



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Grado en Traducción e Interpretación

TRABAJO DE FIN DE GRADO

**Traducción comentada y estudio del léxico
especializado de un fragmento de la página web Cave
de Gan de Jurançon.**

Presentado por Gema Monteagudo Román

Tutelado por Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, 2022

Índice

Resumen	3
Résumé	3
1. Introducción.....	4
1.1. Justificación	4
1.2. Objetivos	5
1.3. Metodología y plan de trabajo	6
1.4. La traducción vitivinícola como traducción especializada	7
2. El proceso de traducción.....	7
2.1. Fases de la traducción	8
2.1.1. Análisis del TO	9
2.1.2. Gestión documental en el trabajo terminológico para la traducción	11
2.1.3. Gestión terminológica (bdt).....	14
2.1.4. Redacción del TM	16
2.1.5. Revisión y corrección del TM	16
2.2. Traducción final	16
2.3. Dificultades y problemas de traducción.....	27
3. Conclusiones.....	30
4. Referencias bibliográficas	32

Resumen

En el presente trabajo se lleva a cabo una traducción comentada de un fragmento de la página web de las bodegas francesas «Cave de Gan» de Jurançon. Así, se han podido extraer las principales dificultades que surgen a lo largo de la redacción del texto meta. Además, se ha enfocado el trabajo desde un punto de vista terminológico, haciendo un estudio del léxico especializado del texto como parte del proceso de una traducción especializada, en este caso, en el ámbito vitivinícola. De esta manera se han utilizado diferentes herramientas (Antconc, Multiterm, Excel, etc.) para poder organizar la información digital recogida a lo largo del proyecto, y así crear un corpus y una base de datos terminológica de gran ayuda para la traducción final.

Palabras clave: traducción comentada, traducción especializada, vitivinícola, dificultades de traducción, página web, terminología

Résumé

Dans le présent document, on réalise une traduction annotée d'un extrait du site web de la cave française "Cave de Gan" à Jurançon. De cette manière, il a été possible d'extraire les principales difficultés qui se présentent lors de la rédaction du texte cible. De même, le travail a été abordé d'un point de vue terminologique, avec une étude du lexique spécialisé du texte dans le cadre d'une traduction spécialisée, dans ce cas, dans le domaine du vin. Ainsi, différents outils (Antconc, Multiterm, Excel, etc.) ont été utilisés pour organiser les informations numériques recueillies tout au long du projet, et ainsi créer un corpus et une base de données terminologique très utiles pour la traduction finale.

Mots clés : traduction annotée, traduction spécialisée, vitivinicole, difficultés de traduction, site web, terminologie

1. Introducción

Como estudiante de último curso del grado de Traducción e Interpretación de la Universidad de Valladolid, este documento recoge mi trabajo de fin de grado, un trabajo autónomo, realizado bajo la supervisión y autorización de mi tutor académico, Miguel Ibáñez Rodríguez. Asimismo, este trabajo muestra la adquisición de los contenidos formativos y las competencias, destrezas y habilidades que corresponden a la titulación. El objeto de este trabajo de fin de grado es la traducción comentada y el estudio del léxico especializado de un fragmento de la página web de la bodega francesa de Jurançon, la Cave de Gan, disponible en el siguiente enlace: <https://www.cavedejurancon.com/>.

1.1. Justificación

A nivel personal, he decidido realizar este trabajo por varias razones. En primer lugar, tengo que mencionar a mi tutor Miguel, con el que tuve una asignatura de traducción en el tercer curso del grado, y que nos introdujo, por medio de algún encargo de traducción, en el mundo vitivinícola. Mediante aquellas traducciones, reparé en la abundancia de léxico especializado en este tipo de textos y en la necesidad de una buena investigación, documentación y un correcto trabajo y gestión del texto para poder llevar a cabo este tipo de encargos.

Por otro lado, a raíz de otra asignatura del grado, esta vez sobre terminología, aprendí a gestionar eficazmente el proceso de traducción de un texto especializado atendiendo a la terminología del mismo. De esta manera, he decidido enlazar los conocimientos y competencias adquiridos en la asignatura de terminología con el ámbito vitivinícola para poder llevar a cabo una traducción fiel, correcta y eficaz.

Además, hoy en día y gracias a la internacionalización del mercado, la traducción vive un momento muy importante en su historia, ya que esta es necesaria para la comprensión entre países a la hora de la compraventa de productos. Sin embargo, tras la revisión de numerosas páginas web de bodegas francesas, he visto que un porcentaje muy bajo de ellas están traducidas al español, incluso siendo países vecinos. Por esta razón, me ha parecido oportuno realizar este «encargo simulado» de traducción, para poder dar

visibilidad a una correcta traducción de un texto especializado, con su debido procedimiento y, a su vez, remarcar la importancia de este tipo de traducción en la actualidad.

1.2. Objetivos

Académicamente hablando, este trabajo tiene como objetivo la demostración de la superación de las competencias generales y específicas recogidas en la guía docente de la asignatura. A continuación, expongo las más relevantes en mi trabajo:

G2. Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio – Traducción e Interpretación-.

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.

E18. Utilizar las herramientas informáticas básicas como instrumento específico de ayuda a la traducción en las diferentes fases del proceso traductológico.

E19. Desarrollar un método de trabajo organizado y optimizado gracias al empleo de herramientas informáticas.

E28. Conocer los aspectos relacionados con el encargo de traducción general/especializada y los distintos procesos implicados en el mismo.

E33. Revisar con rigor, controlar, evaluar y garantizar la calidad de proyectos de traducción general/especializada y de interpretación.

Dicho todo esto, personalmente, con este trabajo pretendo analizar el léxico especializado de un texto del ámbito vitivinícola, gestionar la terminología del mismo y

organizarla de manera eficaz para poder llevar a cabo una correcta traducción del texto origen.

1.3. Metodología y plan de trabajo

Para realizar este trabajo voy a seguir una metodología que me permita alcanzar los objetivos del mismo. Esta metodología tendrá un enfoque cuantitativo, ya que trataré los datos y realizaré la traducción en base a los resultados de mi documentación y de las estadísticas del corpus que crearé. Voy a exponer de forma cronológica el plan de trabajo que he adaptado y la metodología del mismo.

En primer lugar, he elegido el texto en base a la extensión permitida en la guía docente de la asignatura, es decir, entre 3000 y 3500 palabras. Además, he seleccionado el texto en cuestión por la gran cantidad de léxico especializado vitivinícola que este contiene, ya que me ayudará a ampliar los datos que voy a analizar y así será un encargo de traducción más realista.

Una vez hecha la selección del texto, procederé a realizar una lectura analítica con el objetivo de comprender la temática del mismo, extraer las ideas principales y un léxico especializado preliminar. A continuación, comenzará la fase de investigación y documentación. En ella, recopilaré textos paralelos de diferentes páginas web de bodegas francesas y españolas para poder crear un corpus-*ad-hoc* bilingüe fiable y real. Gracias a este y a través de la herramienta AntConc, podré realizar un glosario o nomenclatura encontrando los equivalentes de traducción de los términos en el corpus de referencia que habré creado.

Una vez hecho esto, crearé una base de datos terminológica con la herramienta Multiterm en la que incluiré fichas de todos los términos del texto y que me permitirá llevar a cabo un trabajo más eficaz y organizado. Asimismo, me servirá de base para seguir ampliándola a medida que vaya asumiendo encargos de traducción de la misma temática.

Después de la gestión del análisis del texto origen, así como de la gestión de los recursos de información y documentación y de la gestión terminológica, comenzaré con la redacción del texto meta. Aquí es donde encontraré las principales dificultades de

traducción del texto especializado y que redactaré más tarde. El último paso en el procedimiento de traducción de este tipo de textos es la revisión y corrección del texto meta, para así poder proponer el texto meta final.

Por último, expondré las dificultades y/o problemas de traducción que habré encontrado y cómo las habré superado. A todo esto, sumaré mis conclusiones sobre el trabajo y la bibliografía necesaria para redactarlo y llevarlo a cabo.

1.4. La traducción vitivinícola como traducción especializada

La traducción especializada, como bien podemos deducir, es aquella que tiene como objeto un texto especializado, es decir, un texto con un vocabulario, una fraseología y una terminología específicos. Un texto especializado es aquel que va dirigido hacia un lector que tiene unos conocimientos sobre la materia en cuestión. De la misma manera, el traductor encargado de traducir tales textos, deberá conocer el campo de especialidad para poder asegurar una buena traducción.

En el presente trabajo, cabe preguntarnos si la traducción vitivinícola se concibe como una traducción especializada. Ibáñez (2017, p. 19) señala que la lengua de la vid y el vino se había abordado en el pasado desde la dialectología y no es hasta fechas más recientes cuando se ha empezado a estudiar como lengua de especialidad.

Así pues, incluyéndola en este campo, podemos iniciar un proceso de traducción de un texto especializado enfocado desde el punto de vista terminológico para tener claras las equivalencias de ciertos términos a la hora de redactar la traducción final.

2. El proceso de traducción

A partir de aquí comienza el desarrollo de este trabajo en el que expongo las fases de la traducción explicando el análisis del texto, la documentación que me permite crear un corpus, así como el proceso de creación de una base de datos terminológica. Todo esto me permitirá llegar hasta la redacción del texto meta final y su posterior corrección y revisión.

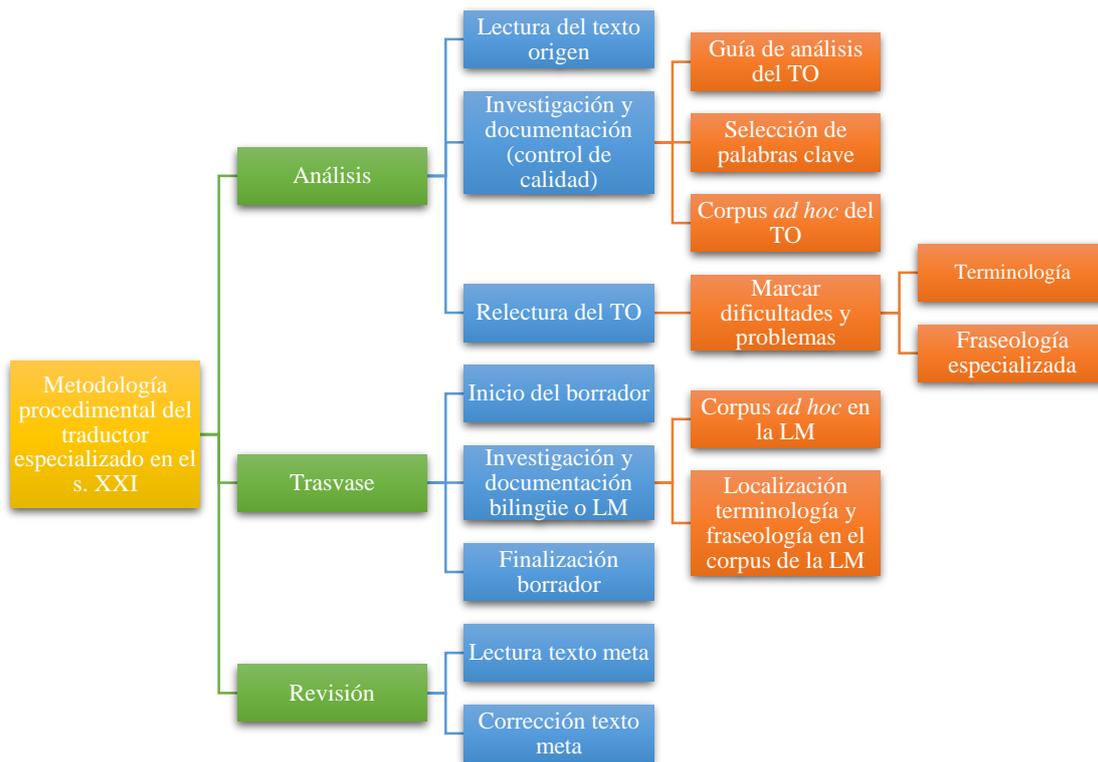
2.1. Fases de la traducción

Lo primero que debemos hacer al enfrentarnos a un trabajo de traducción es determinar el campo temático al que pertenece el TO documentándonos en fuentes fiables. A continuación, los tres pasos a seguir en una metodología procedimental del traductor especializado en el s. XXI.

La primera fase es el análisis. En ella, se hace una lectura del texto origen y, mediante la investigación y documentación que llevemos a cabo se realizará el control de calidad. Sabremos el nivel discursivo en el que nos movemos, seleccionaremos las palabras clave y construiremos un corpus *ad hoc* en la lengua origen (LO), en este caso, el francés. Después, se procederá a una relectura del TO para la traducción, esta vez marcando y detectando dificultades y problemas que pueden surgir en cuanto a terminología o fraseología especializada.

Durante la segunda fase, el trasvase, comenzaremos un borrador de traducción y continuaremos investigando y documentándonos de forma bilingüe o en la lengua meta (LM). Además, realizaremos otro corpus *ad hoc* en la LM y localizaremos la terminología y fraseología en el corpus de la LM. Así, daremos por finalizado el borrador.

Por último, en la fase de revisión, leeremos y corregiremos el TM con programas de traducción asistida y automática, comparándolo todo con el TO.

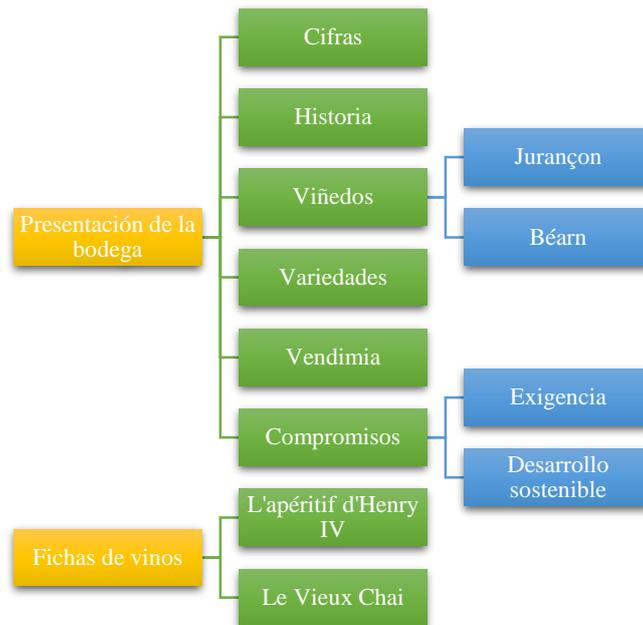


2.1.1. Análisis del TO

Esta es la primera fase en el proceso de traducción de un texto. El primer paso ha sido realizar una lectura analítica del texto, ya que, aunque ya había realizado una prelectura del mismo, no lo había hecho de manera intensiva. De esta manera, he obtenido el tema del texto y las ideas principales y secundarias que presenta. A continuación, he podido realizar un Análisis Lingüístico Aplicado a la Traducción (ALAT). Este modelo se desarrolla a partir del Análisis Lingüístico Funcional (ALF) de Halliday y Hassan (1989) para que sea directamente aplicable a cualquier proyecto de traducción. Mediante este análisis, definimos el texto y analizamos los distintos niveles lingüísticos y textuales, pudiendo jerarquizarlos en función de nuestro encargo. Así, he creado una tabla para disponer la información atendiendo a los parámetros de intencionalidad, aceptabilidad, situacionalidad, informatividad, intertextualidad, coherencia y cohesión. Estos siete factores de textualidad fueron propuestos por R. de Beaugrande y W. Dressler, en base a la lingüística.

Intencionalidad	Acercar al lector a la historia de la bodega y sus viñedos, así como dar a conocer sus productos para poder comercializarlos.
Aceptabilidad	El texto es aceptable porque el léxico es comprensible para el lector al que va dirigido.
Situacionalidad	El texto está publicado en la página web de la Cave de Gan de Jurançon (https://www.cavedejurancon.com/). Está disponible en línea y está actualizado.
Informatividad	El autor ofrece como información nueva todo lo relacionado con la historia de su bodega, sus viñedos y las características de sus vinos. Respecto a la información que se presupone al lector, podemos deducir que el lector comprende un vocabulario mínimo específico del vino y de su elaboración, es decir, es un amante del vino y el mundo vitivinícola.
Intertextualidad	Como texto descriptivo publicitario publicado con formato de página web, es similar al resto de textos de este tipo. Los títulos son claros y concisos para que el lector pueda acceder fácilmente a la información. En cuanto a las fichas de los vinos, se incluyen fotografías para identificar de forma rápida el producto y se utilizan datos esquematizados para describir sus características más importantes.
Coherencia	El texto es coherente temporalmente ya que se encuentra actualizado disponible en línea. También posee coherencia textual y estructural, ya que dispone de todas las características necesarias para este tipo de texto y trata un tema actualizado.
Cohesión	En cuanto a la cohesión textual, encontramos la recurrencia parcial a lo largo de todo el texto, el uso de proformas y colocaciones, así como elementos informativos (tema-remas), etc.

A continuación, he hecho un esquema analítico para poder tener claras visualmente las ideas principales del texto.



Además, he procedido a otra lectura del texto en la que he marcado los candidatos a término en vista de crear un glosario con el léxico especializado del texto y las palabras clave para facilitar la búsqueda de textos similares o de la misma temática para configurar un corpus lingüístico bilingüe. Asimismo, he analizado las posibles dificultades que puedo ir encontrando de cara a la traducción para poder documentarme en fuentes fiables y solventarlas.

2.1.2. Gestión documental en el trabajo terminológico para la traducción

Este es el paso más importante del proceso de traducción de un texto especializado porque es donde se recoge toda la información para el resto del proceso. Se profundiza en textos paralelos de la misma tipología textual o del mismo ámbito (vitivinícola) para poder sacar más tarde conclusiones sobre el léxico especializado.

Es el momento de realizar un corpus ad hoc, tanto en la lengua origen como en la lengua meta. Para ello, he llevado a cabo una intensa investigación documental y he consultado reservorios documentales electrónicos para localizar la documentación necesaria para el corpus. Han sido muy útiles la herramienta de Google Scholar y la base de datos bibliográfica de Dialnet para encontrar los textos que necesitaba.

Una vez localizada, he descargado todos los textos pertinentes en formato .txt y los he almacenado en carpetas organizadas. Además, estas carpetas con los textos van acompañadas de un Excel de gestión en el que he apuntado el nombre que le he otorgado al documento e información del mismo como el nombre y los apellidos del autor, el año de publicación y el enlace al texto. En total he recopilado 20 textos en cada lengua (francés y español).

Nombre	Autor	Enlace
Cave de Quinsac	Cave de Quinsac	https://www.cave-de-quinsac.com/
Cave de Ribeauville	Cave de Ribeauville	https://www.vins-ribeauville.com/
Cave de Rauzan	Cave de Rauzan	https://www.cavederauzan.com/
Cave de Saint-Brice	Cave de Saint-Brice	https://www.cavesaintbrice.com/
Cave de Roquebrun	Cave de Roquebrun	https://www.cave-roquebrun.fr/
Cave d'Irouleguy	Cave d'Irouleguy	https://cave-irouleguy.com/fr/
Cave de Plaimont	Cave de Plaimont	https://www.plaimont.com/
Cave de Vouvray	Cave de Vouvray	https://cavedevouvray.com/
Cave de Gan	Cave de Gan	https://www.cavedejurancon.com/
Cave de Lugny	Cave de Lugny	https://cave-lugny.com/
Cave de Bissey	Cave de Bissey	https://cutt.ly/lKq0oDH
Grancher, Collado y Cosson_2013	Clément Grancher, Leticia Collado y Maxime Cosson	https://cutt.ly/KKq1JKx
Boivin_2008	Nicolar Boivin	https://cutt.ly/nKq0uLL
Humbert_2010	Florian Humbert	https://cutt.ly/vKq0tki
Landry_2019	Christophe Landry	https://cutt.ly/3Kq1XpO
Compadre_2015	César Compadre	https://cutt.ly/dKq11AO
Romat, Crachereau et al._2017	H. Romat, J.C. Crachereau, M.I. Furet y E. Vinsonneau	https://cutt.ly/OKq19kB
Doledec, Girard et al.(s.f.)	Anne France Doledec, M. C. Girard et al.	https://cutt.ly/0Kq14e5
Rigaux_2021	Charles Rigaux	https://cutt.ly/RKq0qf1
Foulonneau_2014	Christian Foulonneau	https://cutt.ly/XKq0eId

Ilustración 1: Excel de gestión (francés)

Nombre	Autor	Enlace
Bodegas Protos	Bodegas Protos	https://www.bodegasprotos.com/es/
Bodegas Artadi	Bodegas Artadi	https://artadi.com/
Bodega Contador	Bodega Contador	http://www.bodegacontador.com/
Bodegas Muga	Bodegas Muga	https://www.bodegasmuga.com/
Bodegas López de Heredia	Bodegas López de Heredia	https://www.lopezdeheredia.com/
Bodegas Abadía Retuerta	Bodegas Abadía Retuerta	https://www.abadia-retuerta.com/tien
Bodegas Emilio Moro	Bodegas Emilio Moro	https://www.emiliomoro.com/
Bodega Pago de Carraovejas	Bodega Pago de Carraovejas	https://www.pagodecarraovejas.com/
Bodegas Care	Bodegas Care	https://bodegascare.com/
Bodegas Borsao	Bodegas Borsao	https://bodegasborsao.com/es/
López Estudillo_1992	Antonio López Estudillo	file:///C:/Users/Gema/Downloads/23-4
Morillas del Moral_2022	José Antonio Morillas del Moral	https://cutt.ly/tKdyade
Ochoa Valencia_2007	Eduardo Ochoa Valencia	file:///C:/Users/Gema/Downloads/Dial
Briz Farran_2020	Blanca Briz Farran	file:///C:/Users/Gema/Downloads/TFE
Eneo_2017_8	Eneo	https://www.interempresas.net/Flipbo
Vivas, Nonier et al._2005	Nicolas Vivas, Marie Françoise Nonier et al.	https://www.infowine.com/intranet/lii
García de Vinuesa_2018	María Luisa Vida García de Vinuesa	https://idus.us.es/bitstream/handle/11
Gallina_2015	Mario Fabián Gallina	https://repositorio.inta.gov.ar/bitstrea
González Ulibarry_2022	Paco González Ulibarry	https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienea
Iglesias_2008	Pepe Iglesias	http://www.encyclopediaegastronomi

Ilustración 2: Excel de gestión (español)

Gracias a la compilación de este corpus y mediante el programa Antconc, he podido encontrar los equivalentes que compondrán, tanto la base de datos terminológica como la nomenclatura.

La siguiente captura de pantalla muestra cómo se puede utilizar Antconc para poder buscar en el corpus que he compilado.

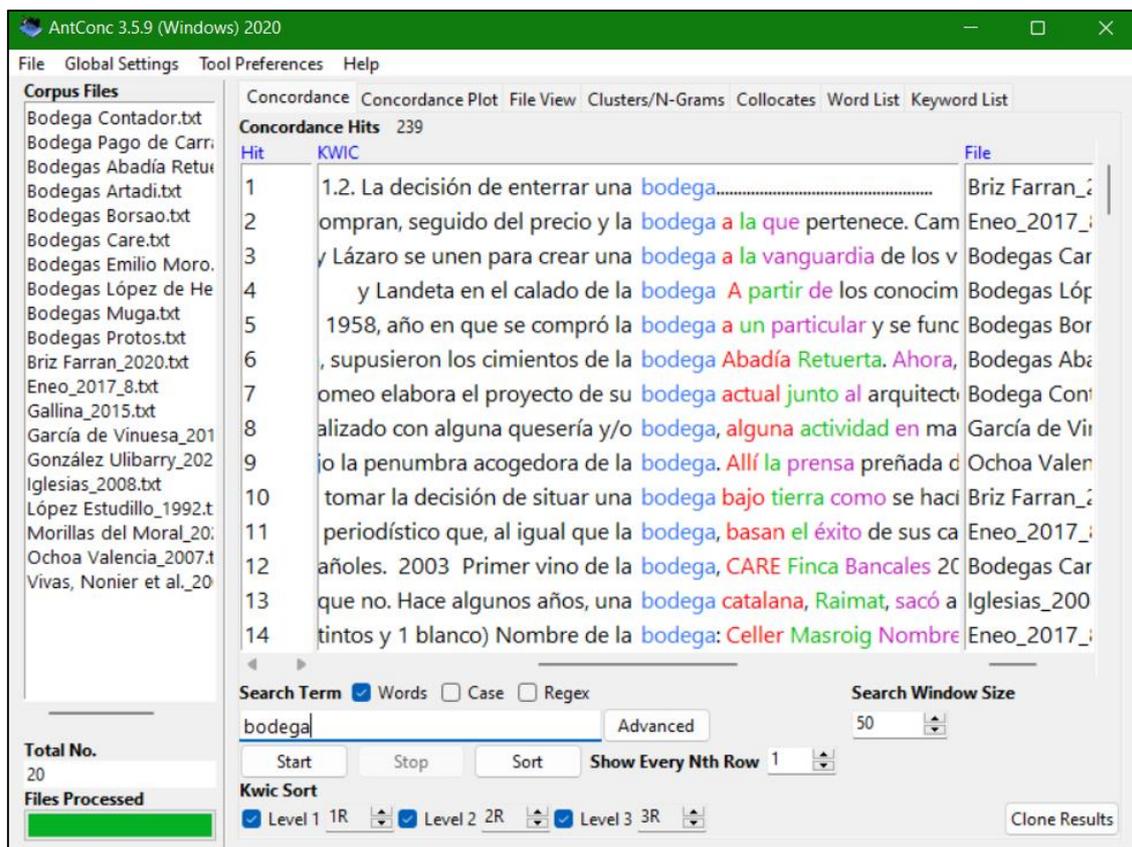


Ilustración 3: Herramienta Antconc

En el programa se introducen todos los textos que se han recopilado en formato .txt y se realizan búsquedas de los términos candidatos a ser equivalentes de traducción. De esta manera vemos las coincidencias que existen, así como sus colocaciones y el texto al que pertenecen para poder completar el Excel de la nomenclatura, es decir los equivalentes de traducción a los candidatos a término que he subrayado en el texto anteriormente.

Francés	Español	Fuente	Enlace
accord	maridaje	Bodegas Protos	https://www.bodegasprotos.com/es/
AOC	DO	Morillas del Moral_2022	https://buleria.unileon.es/bitstream/handle/
Cabernet Franc	Cabernet Franc	Gallina_2015	https://repositorio.inta.gob.ar/bitstream/h
Cabernet Sauvignon	Cabernet Sauvignon	Bodegas Care	https://bodegascare.com/
Camaralet	Camaralet	González Ulibarry_2022	https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchiv
cave	bodega	Briz Farran_2020	file:///C:/Users/Gema/Downloads/TFE_Blai
cépage	variedad	Bodegas Protos	https://www.bodegasprotos.com/es/
chai	bodega	Briz Farran_2020	file:///C:/Users/Gema/Downloads/TFE_Blai
Courbu	Courbu	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
dégustation	cata	Eneo_2017_8.	https://www.interempresas.net/Flipbooks/
doux	dulce	García de Vinuesa_2018	https://idus.us.es/bitstream/handle/11441
effeuillage	deshojado	Bodega Pago de Carraovejas.	https://www.pagodecarraovejas.com/
égrappé	despalillado	Bodega Contador	http://www.bodegacontador.com/
élevage	crianza	Bodega Pago de Carraovejas	https://www.pagodecarraovejas.com/
embouteillage	embotellado	Bodegas Muga	https://www.bodegasmuga.com/
grand cru	vino de pago	Iglesias_2008	http://www.encyclopediade gastronomia.es
grappe	racimo	Bodegas Protos	https://www.bodegasprotos.com/es/
gros manseng	gros manseng	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
guyot	guyot	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
Lauzet	Lauzet	González Ulibarry_2022	https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchiv
lie	lía	Vivas, Nonier et al._2005	https://www.infowine.com/intranet/librett
moelleux	abocado	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
palissage	empalizamiento	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
passerillage	pasificación	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
petit manseng	petit manseng	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
phylloxéra	filoxera	Bodegas Abadía Retuerta	https://www.abadia-retuerta.com/tienda
pressé	prensado	Ochoa Valencia_2007	file:///C:/Users/Gema/Downloads/Dialnet-I
pressoir	prensa	Ochoa Valencia_2007	file:///C:/Users/Gema/Downloads/Dialnet-I
raisin	uva	Bodega Contador	http://www.bodegacontador.com/
robe	color	Vivas, Nonier et al._2005	https://www.infowine.com/intranet/librett
rosé	rosado	Bodegas Care	https://bodegascare.com/
rouge	tinto	Bodegas Muga	https://www.bodegasmuga.com/
sec	seco	Bodegas Borsao	https://bodegasborsao.com/es/
sulfites	sulfitos	Bodegas Emilio Moro	https://www.emiliomoro.com/
taille courte	podá corta	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
Tannat	Tannat	González Ulibarry_2022	https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchiv
tastevin	catavinos	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
terroir	terroir	Bodegas Protos	https://www.bodegasprotos.com/es/
vendange	vendimia	Bodegas López de Heredia	https://www.lopezdeheredia.com/
vendange tardive	vendimia tardía	GIRtraduvino	https://girtraduvino.com/es/recursos/
vigne	viña	López Estudillo_1992	file:///C:/Users/Gema/Downloads/23-43.pd
vigneron	cosechero	Ochoa Valencia_2007	file:///C:/Users/Gema/Downloads/Dialnet-I
vignoble	viñedo	Eneo_2017_8	https://www.interempresas.net/Flipbooks/
vin	vino	Bodegas López de Heredia	https://www.lopezdeheredia.com/
vinification	características	Bodegas Protos	https://www.bodegasprotos.com/es/
	vinificación	González Ulibarry_2022	https://obtienearchivo.bcn.cl/obtienearchiv
viticulteur	viticultor	Bodega Contador	http://www.bodegacontador.com/
viticulture	viticultura	Bodega Pago de Carraovejas	https://www.pagodecarraovejas.com/

Ilustración 4: Nomenclatura

2.1.3. Gestión terminológica (bdt)

Una vez compilado el corpus y encontrados los equivalentes de traducción para los candidatos a término del texto, he creado una base de datos terminológica en

Multiterm para poder recopilar todos los datos que he recogido de cada término. Esto me ayudará a redactar la traducción del texto original.

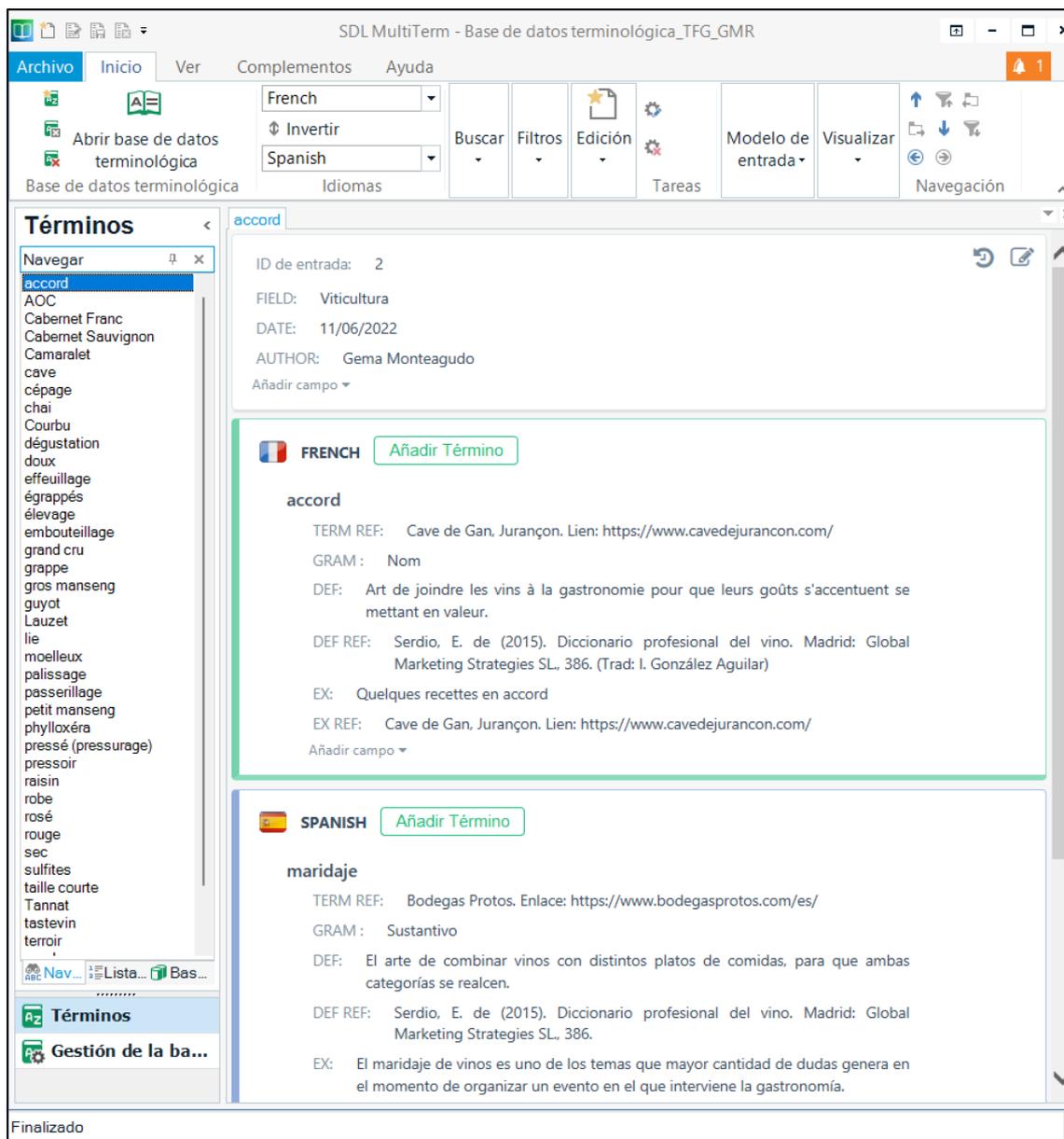


Ilustración 5: Base de datos terminológica en Multiterm

En la captura de pantalla que he adjuntado se muestra una entrada o ficha terminológica de la base de datos terminológica creada. Para cada término he rellenado las etiquetas del campo y subcampo al que pertenece, así como la fecha y el autor, en este caso yo misma. Además, para completar las fichas terminológicas, he incluido información como la referencia de cada término, su definición y la fuente de la misma, así como un contexto en el que se utiliza el término y su fuente.

A la hora de rellenar el campo del contexto (EX), he utilizado una vez más el corpus lingüístico a través de la herramienta Antconc. Las definiciones están extraídas de diferentes diccionarios, tanto en línea como en físico. Además, la base de datos ya existente GIRTraduvino me ha sido de gran ayuda cuando no encontraba información fiable en la red.

2.1.4. Redacción del TM

Después de todo el proceso de traducción que he llevado a cabo, incluyendo la gestión documental y terminológica del texto origen, se puede dar comienzo a la redacción del texto meta. Para ello, se tendrán en cuenta los resultados y conclusiones que se han obtenido con los anteriores ejercicios, pudiendo consultar el corpus-*ad-hoc* que hemos creado, así como la nomenclatura y la base de datos terminológica. Además, también se consultarán diccionarios bilingües y monolingües en línea para la consulta del léxico no especializado que se pueda encontrar a lo largo del texto con el objetivo de trasladar correctamente el significado del texto.

2.1.5. Revisión y corrección del TM

Este paso resulta imprescindible para cualquier encargo de traducción, sea especializado o no. Todas las personas, incluso con tanto trabajo detrás, nos podemos equivocar y cometer errores, por eso resulta de especial importancia revisar el trabajo realizado para poder mejorar la traducción, tanto estructural como ortotipográficamente. Además, también es importante realizar una vez más el ALAT (Análisis Lingüístico Aplicado a la Traducción), esta vez con el texto meta final, para ver si se cumplen los parámetros extraídos del texto meta (intencionalidad, aceptabilidad, etc.)

2.2. Traducción final

A continuación, expongo la traducción final del texto original disponible en la página web de las bodegas francesas Cave de Gan de Jurançon en el siguiente enlace: <https://www.cavedejurancon.com/>

La bodega

¿Quiénes somos?

La Bodega de Gan - Jurançon

Fundada en 1949 al pie de los Pirineos, la Bodega de Gan-Jurançon se ha convertido, con el paso de los años, en un lugar imprescindible en el Béarn. Al lado de Pau, Lourdes y Biarritz, le invita a descubrir los viñedos de los Piamontes pirenaicos, su historia y sus tradiciones.

Con cerca de 300 viticultores, la Bodega de Gan-Jurançon desempeña un papel importante en la DO Jurançon y Béarn. Es una cooperativa comprometida y respetuosa con sus terruños, gestiona 750 ha de viñas, de las cuales 45 ha con su propio equipo.

Durante todo el año, la Bodega le ofrece la posibilidad de descubrir y visitar gratuitamente sus instalaciones (prensas, bodega semienterrada, mosaicos galo-romanos, centro de embotellado, etc.), de degustar sus vinos y de disfrutar de un momento de evasión al alcance de todos. En familia, con amigos o en grupo, la Bodega de Gan-Jurançon es una visita obligada para los amantes del vino y la gastronomía.

Cuenta con la etiqueta de Turismo y Handicap y está idealmente situada y de fácil acceso con su amplio aparcamiento, área de picnic y área de servicio para autocaravanas. Interesada por promover una viticultura responsable y con visión de futuro, utiliza todo su conocimiento para ofrecerle un viaje inolvidable a la tierra de Jurançon.

Bellocq

Desde el 1 de octubre del 2000, la Bodega de Gan - Jurançon se ha hecho cargo de la cooperativa vinícola de los cosecheros de Bellocq.

Algunas cifras sobre la producción de la Denominación de Origen Béarn de tintos y rosados:

- 150 ha de viñedos de variedades tintas y rosadas de Béarn (DO en 1975) para 70 propietarios, de los cuales 12 gestionan el 80% de las viñas.

- 50 cooperativistas para una producción de 7500 Hl de tinto y rosado de Béarn que representan el 90% de la producción total de la zona.

1 millón de botellas elaboradas con tannat (en las llanuras o en las laderas), cabernet sauvignon y cabernet franc. Una nueva tienda en Bellocq ofrece una gama de vinos tintos y rosados de Béarn y secos y dulces de Jurançon. Será bienvenido de lunes a sábado, incluido, de 9 a 12 horas y de 13:30 a 18:30 horas.

La Bodega en cifras

Algunas cifras clave sobre la Bodega de Gan - Jurançon

Volumen:

Cada año se producen un total de 37.000 hectolitros de vinos de Denominación de Origen (D.O.):

- - 20 000 Hectolitros de D.O. Jurançon dulce,
- - 9 000 Hectolitros de D.O. Jurançon seco
- - 8 000 Hectolitros de D.O. tinto y rosado de Béarn

Número de miembros: unos 300 viticultores

Número de empleados: alrededor de 100 empleados

Número de botellas al año:

La Bodega de Gan - Jurançon vende 5 millones de botellas al año.

Distribución de las ventas:

- 30% a clientes particulares (tienda, internet, venta por correo, etc.)
- 30% a la gran distribución
- 30% a cafés, hoteles y restaurantes
- 10% de exportación (principalmente en el norte de Europa)

Historia & Tradición

Historia

Gracias al descubrimiento de mosaicos en Sorde-l'Abbaye, en las antiguas termas de Pont d'Oly y en la villa romana de Tarón, es posible remontar el establecimiento de los primeros viñedos en Béarn en la época galorromana. El establecimiento y la autoridad de las grandes fundaciones religiosas de los siglos X y XI favorecieron el nacimiento de los vinos de pago mediante la mejora de los métodos de

cultivo. El más antiguo de los documentos religiosos encontrados es el de la abadía de St-Pée-de-Bigorre, fundada hacia el año 1000 por Sanche, Príncipe y Duque de Gascuña. Desde el siglo XIV, los viñedos de Jurançon fueron la gloria de las laderas, pero no fue hasta el siglo XVI, bajo el impulso de Enrique II de Albret y Margarita de Navarra, cuando los viñedos alcanzaron su mayor renombre y fue en 1553 cuando Jurançon entró definitivamente en la historia de Francia con el bautismo del futuro rey Enrique IV. El 12 de diciembre, Enrique II frotó un diente de ajo en los labios del recién nacido y los humedeció con un Jurançon que estaba destinado a hacerse famoso.

«El amor sonrío al ver cómo mama en vez de leche, el nuevo Jurançon».

El vino hizo así genio diplomático al futuro rey de Francia, del amor al pueblo al más popular de los soberanos y del espíritu de conquista al Vert Galant. El bautismo en Jurançon, introducido por Henri d'Albret, se convirtió en una tradición real. Durante la Restauración, el 29 de septiembre de 1820, Madame la Duchesse de Berry dio a luz a un príncipe, el Duque de Burdeos. Y así fue como, durante una ocasión ceremonial en una magnífica sala de las Tullerías, Luis XVIII hizo beber al recién nacido un poco de Jurançon, siguiendo el ejemplo de su antepasado. Encontramos, muy cerca de nosotros, la misma importante ceremonia con motivo del bautismo del primer hijo del Conde y la Condesa de Clermont, nacido el 7 de febrero de 1961; del hijo mayor del Conde de París, en 1933; de los de los hijos gemelos del Conde y la Condesa de París, en Rabat, en 1941.

Muy popular en el norte de Europa, el vino de Jurançon «desapareció» en 1924 con la catástrofe de la filoxera y se convirtió solo en un vino de misa a principios del siglo XX. Fue la Bodega des Productores de Gan y algunos propietarios quienes, año tras año, devolvieron todo su prestigio a esta denominación. Gracias a una política de selección draconiana tanto en el viñedo como en la zona de recepción de la vendimia, gracias a un equilibrio perfecto entre la aplicación de métodos de vinificación tradicionales y la utilización de equipos modernos, adaptados a la obtención de una alta calidad, gracias a la puesta en común de los recursos financieros, técnicos y humanos, la Bodega de los Productores de Jurançon ha creado una dinámica de calidad y se ha convertido en el abanderado de este pequeño viñedo de montaña con un pasado prestigioso.

La Vignería Real

La Orden de la Vignería Real de Jurançon garantiza la calidad y la autenticidad de los vinos de Jurançon perpetuando la Orden de los Jurados, cuyo mandato era velar por la correcta ejecución de las órdenes de Juana de Albret.

La Vignería Real

Un vino real debía tener una guardia y una corte que defendiera sus virtudes y cantara sus alabanzas; por ello, la Vignería Real de Jurançon tiene la misión de velar por el respeto de las tradiciones de calidad de los vinos de Jurançon y mantener su prestigio en todo el mundo. La hermandad de la Vignería Real de Jurançon fue creada en 1953 por el sindicato de productores de vino «JURANÇON», con motivo del cuarto centenario del nacimiento de Enrique IV. Sus actividades las dirige el Gran Veguer, asistido por su Consejo de la Orden, compuesto por quince miembros. Los senadores y diversas personalidades regionales directamente vinculadas a la causa de Jurançon apoyan a la Vignería en sus misiones. Numerosas personalidades de fuera de la región, presentadas por dos patrocinadores, expresaron su deseo de ser embajadores de Jurançon en sus provincias. La insignia de los miembros de la hermandad consiste en un collar muaré, de distinto color según el rango, de la que cuelga el catavinos de la hermandad (catavinos grabado con las armas de las provincias de Bearn y el monograma de Enrique IV). Los miembros del Consejo de la Orden están obligados a vestir las túnicas de los virreyes, de color verde oscuro con ribetes negros y rojos (el color de las armas de Gaston Fébus y Marguerite de Navarre), con un cuello en relieve (Henri IV). El tocado es la tradicional boina bearnesa, orgullosamente echada hacia atrás, hacia el hombro. El uso de la túnica es opcional para los miembros de la Vignería que no sean del Consejo de la Orden.

Apoyo de *Crédit Agricole* a la Vignería Real de Jurançon

El 23 de diciembre de 2009, *Crédit Agricole* entregó un cheque a la Vignería Real de Jurançon para ayudarla a revitalizar su papel en el patrimonio local y acoger así a una clientela que busca cada vez más las raíces del terruño. La Bodega de Jurançon colabora regularmente exponiendo mosaicos galo-romanos así como antiguas herramientas recuperadas hace unos años y permite a la Vignería Real promover esta exposición y darla

a conocer al público mediante el desarrollo de las visitas y la participación activa en determinados eventos (importantes peregrinaciones a Lourdes).

Los viñedos: Jurançon y Béarn

Jurançon

Alcanza 1.200 hectáreas de viñedos repartidos en 25 municipios entre el Gave de Pau y Oloron.

Nuestros 220 cooperativistas trabajan 750 ha de viñedos en los que trabajan el *gros* y el *petit manseng*, las dos variedades de uva emblemáticas de nuestra denominación.

El subsuelo, compuesto por pudingas (guijarros aglomerados por un sedimento calcáreo que forma bloques de roca), favorece el drenaje del suelo y es propicio para el cultivo de la vid.

El relieve del viñedo es típico del Piamonte pirenaico: las viñas están plantadas en el sentido de la pendiente y orientadas al sur para estar resguardadas de los vientos del oeste. Cuando la pendiente es demasiado pronunciada, las viñas se podan en rellanos en la pendiente. Esta técnica, denominada Terrazas, permite acceder a terruños excepcionales. La viña se poda con un guyot doble o simple. Cada cepa soporta dos sarmientos que llevarán la vegetación. La viña está conducida en altura, lo que significa que la vegetación se dirige hacia arriba (el follaje puede alcanzar hasta 2,30 metros de altura).

Béarn

La zona de la denominación Béarn abarca 35 municipios. Su superficie representa aproximadamente 200 ha.

Nuestros 50 cooperativistas trabajan principalmente con 3 variedades de uva: tannat, cabernet franc (llamada localmente Bouchy) y cabernet sauvignon.

Hay dos tipos de terruño:

- Los viñedos de la llanura que se extienden sobre el antiguo lecho del Gave de Pau en el que se encuentran suelos pedregosos y filtrantes.
- Los viñedos en laderas de baja pendiente que permiten :
 - resguardar las viñas del viento
 - ofrecer buenas exposiciones al sur, al sureste y al este

Las viñas se podan según el método guyot (tannat), y el método doble guyot (cabernet franc y cabernet sauvignon). Las viñas son igualmente conducidas en altura.

Las variedades de uva y los terruños

Gros manseng y petit manseng constituyen el 99% de la zona de Jurançon. Se trata de variedades de uva específicas y locales, bien adaptadas a las condiciones climáticas; cepas muy altas para evitar las heladas de primavera y uvas muy resistentes. El gros manseng es la variedad de uva básica para el Jurançon joven seco y el Jurançon dulce. El petit manseng, una variedad de uva con bayas pequeñas y piel gruesa, muy adecuada para la pasificación, produce los grandes vinos abocados de guarda. Las otras variedades de uva son petit courbu, gros courbu, courbu, lauzet y camaralet. Cabernet franc, cabernet sauvignon y tannat son las tres variedades de uva de la denominación Béarn tinto y rosado. El relieve de la denominación de Jurançon es accidentado y desigual. La mayor parte de la zona está formada por puddingas de Jurançon con guijarros de piedra caliza. Estos suelos terciarios están cubiertos de :

- complejos areno-arcillosos (edad cuaternaria antigua)
- revestimiento de arcilla arenosa (edad del Plioceno)

El viñedo se compone de pequeñas parcelas enclavadas en valles soleados que se encuentran en un entorno verde entre numerosas palmeras y plataneras, desde las terrazas del Castillo de Pau hasta la grandiosa cordillera de los Pirineos. Para aprovechar los mejores terruños, que suelen ser muy empinados, las viñas pueden plantarse en terrazas. ¡Esto permite admirar a veces verdaderos anfiteatros! El suelo silico-arcilloso es rico en guijarros arrastrados por los torrentes y glaciares pirenaicos.

El viñedo está dividido por una línea este-oeste:

- En el sur, el subsuelo procede de sedimentos marinos depositados antes y durante la formación de los Pirineos.
- Al norte de los suelos de la tierra: puddingas de Jurançon, guijarros calcáreos con gravas silíceas, colocados durante la formación de los Pirineos.

Vendimias

Las vendimias en la D.O. Jurançon

Las vendimias tienen lugar desde mediados de septiembre hasta mediados de diciembre. Son totalmente manuales. La selección de las uvas se realiza por medio de selecciones sucesivas para permitir la pasificación en la vid.

Selecciones sucesivas

Hay tres. La primera selección tiene lugar a partir de mediados de septiembre y servirá para elaborar el Jurançon seco y el Jurançon dulce ligero (vivo, afrutado). La 2ª y 3ª selección dará lugar a Jurançon dulce, así como en las vendimias tardías más ricas. A medida que avanza la temporada, las uvas maduran, aprovechando el sol y el contraste entre las frescas temperaturas nocturnas y las altas temperaturas diurnas.

La pasificación y el efecto Foehn

Una de las características de la D.O. Jurançon es el viento del sur llamado Foehn, que deshidrata las uvas y concentra los aromas. El sol también tiene el mismo efecto: el volumen del zumo disminuirá, pero se concentrará en azúcar. Este método se llama «*Pasificación en el terreno*». Permite obtener vinos abocados excepcionales.

Las vendimias tardías

La D.O. Jurançon obtuvo la etiqueta «vendimias tardías» el 10 de mayo de 1996. Comienzan alrededor del 10 de noviembre. Terminan a mediados de diciembre. El viticultor ya habrá clasificado su vendimia 2 o 3 veces para obtener un rendimiento de 12 Hl por hectárea (entre 8 y 10 racimos por cepa). Las uvas deben tener una riqueza mínima de 272 gramos por litro (equivalente a 16° de alcohol).

Las vendimias en la D.O. Béarn

Las vendimias en Béarn también se hacen totalmente a mano. Se realizan sucesivas selecciones para elegir las uvas para los rosados y luego para los tintos.

Nuestros compromisos

Nuestra exigencia: la calidad por encima de todo

Nuestro principal objetivo es satisfacer sus expectativas ofreciéndole vinos de calidad que sean agradables de beber y que puedan acompañar todas sus ocasiones. Para lograr este objetivo, se ha puesto en marcha una serie de procesos de control precisos, que comienzan en la viña y continúan en todos los niveles de producción.

En la vid, por ejemplo, una comisión vela por el uso de buenas prácticas en la gestión del mismo. Todas las etapas del trabajo de la vid están sometidas a un pliego de condiciones muy estricto y son controladas sistemáticamente por un organismo de control (sembrado de hierba en el viñedo, poda corta, empalizamiento muy alto, deshojado sistemático, vendimia en verde, selecciones sucesivas en la vendimia).

Además, nuestro equipo de viticultura está a cargo de un viñedo piloto que nos permite experimentar con nuevos métodos de trabajo que, si resultan eficaces, se comparten con todos nuestros cooperadores gracias a nuestras certificaciones. Todos estos diferentes controles nos permiten garantizar, además de una calidad superior, la completa trazabilidad de nuestros vinos. Estos compromisos se han recompensado con una triple certificación: ISO 9 001 (calidad), ISO 14 001 (medio ambiente) y FSSC 22 000 (seguridad alimentaria).

Para un desarrollo sostenible

El Alto Valor Medioambiental (AVM)

Para preservar y mejorar nuestro patrimonio, hemos hecho del respeto al medio ambiente una prioridad. Inicialmente estamos comprometidos con el enfoque de «agricultura sostenible», ahora hemos obtenido el nivel más alto de certificación de «Alto Valor Ambiental». Esta certificación se implantó en respuesta a las necesidades definidas durante el *Grenelle* del medio ambiente para reconocer a las explotaciones que se comprometen a adoptar enfoques especialmente respetuosos con el medio ambiente. Esta certificación está reconocida a día de hoy y certificada por organismos acreditados.

También tenemos nuestra propia planta de tratamiento de aguas residuales (desde 1998). Se basa en un principio de descontaminación totalmente natural. Se compone de un depósito semienterrado de 6.000 m³ para el almacenamiento, una masa de sílice de 400m² para el tratamiento y una masa de juncos de 100m² para el tratamiento de los lodos.

Los 3 pasos:

1. Almacenamiento aireado: elimina el 90% de la contaminación.
2. La purificación en un lecho de sílice: elimina el 10% restante.
3. Lecho de caña: elimina los residuos sólidos.

Edificios en armonía con su entorno

En 2011, adquirimos un nuevo centro de embotellado de última generación, que fue diseñado para encajar perfectamente en su entorno. El sistema de aire acondicionado funciona gracias al río (el Nééz) que bordea el edificio. Además, el agua caliente necesaria para la esterilización de nuestro centro de embotellado se produce con 70 m² de paneles solares.



L'apéritif d'Henry IV 2021 (75cl)

Alto Valor Mediambiental (AVM)

D.O.: Jurançon	(dulce)
Variedad(es): Gros	Manseng
Tiempo de conservación	: 2 año(s)
Temperatura de servicio: entre	8° et 10°
Maridaje: aperitivo, postres, entrantes, queso	

Precio por unidad: 5,70 €

Producción

Un invierno normal, una primavera húmeda, luego un verano bastante caluroso y, finalmente, un otoño cálido y seco, marcado por el viento del sur, produjeron uvas con un gran potencial de aroma y azúcar. Las uvas más sanas y doradas se recogieron a principios de octubre, se despalillaron, se prensaron moderadamente y se vinificaron a baja temperatura.

¡El resultado es sorprendente!

Cata

COLOR: oro pálido con reflejos plateados.

NARIZ: intenso, con aromas de cítricos (naranja), frutas blancas y frutas exóticas.

BOCA: ataque vivo y fresco con aromas muy característicos de melocotón, pera y frutas exóticas (piña, mango).

Conservación

Un vino que debe beberse joven (en los 2 años siguientes a la cosecha) para disfrutar de su fruta fresca y crujiente.

** Este vino contiene sulfitos*

Algunas recetas para combinar

Torrija, ensalada de frutas



Le Vieux Chai 2018 (75cl)

Medalla de plata en el concurso Féminalise 2020

D.O.: Jurançon				(dulce)
Variedad(es): Gros	Manseng	,	Petit	Manseng
Tiempo de conservación			: 5	año(s)
Temperatura de servicio:	entre	10°	et	12°
Maridaje: aperitivo, postres, foie gras, quesos, carnes blancas, aves				

Precio por unidad: 7,40 €

Producción

Vendimia de las selecciones manuales 2ª y 3ª (finales de octubre y principios de noviembre) en el viñedo de la ladera de Jurançon, compuesto por cepas de *Gros* y *Petit Manseng* cultivadas en altura.

Características

El vaciado se completa con una presión muy suave. Asentamiento estático seguido de una fermentación lenta a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas antes del embotellado.

Cata

COLOR: amarillo limón, brillante.

NARIZ: intenso y muy maduro. Aromas potentes de albaricoque, melocotón blanco con algunas notas minerales.

BOCA: ataque muy completo que combina potencia, dulzura y frescura en un hermoso equilibrio. En el paladar medio destacan las notas de fruta madura (piña). Final largo y fragante. Un Jurançon típico de la Denominación, resultado de la sutil combinación de *Petit Manseng* (potencia y aroma) y *Gros Manseng* (frescura).

Conservación

Vino listo para beber ahora pero que envejecerá para su placer durante 5 años.

* Este vino contiene sulfitos

Algunas recetas para combinar

Tostada con foie gras y chutney de higos, torta, buñuelo de carnaval, cake pops con chocolate fundido.

2.3. Dificultades y problemas de traducción

En este apartado voy a analizar las dificultades y problemas de traducción que he encontrado a medida que he ido redactando el texto meta en español de la página web de las bodegas francesas «Cave de Gan» de Jurançon.

Desde que empezamos a estudiar la carrera siempre nos han ido surgiendo distintos tipos de dificultades a la hora de llevar a cabo la tarea de realizar un encargo de traducción, ya sea en mi lengua dominante (francés) o en mi segunda lengua (inglés).

Para poder desarrollar este punto nos hemos centrado en el modelo funcionalista de Christiane Nord (2009, p. 232-239) que se basa en la teoría del Escopo. Para Christiane Nord, las dificultades de traducción son subjetivas, individuales, e interrumpen el proceso hasta que sean superadas mediante las herramientas adecuadas (Nord, 2009, p. 233) y esta las divide en cuatro: dificultades textuales, dificultades competenciales, dificultades profesionales y dificultades técnicas.

Las dificultades textuales son aquellas que están relacionadas con las faltas tipográficas, las incoherencias, los errores, las palabras compuestas complejas, la complejidad de la sintaxis, los elementos no verbales, etc. (Nord, 2009, p.233). En este caso no se ha tenido mayor dificultad ya que el texto origen de la página web de la bodega de Jurançon se entendía bien, no había incoherencias ni demasiada complejidad en la sintaxis, así como ningún error relevante grave.

Las dificultades competenciales son las que afectan de una forma directa al traductor al tener, por ejemplo, una falta del dominio de la lengua y de la cultura meta, una falta de conocimiento en el ámbito del proyecto de traducción, dificultades con la terminología, etc. (Nord, 2009, p.233). En este apartado pondré algunos de los términos especializados que me han causado alguna dificultad ya que no soy una traductora experta:

- Vigneron → Cosechero

Se dice de quien elabora su propio vino a partir de cosechas propias o adquiridas.

- Tannat → Tannat

Nombre de la variedad de uva tinta, probablemente originaria del País Vasco Francés, que se caracteriza por su gran poder tánico y su fuerte astringencia.

- Cabernet Sauvignon → Cabernet Sauvignon

Variedad tinta apreciada en todo el mundo para elaborar grades vinos de crianza.

- Cabernet Franc → Cabernet Franc

Variedad tinta internacional, menos ácida que la cabernet sauvignon, muy apreciada por su calidad, aunque no es muy productiva.

Las dificultades profesionales son las que están relacionadas directamente con el encargo de traducción ya que este puede ser poco preciso, muy complejo, que no haya mucho tiempo para poder hacerlo, que no se disponga de contacto con el cliente, etc. (Nord, 2009, pp. 233-234). No hemos tenido dificultades profesionales ya que no nos hemos enfrentado a un encargo de traducción real por lo que no se nos ha sometido a un plazo de entrega real, entre otras cosas.

Por último, las dificultades técnicas son aquellas que tienen que ver con las condiciones de trabajo del traductor. Por ejemplo, que no disponga de fuentes o diccionarios para hacer el encargo, que el plazo de entrega sea muy corto, que no tenga la disponibilidad de consultar a nadie, etc. (Nord, 2009, p. 234). No nos hemos enfrentado a este tipo de dificultades ya que en todo momento se ha tenido acceso a cualquier fuente de ayuda cuando se ha necesitado. Hemos podido acceder a diccionarios en línea y en papel, a libros de temática vitivinícola que me han ayudado a resolver mis dudas, así como a bases de datos terminológicas vitivinícolas como la base de datos de GIRTraduvino (disponible en el siguiente enlace: <https://girtraduvino.com/es/recursos/>). Esto último ha sido sin ningún tipo de duda lo que más me ha ayudado a la hora de entender y saber cómo traducir los distintos términos vitivinícolas que han ido saliendo a la hora de traducir el TO.

Por otro lado, Christiane Nord (2009, p. 233) define los problemas de traducción como problemas de traducción inter-subjetivos, generales, y que han de ser solucionados

mediante procedimientos traslativos que forman parte de la competencia traductora. Entre los problemas de traducción podemos encontrar: problemas pragmáticos de traducción (PPT), problemas culturales de traducción (PCT), problemas lingüísticos de traducción (PLT) y problemas de traducción extraordinarios (PTE).

Los problemas pragmáticos de traducción (PPT) son los que están relacionados con la situación comunicativa de ambos textos. Este tipo de problemas (PPT) son los más importantes porque aparecen en cualquier traducción, ya sea especializada o no. (Nord, 2009, p. 234). Tras haber hecho la traducción hemos llegado a la conclusión de que la situación comunicativa en ambos textos es la misma, por lo que no han surgido PPT relevantes. Sin embargo, el código es la gran diferencia entre las dos situaciones comunicativas ya que el código en el TO es el francés y va destinado a un público francófono y el código en el TM es el español que va destinado a un público español. El destinatario también cambia como hemos podido comprobar.

Los problemas culturales de traducción (PCT) aparecen cuando nos enfrentamos a una traducción donde el TO y el TM son de culturas muy diferentes. Cuando nos enfrentamos a los PCT es el traductor quien tiene que decidir si se adapta o no a la cultura meta. (Nord, 2009, p.235). Al tratarse de culturas muy similares no han aparecido PCT muy complicados. No obstante, siempre se va a encontrar algún problema por muy pequeño que sea. En mi caso me he encontrado con varios, visto que no siempre los términos especializados van a significar lo mismo por muy próximas que sean las culturas. Por ejemplo, las variedades de uva, en su gran mayoría, no se traducen y en mi traducción he encontrado varias: Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gros Manseng, Petit Manseng, Gros Courbu, Petit Courbu, Courbu, Lauzet y Camaralet, entre otras. Esta técnica de mantener el mismo término tanto en francés como en español se denomina método de transferencia. Dicho método también lo he utilizado con los nombres de los vinos de las fichas de cata que se han traducido.

Los problemas lingüísticos de traducción (PLT) surgen cuando se enfrentan dos sistemas lingüísticos diferentes, pero esta situación solo se da en determinadas

combinaciones de idiomas. (Nord, 2009, p.235). En mi caso he tenido bastantes problemas con el léxico especializado, a continuación, pondré algunos ejemplos:

- Dégustation → Cata

La cata es el acto por el que se procede, según normas y reglas precisas, a un análisis sensorial de los vinos. Hay que tener cuidado con este término ya que se puede confundir fácilmente con «degustación».

- Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) → Denominación de Origen (D.O.)

Al igual que con el término anterior, con este también hay que tener cuidado a la hora de traducirlo (del español al francés) ya que se podría traducir fácilmente como «dénomination d'origine».

- Vin Rouge → Vino tinto

Este es otro posible falso amigo con el que hay que tener cuidado de no caer en el error de traducirlo como «vino rojo».

- Accord → Maridaje

El maridaje es el arte de combinar vinos con distintos platos de comidas, para que ambas categorías se realcen. Con este término también hay que tener cuidado y no traducirlo como «acorde con».

- Potentiel de Garde → Tiempo de conservación

No se debe traducir como «potencial de guarda».

Por último, los problemas de traducción extraordinarios (PTE) aparecen cuando nos enfrentamos ante juegos de palabras, figuras estilísticas, neologismos, etc. que se utilizan para conseguir ciertas funciones comunicativas. Los PTE son más comunes en los textos de carácter literario. En el TO no han aparecido ningún PTE por lo que no he tenido problemas de este tipo.

3. Conclusiones

Con este apartado trato de concluir mi trabajo de fin de grado sobre el estudio del léxico especializado y la traducción comentada de un fragmento de la página web de las bodegas francesas «Cave de Gan» de Jurançon. Conforme a los objetivos que me había

planteado y mediante la metodología que había propuesto, he podido realizar las tareas que había abordado para conformar este trabajo que tenía como objetivo final la traducción de la que hemos hablado.

En primer lugar, con la compilación del corpus-*ad-hoc* he podido encontrar equivalencias respecto al estudio del léxico especializado. También me ha servido para comparar textos de la misma tipología textual y tener una idea más clara sobre la estructura, coherencia y cohesión del texto meta que he redactado. Además, me puede servir de base para futuros proyectos y encargos de traducción para poder trabajar de manera más eficaz.

Respecto a la base de datos terminológica de los términos del texto, su elaboración ha resultado imprescindible en el trabajo para poder comprender el grado de especialización al que nos enfrentamos a la hora de aceptar la traducción de un texto vitivinícola. Asimismo, conforma una base para futuros encargos de traducción y me ha ayudado a abordar el proyecto eficazmente, pudiendo solventar las dificultades léxicas de este tipo de textos.

Por otro lado, tengo que resaltar el uso de las herramientas informáticas Excel, Antconc o Multiterm como parte de este trabajo, ya que me han ayudado a poner en práctica los conocimientos y competencias adquiridos a lo largo de mi carrera universitaria y me han permitido ver, a medida que los he ido manejando, la utilidad que estos pueden tener en un proyecto profesional real de traducción, concretamente de traducción especializada.

Por último, tengo que decir que gracias a todo el proceso que he llevado acabo, desde el análisis del texto origen, la documentación e investigación, la creación del corpus y de la base de datos terminológica; hasta la redacción del texto meta, su revisión y corrección, me han hecho comprender la importancia de las horas de trabajo y el esfuerzo que hay que dedicar a un proyecto de estas características y me han ayudado a darme cuenta del rigor necesario para abordar una traducción eficazmente y terminarla de forma correcta.

De esta manera queda concluido este trabajo, con el que termino una etapa más «general» de mis estudios para empezar otra más «especializada», quizá en el ámbito vitivinícola, gracias a estos años de carrera universitaria y, también, a este trabajo de fin de grado.

4. Referencias bibliográficas

- Bartolotta, S. (2009). Proceso de traducción y selección léxica. In *Luque Toro, L.(ed.), Léxico Español Actual II, Venecia: Libreria Editrice Cafoscarina, 2009, pp. 49-57.* Venecia, Libreria Editrice Cafoscarina.
- Colado, S. C., Real, E., Jiménez, D., Pujante, D., & Cortijo, A. (2001). El origen de los errores en traducción. In *Écrire, traduire et représenter la fête* (pp. 813-822). Universitat de València.
- Halliday, M.A.K, Hasan, Ruqaiya (1989). *Language, context, and text: aspects of language in a social-semiotic perspective.* Oxford. Oxford University Press.
- Ibáñez Rodríguez, Miguel. (2017). *La traducción vitivinícola: Un caso particular de traducción especializada.* Granada: Comares, 2017.
- Ibáñez Rodríguez, Sánchez Nieto, M. T., & Fernández Nistal, P. (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción / Coordinadores, Miguel Ibáñez Rodríguez, María Teresa Sánchez Nieto; autores Purificación Fernández Nistal ... [et al.].* Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
- Merlo Vega, J. A. (2004). Uso de la documentación en el proceso de la traducción especializada.
- Monterde Rey, & Picht, H. (2002). *Ejercicios de introducción a la terminología para traductores e intérpretes / Ana María Monterde Rey; prólogo de Heribert Picht.* Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Servicio de Publicaciones y Producción Documental.
- Nord, C. (2009). El funcionalismo en la enseñanza de traducción. *Mutatis Mutandis. Revista latinoamericana de traducción*, 2(2), 209-243.
- Pavel, Nolet, D., Vega, B. de, González, G., & Bernard, Y. (2002). *Manual de terminología / Silvia Pavel y Diane Nolet; traducido por Beatriz de Vega con la colaboración de Genny González y Yolande Bernard.* Dirección de Terminología y Normalización, Oficina de Traducciones.
- Sager, J. C., & Montero, M. E. (2012). *La traducción especializada: teoría y práctica profesional.* Servicio de Publicaciones, Universidad de Córdoba.