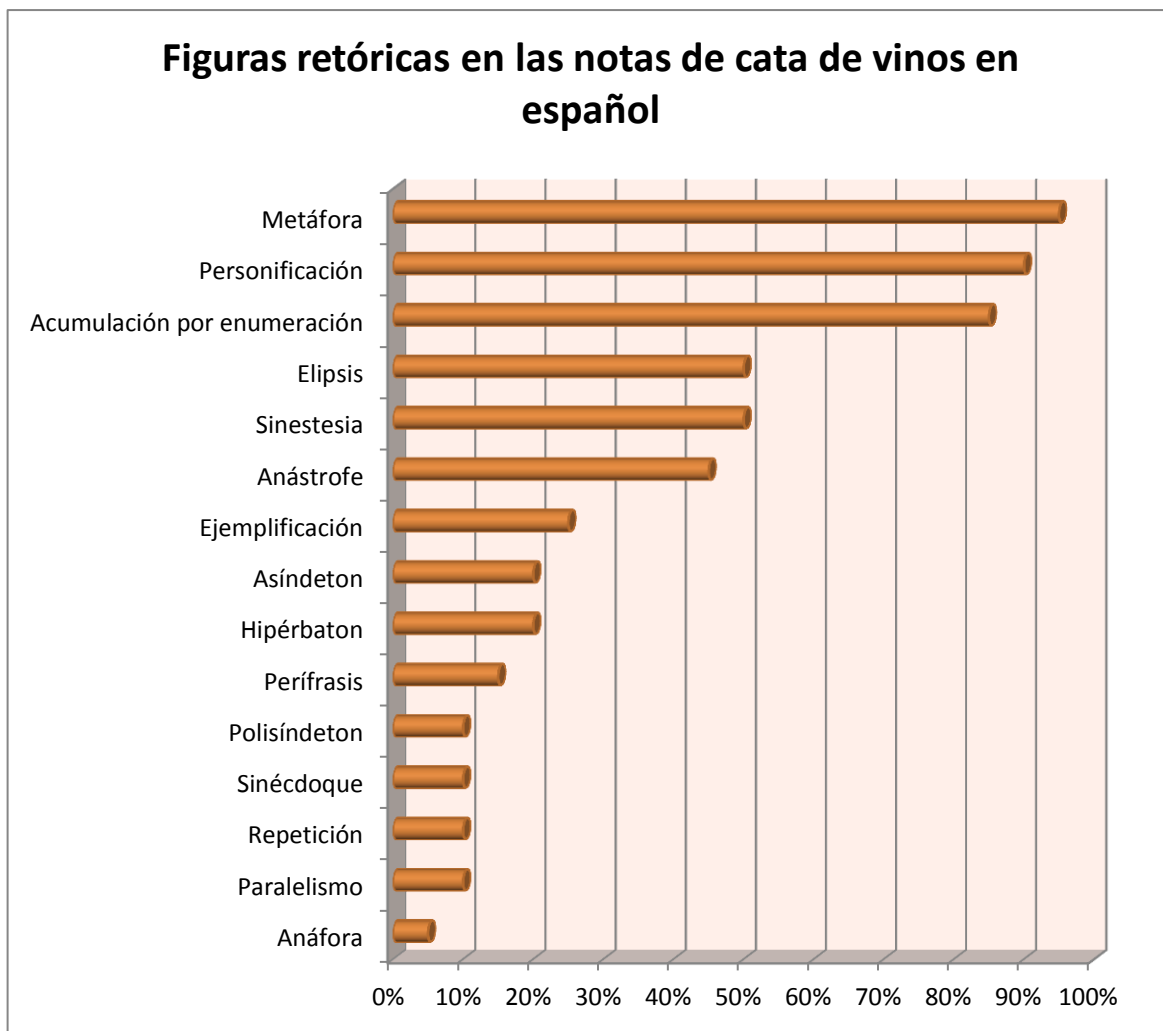


Gráfico III. Porcentaje del uso de figuras retóricas en las notas de cata de vinos en español.

En más de un 90% de los textos aparece algún caso de metáfora, mientras que solo se observan anáforas en 5% de los textos aproximadamente. Esto nos puede ayudar a ver la gran cantidad de figuras literarias que usan estos textos.

Figuras retóricas en las notas de cata de vinos en inglés

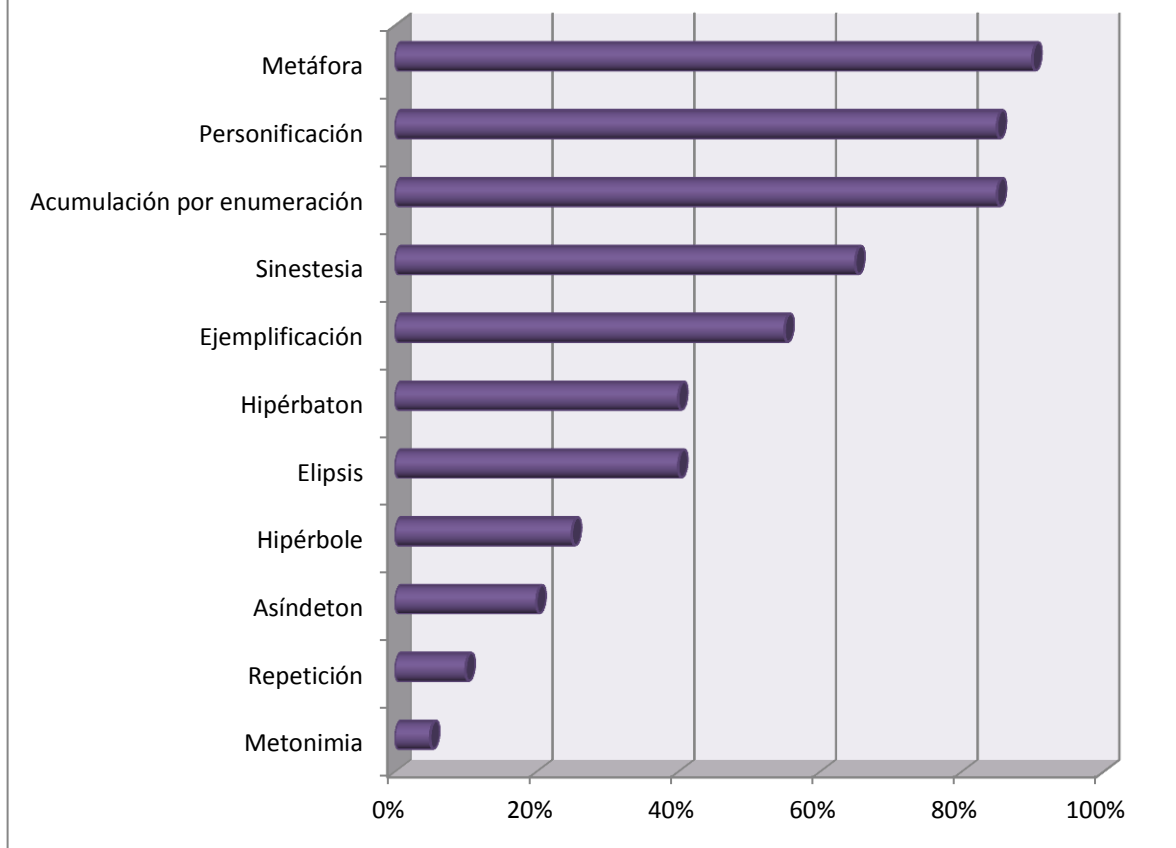


Gráfico IV. Porcentaje del uso de figuras retóricas en las notas de cata de vinos en inglés.

Las figuras literarias más utilizadas en inglés varía un poco de las más empleadas en español. En este gráfico vemos aparecer la metonimia, que es la designación de una cosa o idea con el nombre de otra con la cual mantiene una relación de causalidad. Aunque se presenta en varios textos, el porcentaje es muy bajo (5%). Sin embargo, las más usadas siguen siendo, igual que sucede en español, la personificación, la metáfora y la acumulación por enumeración.

CONCLUSIONES

Para concluir, la traducción de las notas de cata de vinos es una difícil labor y no se puede o no se debe hacer palabra por palabra, pues un factor muy importante para lograr un buen resultado es tener en mente siempre la cultura meta. El mundo vitivinícola está muy influenciado por las raíces culturales de una región y, por lo tanto, por un léxico que, en primera instancia, puede parecer simple o común. Sin embargo, ocurre todo lo contrario, ya que esas palabras adquieren otro significado en este contexto. El traductor tiene que conocer muy bien este universo enológico para entender bien y traducir correctamente una nota de cata. A todo esto, hay que añadir que algunas notas de cata de vinos no están realizadas de la manera más adecuada para su traducción, pues algunas bodegas no dan la suficiente importancia a una buena redacción de la descripción de su producto, de aquello que van a decidir comprar sus clientes, de lo que van a preferir frente a otros zumos.

Otro asunto importante es la subjetividad de las sensaciones de las que se habla, aunque se intente transmitir de una manera más objetiva, a pesar de que haya métodos para conseguir la neutralidad de las sensaciones, colores, olores, etc. Todo aquello que aparece en estos textos no es nada más que las sensaciones que ha tenido un enólogo o que han tenido varios expertos. Sin embargo, se tiene que expresar de una forma más objetiva para transmitir al cliente que todo lo que aparece en la nota de cata lo va a experimentar cuando saboree ese vino. Por este motivo, sería necesario normalizar la terminología propia de la cata y de los géneros textuales que derivan de esta. De esta manera, se transmitiría un mayor grado de objetividad y facilitaría la labor del traductor.

Además de la brevedad del texto, el lenguaje directo y subjetivo que se usa, y la terminología especializada, el traductor debe tener en cuenta la cultura meta. En estos textos son muy importantes las figuras retóricas y estas no son universales, es decir, cambian en cada cultura. Este es uno de los puntos que hacen que este tipo de traducción especializada sea compleja. Como hemos visto en los gráficos que aparecen en el apartado «Resultados», son muchas y variadas las figuras literarias que aparecen en este género textual y no siempre coinciden en español y en inglés. Un traductor deberá tener en cuenta que las más utilizadas en ambas lenguas son la personificación, la metáfora y la acumulación por enumeración. Si tiene en cuenta estos detalles, hará que la traducción de una nota de cata de vinos parezca mucho más natural en la lengua meta y llegará a muchos más clientes de una forma satisfactoria para su venta.

El formato de las notas de cata de vinos puede parecer irrelevante, pero puede ser muy importante a la hora de comprar un vino. En el caso de las notas de cata de vinos españoles, suelen

aparecer divididas en varios párrafos (cada uno perteneciente a una fase de la cata) y, por lo común, introducidos por un sustantivo que resume lo que se va a tratar a continuación. En las notas de cata de vinos estadounidenses, por el contrario, suelen aparecer en un mismo párrafo con más «oraciones completas» que en las españolas. Si no se cumplen con estas reglas, es probable que los clientes no muestren tanta confianza hacia estos vinos como hacia los nacionales. Por lo tanto, la labor del traductor no habrá cumplido con los objetivos.

Por todo esto, el traductor no debe ser un mero trabajador que haga el intercambio de palabras de un idioma a otro, sino que se tiene que involucrar con este tipo de textos, con las sensaciones que va a experimentar el cliente, con las estrategias comerciales de la bodega, con la terminología propia de este campo y de la zona en la que se va a vender el producto, sin olvidar, por supuesto, la cultura meta como referente en todos los posibles problemas de traducción.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. ALEXOPOULU, A. (2010). Tipología textual y comprensión lectora. En: *Revista Nebrija de Lingüística Aplicada*, (Universidad de Nebrija), pp. 1-7 [en línea]. Disponible en: http://www.nebrija.com/revista-linguistica/files/articulosPDF/articulo_530b646902516.pdf [Fecha de consulta: 3 de septiembre de 2016]
2. ARMENTIA VIZUETE, J. I. (2008). El periodismo de consumo en la red: las webs especializadas en vinos. En: *Internet como sinónimo de convergencia mediática y tecnológica*, pp. 99-109 [en línea]. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3275636> [Fecha de consulta: 3 de septiembre de 2016]
3. ARMENTIA, J. I., CAMINOS, J. M. y MARÍN, F. (2005). El lenguaje de la crítica enológica en la prensa española: El País, El Semanal (Vocento) y Magazine (Godó-Prensa Ibérica). En: *Zer*, 19, pp. 89-125 [en línea]. Disponible en: <http://www.ehu.es/zer/hemeroteca/pdfs/zer19-05-armentia.pdf> [Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2016]
4. BATLÍN, M. (1979). El problema de los géneros discursivos: "Planteamiento del problema y definición de los géneros discursivos". En: *Estética de la creación verbal*, pp. 248-256. Siglo Veintiuno Editores. ISBN: 9789871105205.
5. CABRÉ, M. T. (1993). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Empúries (Barcelona): Editorial Empúries, S.A.
6. CABRÉ, M. T. y GÓMEZ DE ENTERRÍA, J. (2006). Lenguajes de especialidad y enseñanza de lenguas. En: *La enseñanza de los lenguajes de especialidad. La simulación global*. Leganés (Madrid): Editorial Gredos.
7. CABRÉ, M.T. (2004). «¿Lenguajes especializados o lenguajes para propósitos específicos?». En: Van Hoot, Andreu (dir.). En: *Textos y discursos de especialidad: el español de los negocios*. Revista Foro Hispánico, núm. 26, p. 19-34. ISSN: 0925-8620. (A)
8. CIFUENTES, E. ¿Cuál es el país que consume más vino por habitante? En: *Muy Interesante*. Disponible en: <http://www.muyinteresante.es/curiosidades/preguntas-respuestas/cual-es-el-pais-que-consume-mas-vino-por-habitante-761393589887> [Fecha de consulta: 16 de septiembre de 2016]
9. COMPÉS LÓPEZ, R. y CASTILLO VALERO, J. S. (coords.). (Diciembre 2014). La economía del vino en España y en el mundo. En: *Vinaletas*, núm. 2 [en línea]. Disponible en: <http://www.publicacionescajamar.es/pdf/series-tematicas/economia/la-economia-del-vino-en-espana-2.pdf> [Fecha de consulta: 16 de septiembre de 2016]

10. CORBACHO SÁNCHEZ, A. (2006). Textos, tipos de textos y textos especializados. En: *Revista de Filología*, núm. 24, abril 2006, pp. 77-90 [en línea]. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2100070.pdf> [Fecha de consulta: 5 de octubre de 2016]
11. FALGUERAS, M. (2009). *La poética del vino* [en línea]. Disponible en: <http://www.winesandthecity.com/2009/11/23/la-poetica-del-vino/> [Fecha de consulta: 2 de octubre de 2016]
12. FERNÁNDEZ NISTAL, P. [et al.]. (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. (Coord. M. Ibañez Rodríguez & T. Sánchez Nieto.). Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
13. FERNÁNDEZ PORTELA, J. (2013). La evolución reciente del sector vitivinícola internacional. *GeoGraphos: Revista Digital Para Estudiantes de Geografía Y Ciencias Sociales*, vol. 4, núm. 39, pp. 173-194 [en línea]. <http://doi.org/10.14198/GEOGRA2013.4.39> [Fecha de consulta: 25 de septiembre de 2016]
14. GAMERO PÉREZ, S. (2001). Un concepto fundamental: el género. En: *La traducción de textos técnicos. Descripción y análisis de textos (alemán-español)* (1a edición). Perpètua de Mogoda (Barcelona): Editorial Ariel.
15. GARCÍA DE TORRES, E., RUIZ GRAU, S., MARTÍNEZ MARTÍNEZ, S., PRADA MORENO, D., RODRÍGUEZ MARTÍNEZ, J. Y ALBACAR SERRANO, H. (2008). *Tendencias en la evolución de las audiencias de los diarios tradicionales con edición online (2002-2006). Internet como sinónimo de convergencia mediática y tecnológica* [en línea]. Disponible en: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3275636> [Fecha de consulta: 10 de septiembre de 2016]
16. GARCÍA GALLEGRO, J. (2008). *Maridaje, Enología y Cata de Vinos* (1a edición). Antequera (Málaga): INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN, S.L.
17. GARCÍA IZQUIERDO, I. (2000). Introducción. La confusión entre tipo y género textual. En: *Análisis textual aplicado a la traducción*. Valencia: Tirant lo blanch.
18. GARCÍA IZQUIERDO, I. (2005). *El género textual y la traducción: Reflexiones teóricas y aplicaciones pedagógicas*. Berna: Peter Lang AG.
19. GARCÍA IZQUIERDO, I. (2012). Adquisición de la (sub)competencia comunicativa y textual. En: *Competencia textual para la traducción*. Valencia: Tirant Humanidades.
20. HATIM, B. y MASON, I. (1995). *Teoría de la traducción. Una aproximación al discurso*. Editorial Ariel, S.A.: Barcelona.
21. IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. (2010). *43 palabras de la vid y el vino*. Logroño: Gobierno de la Rioja, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

22. IBARRETXE-ANTUÑANO, I. y CABALLERO, R. (2014). Una aproximación al estudio de los eventos de movimiento metafórico desde la tipología semántica y el género. En: *Anuari de Filologia. Estudis de Lingüística*, pp. 139–155. ISSN: 2014-1408.
23. LERAT, P. (1995). *Las lenguas especializadas*. (A. Ribas, Trad.). España: Editorial Ariel, S.A.
24. LÓPEZ ALEJANDRE, M. M. (2007). *Iniciación a la cata de vino*. (INNOVACIÓN Y CUALIFICACIÓN, S.L., Ed.). Antequera (Málaga): IC EDITORIAL.
25. LÓPEZ ARROYO, B. y ROBERTS, R. P. (2015). Unusual sentence structure in wine tasting notes. En: *Languages in Contrast*, vol. 15, núm. 2, pp. 162–181. <http://doi.org/10.1075/lic.15.2.01lop> [Fecha de consulta: 23 de octubre de 2016]
26. LÓPEZ RODRÍGUEZ, CLARA INÉS (2000). Tipologías textuales y géneros en la normalización terminológica y ortotipográfica de la traducción médica. En: *Terminologie et traduction*, vol. 3, pp. 95-115 [en línea]. Disponible en : http://www.ugr.es/~clarailr/lopez_2000_tipologias_generos.pdf [Fecha de consulta: 24 de octubre de 2016]
27. MARTÍNEZ LANZÁN, G. (2008). The language of Wine Tasting: Specialised Language? En: *New Trends in Translation and Cultural Identity*, pp. 397–413. Cambridge Scholars Publishing. Disponible en: <https://books.google.es/books?id=LvYYBwAAQBAJ&pg=PA403&dq=wine+translation&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEWipqy-nkJHLAhWDvhQKHWAjBGYQ6AEIPzAD#v=onepage&q=wine+translation&f=false>
28. MUÑOZ-CALVO, M., BUESA-GÓMEZ, C. y RUIZ-MONEVA, M.A. (2009). *New Trends in Translation and Cultural Identity*. Cambridge Scholars Publishing [en línea]. Disponible en: https://books.google.es/books?id=LvYYBwAAQBAJ&pg=PA1&dq=new+trends+in+translation+and+cultural+identity&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEWiytqmBtt_QAhXEyRoKHS6tBcAQ6AEIHTA#v=onepage&q=new+trends+in+translation+and+cultural+identity&f=false
29. NIKLEVA, D. G. y NÚÑEZ DELGADO, M. P. (2013). El correo electrónico como género discursivo: Percepciones y habilidades para su composición en Estudiantes Universitarios. En: *Revista Española de Lingüística Aplicada*, vol. 26, pp. 385–407 [en línea]. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4597671.pdf> [Fecha de consulta: 6 de septiembre de 2016]
30. *Sagrada Biblia*. (1965) 10ª edición. Barcelona: Editorial Herder.
31. SILVERSTEIN, M. (2004). “Cultural” Concepts and the Language-Culture Nexus. En: *Current Anthropology*, vol. 45, núm. 5, diciembre 2004, pp.621-652 [en línea]. Disponible en:

- <http://mapageweb.umontreal.ca/tuitekj/cours/SilversteinCA2004.pdf> [Fecha de consulta: 6 de octubre de 2016]
32. SUÁREZ TOSTE, E. (2009). Lenguaje y comunicación en el vino: Aciertos y errores. En: *Vinaletras*, núm. 2, pp. 77–87 [en línea]. Disponible en: http://www.academia.edu/16984688/LENGUAJE_Y_COMUNICACION_EN_EL_VINO_A_ciertos_y_Errores [Fecha de consulta: 2 de octubre de 2016]
33. UNIVERSIDAD DE VALLADOLID. (2010). *Vino, lengua y traducción*. (Ed. M. Ibáñez Rodríguez [et al.]). Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
34. WIESENTHAL, M. (2003, June). La paleta aromática del vino. En: *Técnica Industrial*, núm. 249, pp.76–82 [en línea]. Disponible en: <http://www.tecnicaindustrial.es/tiadmin/numeros/7/49/a49.pdf> [Fecha de consulta: 16 de septiembre de 2016]