



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN
Grado en Traducción e Interpretación
TRABAJO FIN DE GRADO

LA VINIFICACIÓN DE LOS VINOS DE JEREZ Y SU TERMINOLOGÍA

Presentado por Marta Martínez Delgado

Tutelado por Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, 2022

Si Dios no hubiera hecho Jerez... ¡Cuan imperfecta sería su obra!

Benito Pérez Galdós

RESUMEN	5
ABSTRACT	5
1. INTRODUCCIÓN	6
1.1 JUSTIFICACIÓN DE LA TEMÁTICA ELEGIDA.....	6
1.2 VINCULACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DEL GRADO	7
2. OBJETIVOS	7
3. METODOLOGÍA Y PLAN DE TRABAJO	8
4. CONTEXTUALIZACIÓN	9
5. VINO Y TRADUCCIÓN	10
6. EL MARCO DE JEREZ	12
6.1 ELABORACIÓN DEL VINO Y VARIEDADES.....	13
7. TERMINOLOGÍA Y TRADUCCIÓN	14
7.1 LENGUAS DE ESPECIALIDAD Y TEXTOS ESPECIALIZADOS	16
7.2 ELABORACIÓN DE UN CORPUS.....	17
8. ANÁLISIS DEL CORPUS	18
8.1 CRIANZA.....	19
8.2 FLOR.....	21
8.3 MOSTO.....	22
8.4 FERMENTACIÓN.....	23
8.5 VELO	24
8.6 BOTA.....	25
8.7 BIOLÓGICA.....	26
8.8 SOLERA.....	27
8.9 ENCABEZADO	28
8.11 SOBRETABLAS.....	29
8.12 ASOLEO.....	30
8.13 GENEROSOS.....	30
8.13.1 Fino	31
8.13.2 Manzanilla.....	32
8.13.2 Amontillado	32
8.13.3 Palo cortado	33
8.13.4 Olorosos	33
8.14 LICOR.....	34
8.15 DULCES NATURALES.....	35
8.15.1 Pedro Ximénez	36
8.15.2 Moscatel.....	36
9. CONCLUSIONES	37
10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	40
10.1 CORPUS DE TEXTOS.....	42

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Resultado de AntConc de frecuencias de uso.	19
Ilustración 2. Resultados de AntConc para la palabra "crianza"	19
Ilustración 3. Resultados de AntConc para la palabra "oxidativa".....	20
Ilustración 4. Resultados de AntConc para la palabra "flor"	21
Ilustración 5. Resultados de AntConc para la palabra "mosto"	22
Ilustración 6. Resultados de AntConc para la palabra "yema"	22
Ilustración 7. Resultados de AntConc para la palabra "fermentación".....	23
Ilustración 8. Resultados de AntConc para la palabra "velo"	24
Ilustración 9. Resultados de AntConc para la palabra "botas"	25
Ilustración 10. Resultados de AntConc para la palabra "biológica"	26
Ilustración 11. Resultados de AntConc para la palabra "solera"	27
Ilustración 12. Resultados de AntConc para la palabra "encabezado"	28
Ilustración 13. Resultados de AntConc para la palabra "sobretablas"	29
Ilustración 14. Resultados de AntConc para la palabra "asoleo"	30
Ilustración 15. Resultados de AntConc para la palabra "generosos"	30
Ilustración 16. Resultados de AntConc para la palabra "fino".....	31
Ilustración 17. Resultados de AntConc para la palabra "manzanilla"	32
Ilustración 18. Resultados de AntConc para la palabra "amontillado"	32
Ilustración 19. Resultados de AntConc para las palabras "palo cortado"	33
Ilustración 20. Resultados de AntConc para la palabra "olorosos"	33
Ilustración 21. Resultados de AntConc para la palabra "licor"	34
Ilustración 22. Resultados de AntConc para las palabras "dulces naturales"	35
Ilustración 23. Resultados de AntConc para las palabras "pedro ximénez".....	36
Ilustración 24. Resultados de AntConc para la palabra "moscatel"	36

RESUMEN

Los vinos de Jerez son universales y forman parte de la identidad de su gente y de sus ciudades. El Marco de Jerez región privilegiada donde nacen los vinos, brandies y vinagres que son el resultado de un particular proceso de elaboración heredado generación tras generación. El presente trabajo busca definir y analizar, a través de un corpus de textos, la terminología del proceso de vinificación de los vinos de Jerez. Para realizar este análisis primero se presenta el marco teórico en el que se encuadra nuestro trabajo sobre terminología y textos especializados, y a continuación se aclaran algunos conceptos sobre el proceso de vinificación y los vinos de Jerez. Esto constituye la base de nuestro estudio. Tras el análisis, se extraen unas conclusiones globales del trabajo, tanto del marco teórico como de la parte práctica de análisis del corpus.

Palabras clave: vino, Jerez, terminología, lenguas de especialidad, traducción, corpus.

ABSTRACT

Sherry wines are universal and are part of the identity of its people and its cities. The Sherry Wine Region is a privileged location where wines, brandies and vinegars are born as a result of a particular elaboration process that has been passed down over the generations. This work analyses and defines, through a corpus of texts, the terminology of the winemaking process of sherry wines. In order to carry out this analysis, we first present the theoretical framework that frames our work on terminology and specialised texts, and then we have clarified some concepts about the winemaking process and sherry wines. This will be the basis of our study. After the analysis, some global conclusions are drawn from the work, both from the theoretical framework and from the practical part of the corpus analysis.

Keywords: wine, Sherry, terminology, specialised languages, translation, corpus.

1. INTRODUCCIÓN

El presente Trabajo de Fin de Grado (TFG), titulado «La vinificación de los vinos de Jerez y su terminología», trata de demostrar las competencias y destrezas adquiridas durante el Grado de Traducción e Interpretación. Durante estos años hemos podido descubrir la gran importancia que tienen los conocimientos sobre léxico especializado y la forma en que debemos aplicarlos en nuestra labor como traductores. Por eso este trabajo tiene como base el campo de la terminología, ya que vamos a recoger, observar y analizar el vocabulario presente en el campo especializado del proceso de vinificación de los vinos de Jerez. Al mismo tiempo, podremos comprobar la presencia de otros ámbitos de interés dentro de la traducción. En primer lugar, encontraremos el proceso documental, algo fundamental a la hora de elaborar un corpus de textos que nos sirva para recopilar material lingüístico con el objetivo de ver ejemplos reales del uso de la lengua en el campo de especialidad del vino. Por otro lado, pondremos en práctica la aplicación de la informática aplicada a la traducción, que nos permitirá el uso de herramientas que pueden ser de gran ayuda para conseguir desarrollar esta tarea.

1.1 JUSTIFICACIÓN DE LA TEMÁTICA ELEGIDA

La temática elegida para este trabajo surge de una motivación personal, ya que Jerez, mi lugar de origen, posee una historia, una economía, un patrimonio y una arquitectura vinculada al vino, algo que ha generado gran fama e interés en todo el mundo.

Durante siglos, Jerez ha acogido a miles de viajeros que quieren conocer sus vinos, sus bodegas, sus caballos y el flamenco más puro, además de todos los recursos turísticos de la zona: extensas playas, paisajes, monumentos, pueblos, ciudades y un sinfín de bienes de interés cultural.

Además del gran peso histórico y cultural, la motivación personal también nace de factores familiares, ya que procedo de una familia dedicada desde hace muchos años a la crianza y producción de vino. Por ello, se puede decir que para mí fue una decisión bastante obvia elegir el tema general de “Lengua, vino y traducción” y más tarde el título de este TFG, ya que era una manera de aunar conocimientos pasados y adquiridos durante la carrera, y a la vez adentrarme en un campo que llama mi atención a la hora de comenzar mi carrera laboral.

Este trabajo resulta muy útil para aplicar distintos conocimientos aprendidos durante el grado. En primer lugar, aquellos relacionados con la terminología y los textos especializados, algo que aprendimos principalmente durante las asignaturas *Terminología* y *Traducción especializada*, donde pudimos ver la estrecha relación entre el lenguaje especializado y la

traducción. Por otra parte, hemos puesto en práctica conocimientos de documentación, algo que aprendimos en la asignatura *Documentación para traductores*. Esto nos ha ayudado a la hora de recoger información para la realización de este trabajo y para la creación de nuestro corpus. Por último, la asignatura *Informática aplicada a la traducción* ha sido determinante para la realización de este trabajo, pues gracias al programa de análisis de corpus AntConc, nos ha sido de mucha utilidad para tratar con los textos recopilados y extraer la terminología que íbamos a analizar.

Por último, hay que destacar cierto conocimiento previo sobre el área de especialidad que vamos a tratar, lo que implica que hay nociones aprendidas, es decir, no hay ideas que nos resulten totalmente desconocidas.

1.2 VINCULACIÓN CON LAS COMPETENCIAS DEL GRADO

A lo largo de este TFG se ponen en práctica competencias relacionadas con la terminología, ya que se va a analizar el léxico propio del proceso de vinificación. Por otra parte, se van a poner de manifiesto aquellas que estén relacionadas con el uso de herramientas informáticas y la documentación. Todas estas aparecen en un documento oficial¹ de la Universidad de Valladolid, en el que se detallan todas aquellas competencias y destrezas propias del Grado en Traducción e Interpretación, que el alumno tiene que haber adquirido a lo largo de los años en la carrera.

En cuanto a las competencias generales que se desarrollan en este TFG podemos encontrar: G1, G2, G3, G4, G5, Y G6.

Por otro lado, las competencias específicas que se ponen en práctica a lo largo de este trabajo se corresponden con: E1, E2, E5, E8, E9, E10, E12, E13, E14, E15, E16, E17, E19, E29, E35, E36, E37, E38, E39, E40, E47, E50, E51, E52, E53, E54.

2. OBJETIVOS

El presente TFG tiene como objetivo principal hacer un estudio teórico del proceso de vinificación de los vinos de Jerez. Se pretende analizar los términos más representativos presentes en el corpus de textos recopilados. Por otro lado, también se trata de hacer un

¹ Recuperado de https://www.facultadtraduccionsofia.es/wp-content/uploads/2017/05/traduccioninterpretacion_competencias.pdf (Fecha de consulta: 12/04/2022)

estudio teórico que abarque desde la traducción hasta qué significa esta para la traducción especializada. Podemos resumir los objetivos de este trabajo de la siguiente manera:

- Poner en práctica conocimientos adquiridos durante la carrera en asignaturas como Terminología, Documentación para traductores o Informática aplicada la traducción.
- Hacer un estudio teórico que abarque desde la traducción hasta qué significa esta para la traducción especializada, incluyendo las lenguas de especialidad y los textos especializados.
- Analizar y construir un marco teórico sobre el proceso de vinificación de los vinos de Jerez mediante la elaboración del análisis terminológico de un corpus.
- Construir y estudiar un corpus de textos en español para poder llevar a cabo el análisis que hemos mencionado anteriormente.
- Obtener una recopilación de la terminología de uso más frecuente en el ámbito de la vinificación de los vinos de Jerez.
- Mostrar la importancia de la traducción en el ámbito vitivinícola, profundizar y conseguir hacer un marco teórico sobre los tipos de vinos y los aspectos más importantes del mundo del vino de Jerez.
- Estudiar a qué problemas se enfrentan los traductores a la hora de traducir un texto especializado del ámbito de la enología.

3. METODOLOGÍA Y PLAN DE TRABAJO

Una vez que se determinó el tema definitivo del presente trabajo, se empezó a recopilar información y todo el material bibliográfico necesario para elaborar la parte teórica sobre la que íbamos a basar nuestro TFG: terminología, traducción especializada, traducción, vino en general, vino de Jerez, traducción vitivinícola y corpus de textos.

Lo primero fue crear un índice que nos sirviera de borrador en el que se recogieran los puntos más importantes que se iban a tratar. Una vez definidos, fue el momento de documentarnos sobre cada uno de ellos.

Tras la lectura de todo el material sobre las teorías y las aproximaciones existentes sobre el tema, hemos resumido en este trabajo aquellas definiciones y teorías que hemos considerado más importantes para obtener una explicación concisa sobre el concepto de terminología, su relación con los lenguajes de especialidad y, sobre todo, con la traducción. A continuación, empezamos a redactar la parte teórica, en la que explicamos qué es la traducción especializada, qué son los textos especializados y qué relación hay entre la

terminología y las lenguas de especialidad. Para ello, nos apoyamos en los conocimientos de María Teresa Cabré (1993, 1999).

Por otro lado, hacemos hincapié en la importancia de la traducción para el sector vitivinícola y la importancia que tiene la terminología en este campo especializado.

Una vez terminada esa parte de la teoría empezamos a redactar la otra parte teórica, la de los vinos y el Marco de Jerez. Esta parte tiene el objetivo de poner al lector de este trabajo en contexto sobre la ubicación geográfica, las Denominaciones de Origen, sus variedades de uva y sus tipos de vino, y cuál es su proceso de elaboración.

A la hora de crear el corpus se eligieron textos procedentes de la página web oficial del Consejo Regulador de los Vinos de Jerez y Manzanilla relacionados con el proceso de vinificación. Por otro lado, se eligieron 3 páginas web de bodegas que tuvieran un apartado donde explicaran el proceso de elaboración de sus vinos: Tío Pepe, Álvaro Domecq y José Estévez.

Una vez que nos familiarizamos con la terminología, comenzamos a hacer el vaciado terminológico de los textos del corpus que habíamos compilado. Para analizar estos términos y su frecuencia de aparición en los textos, usamos un programa de análisis de corpus llamado *AntConc*. Finalmente, una vez que teníamos seleccionados los términos que iban a servirnos para nuestro estudio terminológico, comenzamos a explicar cada uno de ellos.

Finalmente, a modo de conclusión, se encuentran recogidas todas las deducciones e ideas a las que hemos llegado a través de la realización de este trabajo.

4. CONTEXTUALIZACIÓN

Hoy en día el vino ha pasado a formar parte de la cultura, se ha convertido en tradición y en un elemento de cohesión social. Ya no es simplemente una bebida alcohólica, ahora es sinónimo de historia, paisaje, arquitectura, arte, etc. En definitiva, es un producto capaz de mover a millones de personas con el objetivo de ganar experiencias enriquecedoras.

El vino no es solo un producto que se beneficia de las cualidades naturales y culturales de su lugar de origen, sino que, a través de su apellido geográfico, actúa como un poderoso mensaje de marketing territorial que define como pocos la identidad local y recibe, en todas las zonas de producción, una atención especial por parte de los poderes públicos (Compés López y Castillo Valero, 2014: 48).

La superficie mundial de viñedo esta alrededor de los 7,8 millones de ha, de las cuales 1,2 millones son españolas (15 % del total). Esto hace que España sea el país que tiene más superficie de viñedo a nivel mundial (Ibáñez Rodríguez y Sánchez Nieto, 2006: 49)

El sector del vino se ha convertido en uno de los activos imprescindibles de la marca España, sobre la que tanto se debate en estos tiempos de crisis que deberían conducir, en un futuro próximo, a la consolidación de la posición internacional del vino español y a la recuperación del consumo interno mediante nuevos formatos y elaboraciones acordes con la irreversible segmentación de la demanda y de las pautas de consumo (Compés López y Castillo Valero, 2014: 59).

5. VINO Y TRADUCCIÓN

La traducción desempeña un papel fundamental en el campo especializado del vino, pues el trabajo de los traductores ayuda a traspasar barreras culturales y léxicas alrededor del mundo. El mundo de la vid, el vino y la enología está en constante crecimiento y cada vez son más los países que invierten en él. Sin embargo, esto no podría llevarse a cabo sin la labor traductora, pues el producto debe llegar a sus consumidores con las correctas prestaciones. Desde las etiquetas del producto hasta las páginas web, todo con el objetivo de facilitar al receptor la comprensión del texto, adaptándolo y teniendo en cuenta las culturas de salida y de llegada, pues cada una tendrá unas características de producción, de elaboración y una terminología distinta. Es por esto, por lo que el traductor necesita tener esforzarse para que todas las implicaciones culturales se trasladen correctamente hacia la lengua de llegada, ya que cultura tiene un léxico y unas características en la producción y elaboración que son diferentes del resto de sitios.

Esta labor traductora debe ser llevado a cabo por un especialista, alguien que conozca la lengua de partida y la de llegada, aunque estos conocimientos no son suficientes, ya que entonces cualquier persona que supiera las dos lenguas podría hacer el trabajo de un traductor. En cambio, el traductor también tiene que tener adquiridos unos conocimientos de la cultura de partida y la de llegada, sus semejanzas y sus diferencias, además de otro tipo de conocimientos extralingüísticos indispensables para la labor traductora. Por otro lado, también ha de tener un dominio de las herramientas que sirven de apoyo indispensable para la traducción como la documentación o los conocimientos de las herramientas informáticas.

El trabajo de un traductor es muy complejo, no solo tiene que ser intercambiar palabras de un idioma a otro, sino que tiene que involucrarse con el campo de especialidad y con ese tipo de textos específico, con las necesidades del cliente, con los objetivos y las estrategias

comerciales de la bodega y con las tradiciones culturales de la zona donde se va a vender el producto. Deberá tener en cuenta, además, las intenciones comunicativas, las necesidades de los destinatarios, las características del encargo y las particularidades de cada lengua.

Al final, el traductor se convierte en casi un experto en el campo de especialidad gracias a la necesidad de que el texto se traslade adecuadamente del TO al TM. En el caso del lenguaje de la enología, encontramos además muchos subcampos de especialidad como notas de cata, etiquetas, publicidad de las bodegas, patentes, textos históricos, reglamentos, textos destinados a la venta...

Las bodegas cuentan hoy en día con profesionales de la traducción especializados en el lenguaje del vino que garantizan un correcto uso de la lengua en el ámbito del comercio y la exportación. Sin embargo, no es una tarea fácil, ya que tenemos que tener en cuenta qué tipo de género textual es; una nota de cata, un artículo en la página web de una bodega, el reglamento de una bodega, el proceso de elaboración de cierto tipo de vino, etc. Por lo tanto, un traductor no debe solamente estar especializado en el campo de la enología, sino que debe de ser capaz de usar correctamente las herramientas de documentación para poder realizar la traducción de manera que sea aceptada y correcta para los receptores del texto meta.

La terminología del vino no solo forma parte de la cultura de nuestro país, sino que también de nuestro lenguaje. Tendemos que entender el lenguaje como algo vivo y que cambia según las necesidades, elimina palabras y crea nuevas. Así se consigue que una lengua evolucione.

En el español se trata de un lenguaje lleno de neologismos, ya que se tuvieron que crear nuevas palabras para designar nuevas realidades que ya existían en francés, pues este fue el idioma pionero en el mundo de la enología. «La ciencia enológica surge en Francia a finales del siglo XVIII y comienzos del XIX, por lo que es lógico que la nueva terminología que surja se exprese en francés que después pasa al español y a las demás lenguas. Por consiguiente, al ser el francés la lengua dominante en este campo del saber es muy frecuente la existencia de neologismos, que han surgido de los extranjerismos, en el resto de las lenguas de los países receptores” (Ibáñez, 2017).

Durante la vinificación encontramos una terminología científica y técnica, ya que se trata de un proceso totalmente objetivo, nada que ver con la terminología de las catas de vino, por ejemplo, pues la terminología de este campo se caracteriza por ser mucho más poética, ya que evoca los sentidos. En resumen, podemos observar en el mundo del vino un lenguaje muy rico y de todo tipo de tipologías, que va desde lo culto a lo común, de lo más objetivo a lo más poético, además de una terminología que va creciendo con el paso del tiempo.

Como hemos comentado anteriormente, el proceso traductológico requiere de una exhaustiva labor de documentación para realizarse correctamente, es por eso que en este apartado vamos a centrarnos en el proceso documental.

Uno de los mayores problemas a los que se enfrentan los traductores en la traducción vitivinícola es su terminología, ya que, en este campo, los términos son muy específicos y se refieren a realidades muy concretas. Esto complica la labor traductora, ya que puede que se cometa el fallo de no hacer una buena traducción, de esta manera, no lograr el objetivo principal de la traducción; reproducir en la lengua de llegada lo que quiere expresarse.

En la traducción de textos vitivinícolas, hemos destacado que es necesario que el traductor esté especializado en el campo de conocimiento, sin embargo, hoy en día disponemos de herramientas que hacen que una persona ajena a este mundo pueda llegar a conseguir realizar un trabajo traductológico de manera correcta. La experiencia con este tipo de textos puede incluso ayudarle a aprender sobre el tema y convertirse en un experto.

Hoy en día existen muchas fuentes de documentación que facilitan la labor traductora: glosarios, diccionarios bilingües, bases de datos, diccionarios especializados, etc. En el mundo del vino podemos destacar el *Diccionario profesional del vino* de Ernesto de Serdio, que constituye un diccionario bilingüe de términos que incorpora más de 1.350 definiciones del campo de la ciencia del vino. Cabe mencionar también *ENOTERM*, una base de datos terminológica multilingüe en tres idiomas: español, inglés y francés, un recurso gratuito sobre la lengua especializada de la vid y el vino.

6. EL MARCO DE JEREZ

Los vinos de Jerez son conocidos mundialmente. El clima, el suelo, la uva y su cuidado son los rasgos distintivos que hacen de esta identidad un atractivo para turistas de cualquier parte del planeta. Cuando hablamos de Jerez, no solo nos referimos a una zona municipal, sino que también nos referimos unas zonas geográficas particulares de la zona más meridional de la península ibérica. Es a lo que llamamos el Marco de Jerez, este territorio está en la costa atlántica y se encuentra encuadrado por los ríos Guadalquivir y Guadalete. Jerez de la Frontera es la principal de las ciudades del Marco, una ciudad en la que el vino comparte protagonismo con otras señas de identidad como son los caballos o el flamenco.

Sin embargo, antes de seguir con el Marco de Jerez, hay que introducir un término fundamental para entender todo lo que vamos a explicar luego: la Denominación de Origen. Este concepto, en general, identifica un producto un producto originario de un lugar determinado, región o, de forma excepcional, de un país. Por otro lado, también denomina

un producto en el que su calidad y sus características están determinadas por el medio en el que se desarrolla. Tanto el cultivo de la vid, como el proceso de vinificación debe llevarse a cabo en una zona geográfica definida. Las Denominaciones de Origen (D.O), también llamadas Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P) constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos y a la influencia del factor humano que participa en las mismas (Ramírez Almansa, 2019).

En nuestro caso, los vinos elaborados en la región de Jerez, siguiendo unos procesos tradicionales determinados y cumpliendo con unas condiciones específicas, se encuentran protegidos legalmente por las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, “Vinagre de Jerez” y “Denominación Específica Brandy de Jerez”. La única diferencia entre jerez y Manzanilla es que Manzanilla se refiere al vino de crianza biológica criado en Sanlúcar de Barrameda, aunque la variedad de uva y el proceso de elaboración es el mismo que el del jerez.

No todos los vinos elaborados en la zona del Marco tienen la Denominación de Origen, ya que los métodos usados o los tipos de vino obtenidos no se ajustan a lo recogidos por el Reglamento.

En el Marco de Jerez, las bodegas se han diseñado para crear un microclima que permita la crianza de sus peculiares vinos. Se juega con la orientación y posición de las bodegas, con el grosor de las paredes, la posición de las ventanas y la humedad del suelo. Todo con el objetivo de crear unos vinos únicos.

Cuando hablamos de esta Denominación de Origen nos referimos a 9 términos municipales que se encuentran en el noroeste de la provincia de Cádiz: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana de la Frontera, Chipiona, Puerto Real, Rota, Trebujena y Lebrija (esta última perteneciente a la provincia de Sevilla).

6.1 ELABORACIÓN DEL VINO Y VARIEDADES

Para comenzar, hablaremos de los tipos de suelo y de uva del Marco de Jerez. Podemos diferenciar 3 tipos de suelo, aunque la albariza es la más usada (90 % de los viñedos). Esta tierra blanca está formada por creta, caliza y arcilla. Los otros dos tipos son las arenosas (tienen algo de creta y de arena y se usan para la uva moscatel) y las arcillosas (son de un tono marrón oscuro y cuentan con una pequeña parte de creta).

Respecto a los tipos de uva, encontramos 3 tipos: palomino, pedro ximénez y moscatel. La primera, se trata de la variedad más tradicional desde hace siglos y es la más usada para

elaborar prácticamente todos los vinos de Jerez y se planta en suelos de albariza. Produce vinos con unos 12° de alcohol y baja acidez.

Los otros dos tipos de uva son las que producen los vinos dulces. Por un lado, tenemos la uva pedro ximénez, con más acidez y más azúcar. Por otro lado, tenemos la uva moscatel, ubicada en zonas costeras.

Los vinos de Jerez abarcan una gran tipología, es decir, hay muchos tipos de vinos, desde secos hasta dulces, y desde pálidos hasta muy oscuros. Podemos distinguir entre vinos generosos, vinos generosos de licor y vinos dulces naturales.

Estos vinos son creados gracias a las actividades de la viticultura, que son: la vinificación, la fermentación, la crianza, el embotellado-etiquetado, la cata, la comercialización y el consumo-servicio (Ibáñez, 2017: 17). En este trabajo, eliminaremos tanto la vendimia como el embotellado, para tratar únicamente el complejo proceso de vinificación de estos vinos. Los textos que se han recogido para realizar el corpus pertenecen al proceso de vinificación, la cual incluye las siguientes operaciones: recepción, despalillado, sulfitado, estrujado, maceración, fermentación, desfogado, prensado y clarificado (Ibáñez, 2017: 17).

7. TERMINOLOGÍA Y TRADUCCIÓN

Durante el grado, hemos estudiado más a fondo la traducción especializada, donde hemos comprobado que la terminología es una de las partes más relevantes dentro de este campo, por lo que esto va a ser la base del análisis de este estudio.

Para comenzar, definiremos terminología como la disciplina que se ocupa de estudiar los términos que se presentan en las lenguas de especialidad. Cabré (1999: 25) señala que la terminología se centra únicamente en los términos, o palabras propias de un campo de especialidad (como la física, la química, la antropología o el dibujo artístico), o de un área profesional (como el comercio, la industria, los deportes, etc.).

Por otro lado, la autora menciona que el papel que desempeña la terminología en los lenguajes de especialidad es de esencial importancia: es el elemento que diferencia a los lenguajes de especialidad de la lengua general y también a los varios lenguajes de especialidad entre sí. La terminología permite ordenar y transferir el conocimiento especializado, así como estructurar la información contenida en los textos de especialidad (Cabré, 1993: 45).

M^a Teresa de Cuadra García (citada por Ibáñez Rodríguez y Sánchez Nieto, 2006: 256) define terminología como la ciencia que ha de dar cuenta del lenguaje especializado. Su misión es

la fusión de conocimiento científico. Es una ciencia interdisciplinaria y transdisciplinar. Las unidades terminológicas son unidades léxicas de denominación y comunicación. También se llama terminología al vocabulario de un habla de especialidad.

La terminología, además de ser la base para la estructuración del conocimiento dentro de los lenguajes de especialidad, y de servir de canal para la transferencia del conocimiento, también constituye la base para la formulación de textos técnicos, para la traducción de textos de especialidad y para la descripción, almacenamiento y recuperación de la información especializada (Cabré, 1993: 111). Aquí es donde entra la importancia de la traducción. Los traductores y los intérpretes facilitan la comunicación entre los especialistas. La traducción es un proceso encaminado a facilitar la comunicación entre hablantes de lenguas diferentes. La actividad terminológica multilingüe va ligada, pues, a la traducción (Cabré, 1993: 107).

La terminología es imprescindible también para la actividad traductora. La traducción, concebida como una actividad práctica, se enfrenta a problemas de terminología que debe resolver para no frenar el proceso de traducción (Cabré 1999: 192). Es por esto, por lo que existen traductores especializados en distintas áreas de especialidad, ya que todos no pueden conocer todos los campos de especialidad y su determinada terminología. De esta manera, hablamos de traducción jurídica, médica, económica, etc. Aun así, todos deben tener las herramientas necesarias previas al proceso de traducción como los conocimientos del campo de la informática o del proceso documental. Por otro lado, el traductor debe tener un dominio de herramientas lingüísticas para comprender y poder transferir la información de una lengua a otra.

Por otro lado, los traductores se enfrentan a innumerables problemas de terminología a la hora de traducir, como no saber si la lengua A dispone de una unidad terminológica lexicalizada para expresar una idea que en la lengua B se expresaba de una cierta manera. En el mundo del vino, estas realidades pueden ser términos muy concretos, que no tienen correspondiente en la lengua de llegada. Por ejemplo, en nuestro corpus aparece el término “flor”, refiriéndose a la capa de levaduras que se forma en el vino cuando está en la bota. Como traductores, deberíamos darnos cuenta de que este término pertenece a la terminología específica del vino, ya que su significado no es el mismo en el lenguaje común que en la lengua de especialidad.

7.1 LENGUAS DE ESPECIALIDAD Y TEXTOS ESPECIALIZADOS

No podemos hablar de traducción especializada sin hablar de lenguas de especialidad. Durante este apartado nos centraremos en explicar los textos especializados y su lenguaje de especialidad, algo que nos servirá para darnos cuenta si lo que tenemos delante es un texto especializado o no. Los textos especializados se caracterizan por una configuración global específica, diferente a la que presentan otro tipo de discurso, porque no contienen determinados recursos lingüísticos muy frecuentes en otras situaciones de comunicación y porque presentan recursos infrecuentemente usados en textos no especializados (Cabré, 1999: 210).

Para comenzar, vamos a definir que son las lenguas de especialidad. 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).

Las características de la lengua especializada serían según Cabré (1993, 105): en primer lugar, “los interlocutores son especialistas, en mayor o menor grado, de una materia y se comunican sabiendo que comparten en principio un determinado grado de información sobre el área de conocimiento en cuestión”. Podríamos llamar a la lengua especializada un lenguaje “entre expertos”, pues esta contiene una terminología que no está al nivel de todo el mundo, ya que hay términos que solo podrán comprender expertos en ese campo de conocimiento. Para continuar con las características, añadiremos en segundo lugar “el mundo de referencia de su comunicación se limita al campo propio de la especialidad, conceptualizado más formalmente que el mundo expresado por el lenguaje general. El sistema de comunicación que utilizan incluye el lenguaje general, del que se extrae la sintaxis, la morfología y una parte del léxico, y el subcódigo propio de la especialidad, que incluye la terminología específica de esta área” (Cabré, 1993: 105).

Para saber diferenciar a la lengua especializada de la lengua común, definiremos lo que es la lengua general. Según Cabré (1993:129), la lengua general es un conjunto de conjuntos y, por ello, comenta que la lengua común es el nexo de todos ellos y que cada subconjunto podría denominarse como una lengua especializada. De esta manera, podemos llegar a la conclusión de que el lenguaje especializado no es asequible para todo tipo de público, ya que tanto el emisor como el receptor serían expertos.

Dentro de la traducción especializada, podemos encontrar la siguiente clasificación de textos especializados:

1. Textos científicos: textos de medicina, biología, física, química, informes, textos divulgativos, etc.
2. Textos económicos: informes, documentos societarios, análisis de riesgo, estudios de mercado, boletines bancarios, actas de juntas de accionistas, etc.
3. Textos jurídicos y legales: leyes, sentencias, contratos, testamentos, documentos de litigios, fideicomisos, etc.
4. Textos técnicos: manuales de instrucciones, guías de uso, patentes, fichas técnicas, manuales, etc.
5. Textos académicos: artículos académicos, enciclopedias, ensayos, tesis doctorales, etc.

En este trabajo, estudiaremos el lenguaje vitivinícola como una lengua de especialidad, ya que el lenguaje de la vid y el vino constituye el instrumento con el que se hace posible la comunicación entre expertos del tema, aunque este lenguaje sea bastante asequible para incluso público no especializado. Según Cabré (1993:137), cualquier discurso que se aleje de las características generales, ya sea por la temática, las características específicas de cada situación comunicativa, la función comunicativa o el canal pertenece a un dominio de especialidad.

Al fin y al cabo, el lenguaje especializado es un lenguaje con características propias de la materia a la que se refiere y que puede llegar tener diferentes grados de especialidad. Para identificar un texto especializado, deberemos tener en cuenta a quien va dirigido y si forma parte de un campo específico de conocimiento. Sin embargo, puede ocurrir que el texto original no vaya destinado al mismo público que el texto meta. Es algo que tenemos que tener en cuenta como traductores, puede ocurrir que se nos pida cambiar el registro para el público meta.

7.2 ELABORACIÓN DE UN CORPUS

De acuerdo con Corpas Pastor (2001: 156), un corpus es algo más que una colección más o menos extensa de un texto en soporte electrónico. Para que un corpus sea considerado como tal, deberá ser representativo del estado de lengua o de la sección de lengua específicamente seleccionada.

El propósito de este corpus es crear un repositorio terminológico, que se define como una base de datos en la que sea posible almacenar el conocimiento específico de un subdominio de conocimiento (en este caso la vinificación de los vinos de Jerez) (Ibáñez Rodríguez y Sánchez Nieto, 2006: 274).

Como hemos comentado anteriormente, para que un texto sea especializado debe tener unas características específicas como la terminología y la situación comunicativa. Sin

embargo, uno de los problemas a los que se enfrentan los traductores es la terminología. En el campo de especialización del vino encontramos este problema a menudo, ya que, los términos no siempre tienen el mismo significado que en la lengua común.

Para demostrar esto, el primer paso es la construcción de un corpus de textos sobre el proceso de vinificación de los vinos de Jerez. En primer lugar, se buscaron textos especializados donde podíamos ver terminología propia de este campo de conocimiento. Se obtuvieron 5 textos de la página web del Consejo Regulador de los vinos de Jerez y 4 procedentes de las páginas web de bodegas jerezanas (José Estévez, Tío Pepe y Álvaro Domecq). De este modo nuestro corpus cumple con los requisitos de adecuación terminológica, ya que los textos representan el uso real de la lengua por parte de los especialistas dentro del campo del saber y de adecuación para la traducción, ya que el corpus contiene los tipos textuales y géneros representativos del campo de especialidad (Ibáñez Rodríguez y Sánchez Nieto, 2006: 274-275).

Tras organizar el corpus y designar correctamente los textos, un programa de análisis de corpus, AntConc, para analizar el contenido. Introducimos una *stoplist* con el objetivo de eliminar palabras como preposiciones, determinantes o conjunciones con el objetivo de extraer los términos con más frecuencia de uso en el corpus. Tras esto, seleccionamos los términos considerados más útiles y más importantes para nuestro trabajo. Podríamos resumir los objetivos del corpus de la siguiente manera:

- Elaborar un conjunto de textos en español suficientes para ver el uso real de los términos perteneciente al lenguaje especializado del proceso de vinificación de los vinos de Jerez.
- Comprobar y obtener resultados a través de AntConc sobre la frecuencia de aparición de aparición de los términos usados en los textos que hemos recogido.

8. ANÁLISIS DEL CORPUS

Para extraer la terminología del corpus se ha utilizado el programa de análisis de corpus AntConc. Primero introducimos los nueve textos y luego, como hemos comentado anteriormente, usamos una *stoplist* para eliminar palabras que pertenezcan a la lengua común, como preposiciones, determinantes o conjunciones. A continuación, el programa realizó su propio vaciado terminológico del corpus. De esta manera, ya teníamos una lista de palabras clave que podían optar a ser los términos definitivos que usaremos para este análisis.

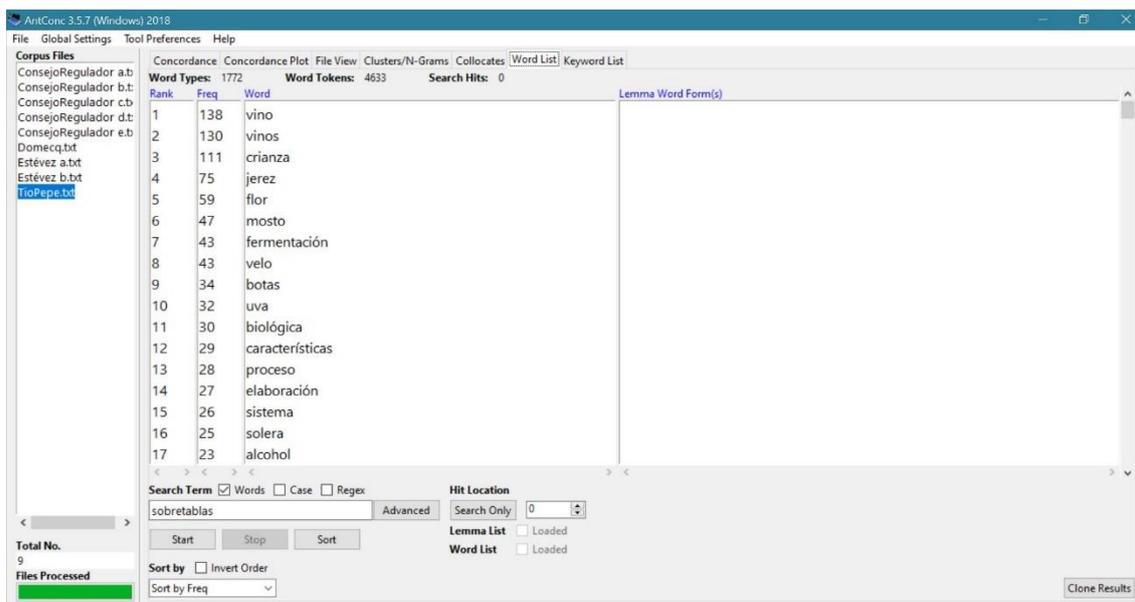


Ilustración 1. Resultado de AntConc de frecuencias de uso.

Podemos comprobar que las palabras con más frecuencia de uso son *vino* y *vinos*, nada sorprendente, pues es de lo que tratan todos los textos del corpus. En la ilustración 1 podemos ver cuáles son las siguientes palabras más usadas, sin embargo, vamos a descartar palabras que sean más comunes, como *Jerez*, *uva*, *características* y *proceso*, ya que queremos centrarnos en palabras más especializadas del proceso de vinificación. Finalmente, hemos escogido los siguientes términos:

8.1 CRIANZA

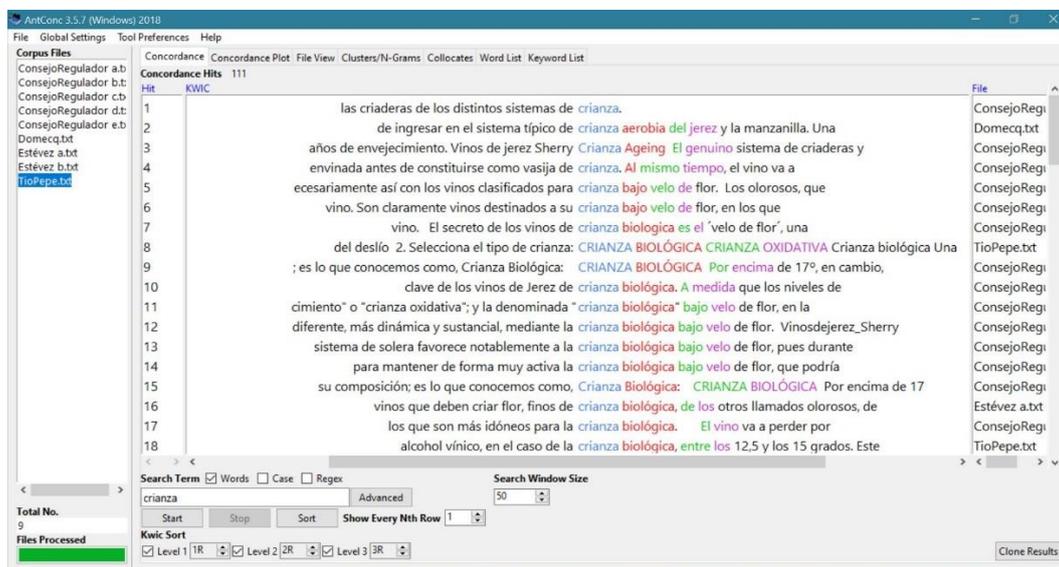


Ilustración 2. Resultados de AntConc para la palabra "crianza"

Como podemos ver, el término *crianza* aparece 109 veces en el corpus. Es un nombre y se refiere a los procedimientos físicos por los que pasa el vino a lo largo del tiempo, que hacen que este evolucione adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya poseía. Desde

el punto de vista temporal, la crianza es la parte más prolongada del proceso de creación del vino.

En el Marco de Jerez se desarrollan dos tipos de crianza. En primer lugar, la oxidativa, entendida como aquella donde el vino se desarrolla dentro de las botas de madera sometido a una evolución gracias a la graduación alcohólica y el contacto directo con el oxígeno. De esta manera, el vino se va oscureciendo de forma paulatina y sufre un efecto de concentración gracias a la transpiración de ciertos elementos a través de la pared de la bota. Del otro tipo de crianza, la biológica, hablaremos más adelante, pues uno de los términos es *biológica*.

Observamos en la ilustración que en los primeros resultados solo aparece la crianza biológica, sin embargo, cuando vemos el resto de los resultados podemos darnos cuenta de que también aparece numerosas veces el término *crianza oxidativa*. Para demostrarlo, a continuación, se muestra una captura de AntcConc de la palabra *oxidativa*.

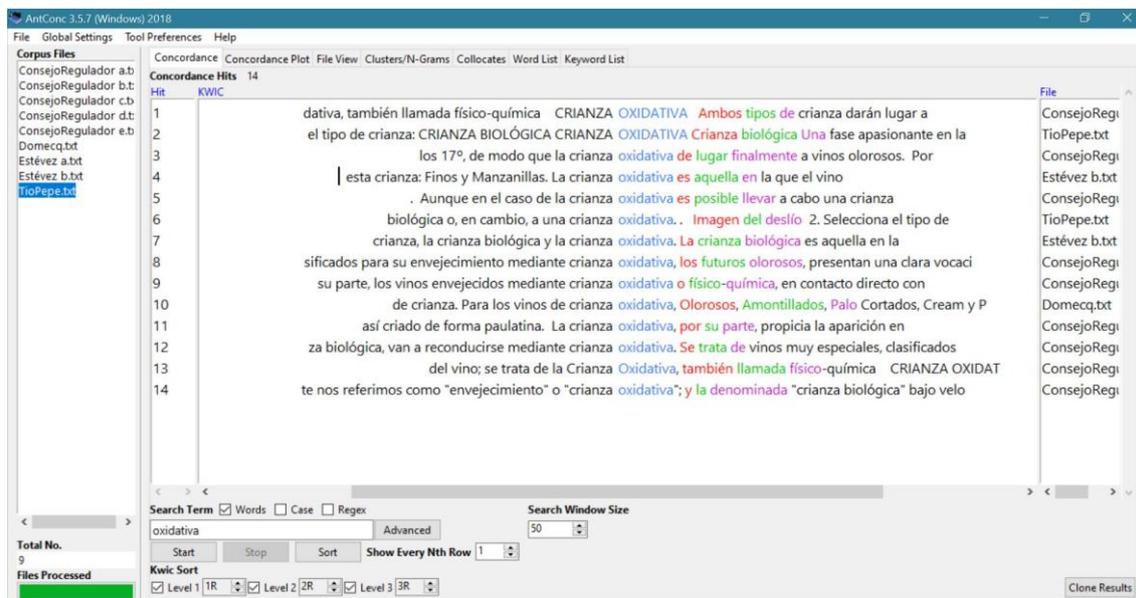


Ilustración 3. Resultados de AntcConc para la palabra "oxidativa"

8.2 FLOR

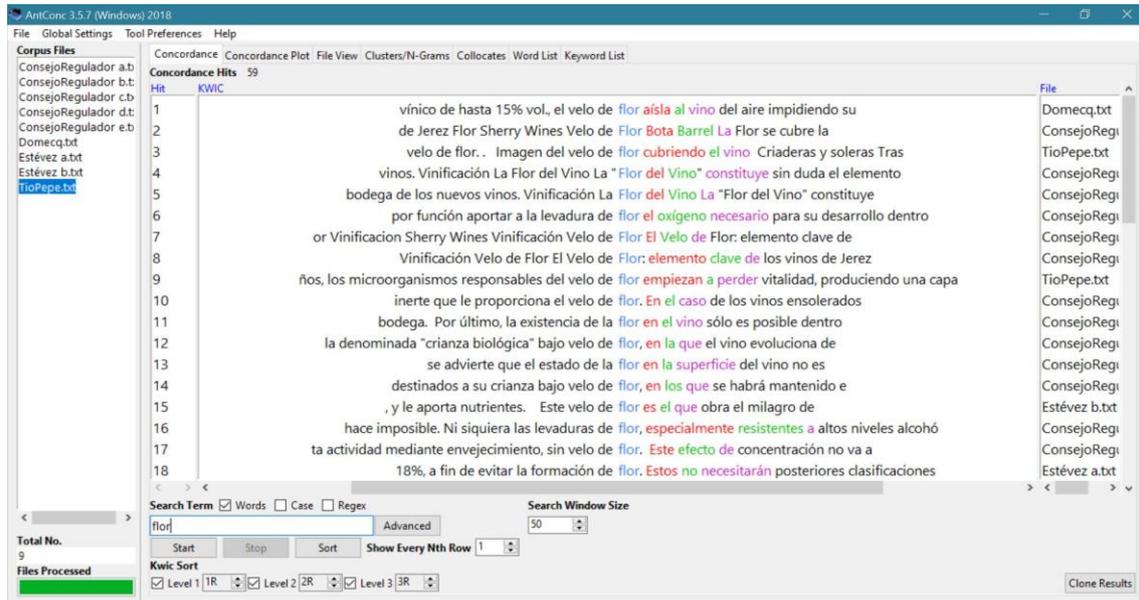


Ilustración 4. Resultados de AntConc para la palabra "flor"

Nuestro siguiente término es *flor*, mencionado 59 veces en nuestro corpus. Se trata de una palabra procedente del lenguaje común a la que se le da un uso especializado en el campo terminológico del vino y se refiere a la capa que se forma en la superficie del vino, producido por levaduras que se desarrollan gracias al contacto con el aire formando telillas rugosas de color blanco grisáceo de hasta de un centímetro de espesor. Es característico de la crianza biológica y se forma en la superficie del vino haciendo que este evolucione de forma más dinámica gracias a levaduras específicas y propias de la zona, ya que evita la oxidación del vino y propicia unos cambios significativos en el vino. Generalmente, cuando hablamos de crianza de vinos, entendemos que no puede haber interacción con el oxígeno para que no se oxide, por lo que el vino se introduce en depósitos herméticos. En el caso de Jerez, la oxidación se evita por la aparición de la flor, que aísla al vino del aire, consume su alcohol y le aporta nutrientes.

8.3 MOSTO

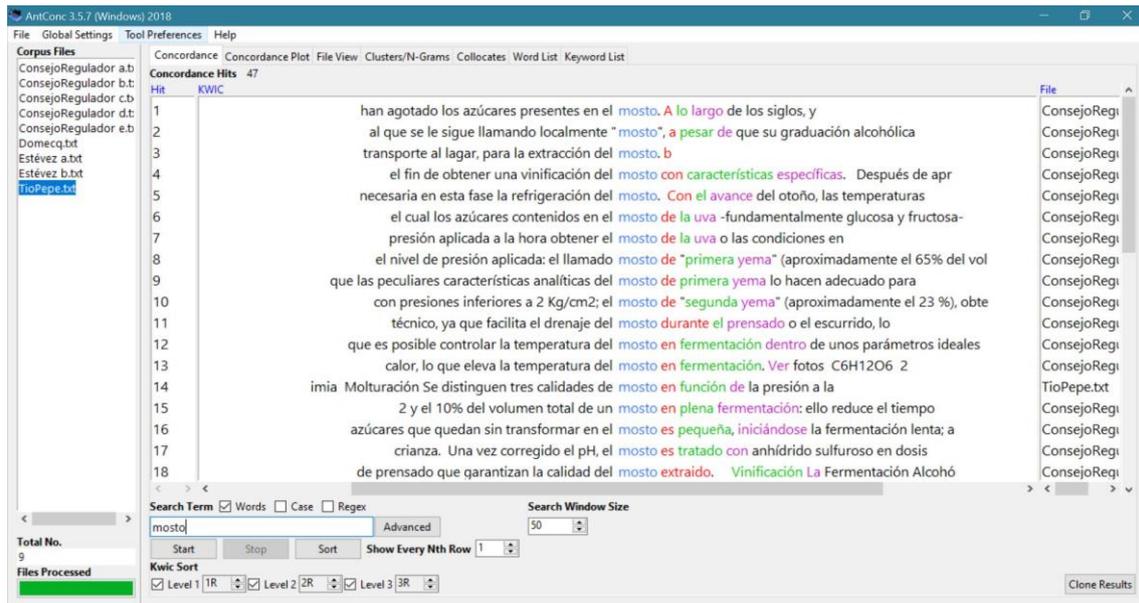


Ilustración 5. Resultados de AntConc para la palabra "mosto"

El término *mosto* aparece 47 veces en el corpus y se refiere al primer vino elaborado tras la vendimia, que se ha encubado durante unos cuarenta días, hasta alcanzar unos 12 grados de alcohol, y que constituye la base de todos los vinos del Marco.

Tras la vendimia, la uva pasa por el proceso de molturación con el objetivo de facilitar la extracción del mosto gracias a la presión. Mediante este proceso, la uva se “rompe”, liberando la pulpa del fruto. El producto resultante, se lleva al sistema de extracción, donde se realiza presión sobre la masa para obtener distintos tipos de mosto. Si aplicamos una presión de 2 kg/cm², el nivel más bajo, obtendremos el mosto de *primera yema* cuyas características hacen que sea adecuado para obtener vinos envejecidos bajo crianza biológica. El término *yema* aparece en nuestro corpus 11 veces.

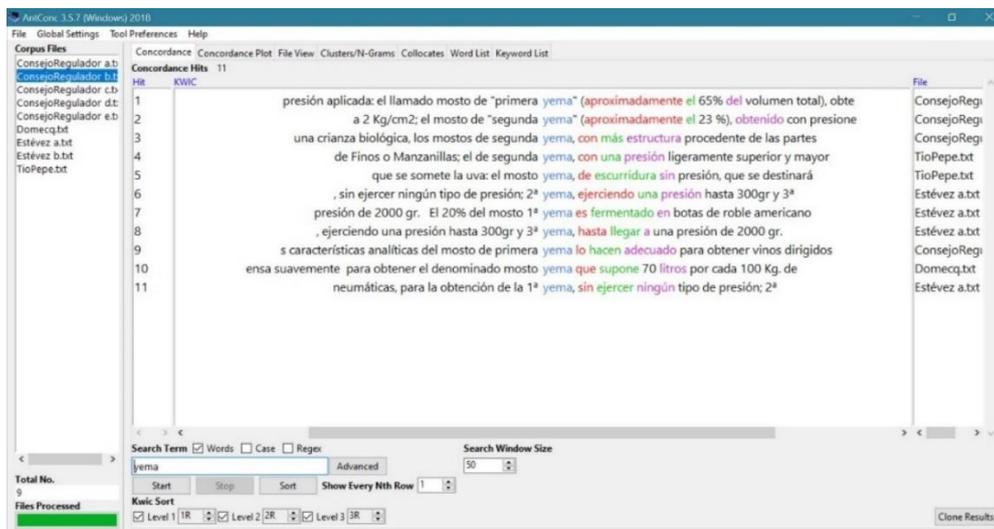


Ilustración 6. Resultados de AntConc para la palabra "yema"

Podemos ver que, en la mayoría de los resultados de la búsqueda, va precedido de las palabras *primera* y *segunda*. El mosto de *segunda yema* es aquel en el que se ejerce una presión ligeramente superior que en la primera yema (hasta 4 kg/cm²). Este mosto suele tener más estructura que los de la primera yema y suele producir vinos destinados a la crianza oxidativa. Por último, tendríamos el *mosto prensa*, obtenido con una presión superior a 6 kg/cm².

Una vez extraídos los mostos, se preparan para la fermentación, con el objetivo de prevenir oxidaciones y contaminaciones bacterianas, con el objetivo de obtener vinos sanos para su posterior proceso de crianza.

Por último, se procede al *desfangado*, donde se separan los sedimentos del mosto mediante decantación. Tras esto, comenzaría el proceso de fermentación.

8.4 FERMENTACIÓN

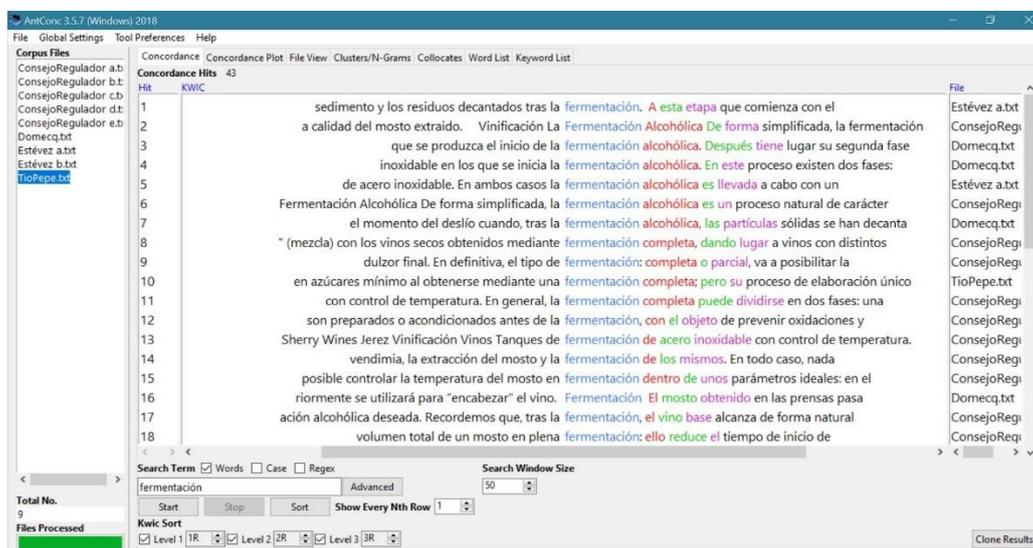


Ilustración 7. Resultados de AntConc para la palabra "fermentación"

El término *fermentación* se refiere a proceso natural de carácter bioquímico, mediante el cual los azúcares contenidos en el mosto de la uva, fundamentalmente glucosa y fructosa, se transforman en alcohol, es por esto que este término se refiere a la fermentación alcohólica. Otro término que encontramos en AntConc es *alcohólica*, mencionado 16 veces.

Esta transformación es posible gracias a la actuación de las levaduras. Junto al alcohol, la transformación de los azúcares da lugar a cantidades importantes de anhídrido carbónico, a la vez que se genera calor, lo que eleva la temperatura del mosto en fermentación.

La fermentación se divide en dos grandes fases:

- La fermentación tumultuosa, de una duración variable según la composición del mosto y la temperatura a la que se realiza. En el Marco de Jerez suele llevarse a cabo en depósitos de acero inoxidable de unos 50.000 litros, y gracias a estos, se puede

controlar la temperatura de fermentación del mosto (de los 23° a los 25°). Esto favorece las condiciones para el desarrollo de las levaduras que transformarán el azúcar en alcohol. Sin embargo, también hay que destacar que algunas bodegas siguen realizando la fermentación en botas, con el objetivo de conseguir un mosto con ciertas características.

- La fermentación lenta, empezaría aproximadamente una semana después, cuando es pequeña la cantidad de azúcares que queda en el mosto sin transformar. Durante las semanas siguientes, los últimos granos de azúcar comenzarán a transformarse, por lo que no sería necesario refrigerar el mosto.

Tras este proceso, se habría formado el *vino base*, conseguido tras la separación de los sedimentos del fondo del depósito en un proceso llamado *deslío*. Este vino blanco es totalmente seco, afrutado, poco ácido y pálido. Este vino sería el mosto, nombrado anteriormente, y su graduación alcohólica se encuentra entre los 11° y los 12,5°. Esta es la base para construir posteriormente los vinos de Jerez. Este vino nuevo se clasificará en dos grandes grupos: aquellos que presenten una palidez y finura características, se destinarán a crianza biológica, para formarse en un futuro como Finos o Manzanillas (marcados con una raya inclinada). Sin embargo, aquellos que presenten una mayor estructura, se destinarán a la crianza oxidativa, para formarse como Olorosos (marcados con un círculo).

8.5 VELO

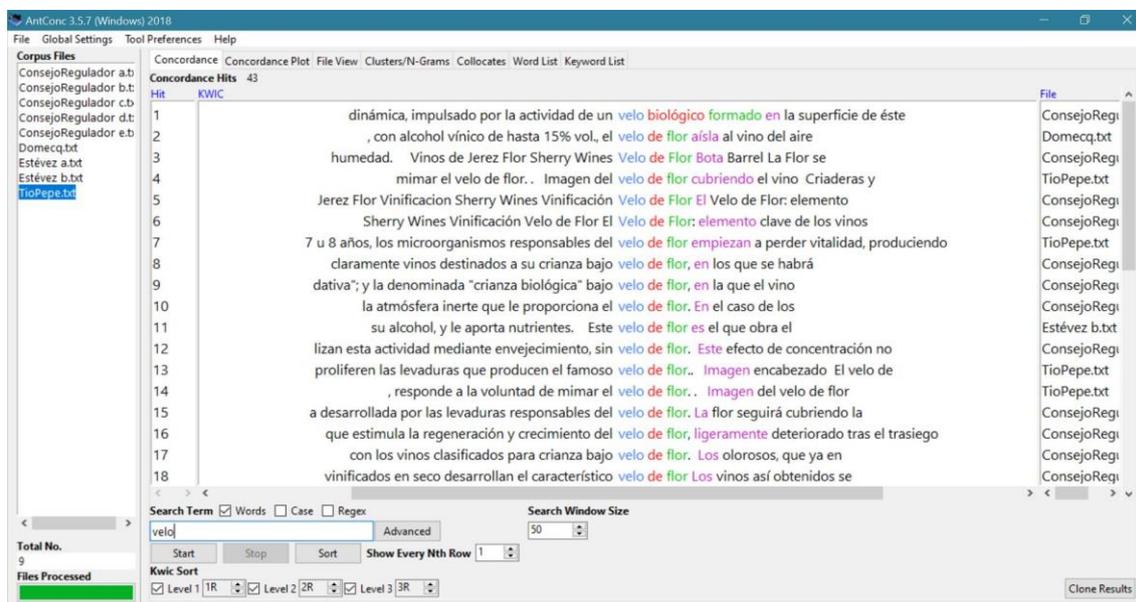


Ilustración 8. Resultados de AntConc para la palabra "velo"

El término *velo* aparece 43 veces en nuestro corpus y va acompañado mayoritariamente de *flor*, pues se refiere a lo que hemos comentado anteriormente en el punto 8.2.

En la fase de *deslío*, podemos observar una característica muy especial de este vino base: durante el proceso de decantación ha comenzado ya a desarrollarse en su superficie una

especie de velo que irá creciendo poco a poco hasta terminar cubriendo totalmente la superficie del vino: hablamos de la *flor*.

Como hemos comentado, la flor se refiere a la capa de levaduras que se crea sobre los vinos de crianza biológica. Le llamamos velo de flor porque parece que este velo “florece” gracias a las condiciones medioambientales de temperatura y humedad.

8.6 BOTA

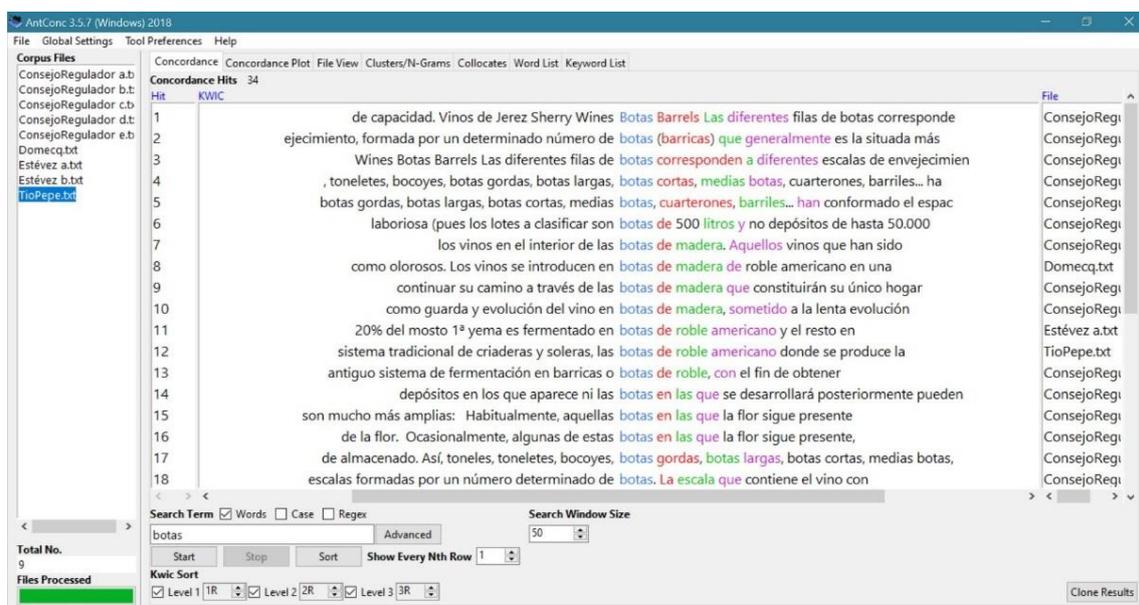


Ilustración 9. Resultados de AntConc para la palabra "botas"

El término *botas* aparece 33 veces en nuestro corpus y el término *bota* 16 veces. Ambos se refieren al mismo objeto, los toneles de madera donde se almacena el vino. La bota jerezana, la más generalizada y más conocida como “bota bodeguera”, hecha de madera de roble americano, pintada de negro mate y con una capacidad de 600 litros, es la más habitual en las bodegas del Marco, aunque también existen de diferentes volúmenes como la bota chica (500 litros), la media bota (250 litros) o el bocoy (700 litros), entre otras. Generalmente, cuando hablamos de vino en crianza, una bota se refiere siempre a 500 litros. Se calcula que hay unas 300.000 botas de 500 litros en las bodegas del Marco, un patrimonio vínico no solo de gran valor económico sino también cultural.

La bota de madera no es completamente estanco ni inerte, pues la madera es permeable al oxígeno y además absorbe el agua del vino que va transpirando al ambiente de la bodega. Esta transpiración provoca una pérdida del volumen del vino en la bota (cuanta menos humedad tenga la bodega, más pérdida habrá). La pérdida por este efecto es denominada *merma* y supone del orden del 3 al 4% anual del volumen total de vino almacenado. Sin embargo, como lo que se pierde es prácticamente en su totalidad agua, esto hace que aumente la concentración de todo lo demás, algo que provoca que a lo largo de los años aumente la graduación de alcohol en los vinos que practican la crianza oxidativa.

Por otro lado, el vino recibirá además otro tipo de modificaciones, ya que se verá enriquecido por las aportaciones de la madera de la bota.

8.7 BIOLÓGICA

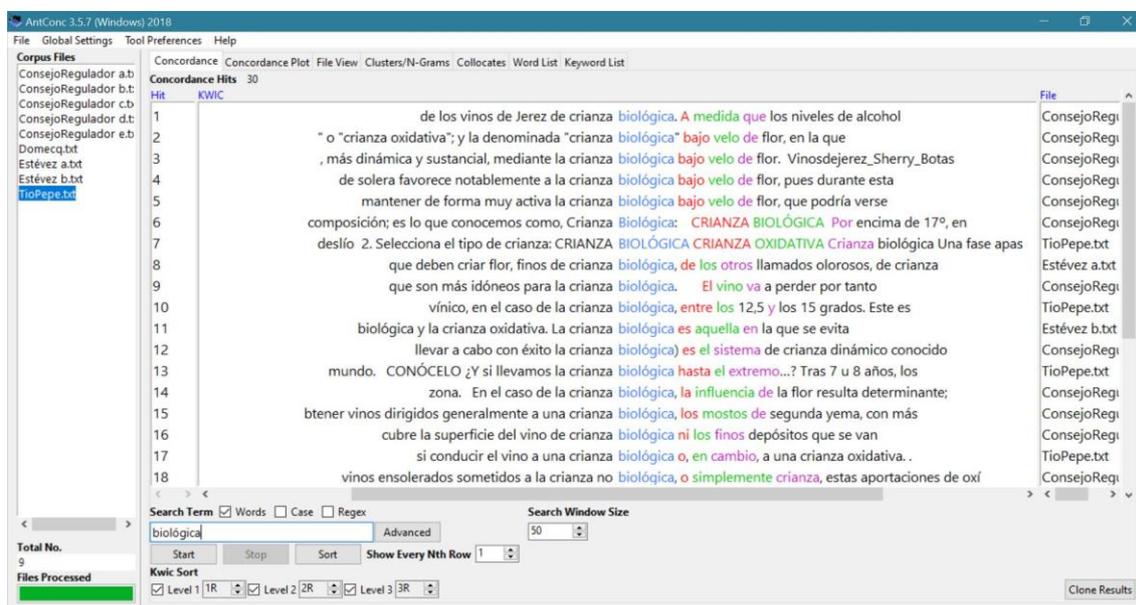


Ilustración 10. Resultados de AntConc para la palabra "biológica"

Como hemos comentado antes, existen dos tipos de crianza, la oxidativa y la biológica. El término *biológica* aparece mencionado 30 veces a lo largo de nuestro corpus. Se refiere a la crianza bajo velo de flor. El trabajo de esta flor resulta fundamental, ya que no solo protege al vino del contacto con el oxígeno dentro de la bota, sino que estas levaduras ayudan a transformarlo para convertirlo en el producto final que se quiere conseguir.

Como hemos comentado anteriormente, los vinos que envejecen gracias a la crianza biológica bajo velo de flor son los Finos y Manzanillas.

8.8 SOLERA

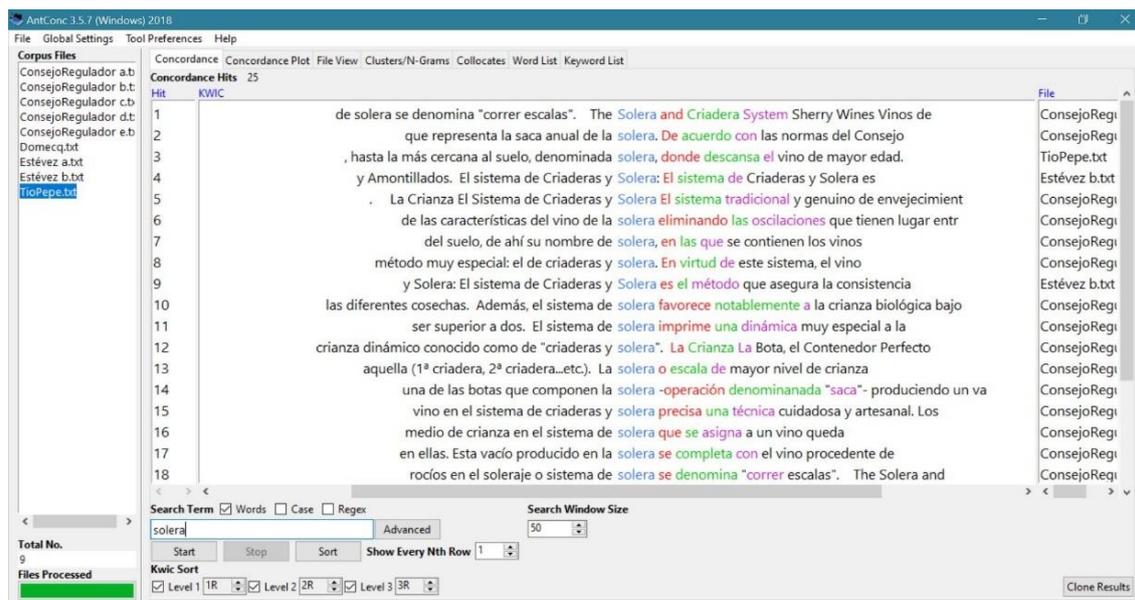


Ilustración 11. Resultados de AntConc para la palabra "solera"

El término *solera* aparece 24 veces en el corpus. El término *criaderas* aparece en nuestro corpus 18 veces. Tanto *criaderas* como *solera*, aunque diferentes, forman parte de un mismo proceso: el "Sistema de Criaderas y Solera", el procedimiento tradicional de envejecimiento de los vinos de Jerez. Se trata de un sistema dinámico, mediante el que se mezclan los vinos con diferentes niveles de vejez con el fin de conseguir un vino con unas características específicas.

Para que se pueda llevar a cabo este sistema de envejecimiento, la bodega debe tener un orden en sus vinos, en función de los niveles de vejez. Cada sistema de soleras está compuesto por varias criaderas, un número determinado de botas. Las botas que contienen el vino con más crianza se sitúan en el suelo, de ahí que se llame *solera*. Sobre esta, se sitúan el resto de las escalas de mayor a menor vejez (criaderas) y que se enumeran según su orden de antigüedad (1ª criadera, 2ª criadera, etc.). La *solera* sería el vino destinado al consumo. Cada cierto tiempo, se extrae una proporción de vino, produciendo un vacío parcial en ellas. Este vacío se va rellenando con vino procedente de la 1ª criadera, el siguiente en la escala de envejecimiento. El vacío que se origina en la 1ª criadera se repone con vino de la *saca* procedente de la 2ª criadera y así sucesivamente hasta llegar a la escala más joven. La operación de completar el vacío originado en una escala se denomina "rocío". La acción de ejecutar las sacas y rocíos en el sistema de *solera* se denomina "correr escalas".

Por otro lado, la crianza biológica se ve favorecido por el sistema de *solera*, ya que, de esta manera, los vinos están sometidos a una intensa y continua acción metabólica de la levadura que se encuentra en el velo. Poco a poco, se va añadiendo fracciones de vino procedente de las botas de mayor crianza, lo que logra una continua renovación de los compuestos

necesarios para que se mantenga activa la crianza biológica que ocurre bajo el velo de flor. Aunque la cantidad de oxígeno se ve aumentada por el continuo trasiego del soleraje, rápidamente las levaduras lo consumen y así consiguen que el vino se quede protegido bajo la atmosfera que crea el velo de flor. Sin embargo, los vinos que se desarrollan con la crianza oxidativa se ven favorecidos por la entrada del oxígeno, ya que este acelera los procesos oxidativos del vino.

8.9 ENCABEZADO

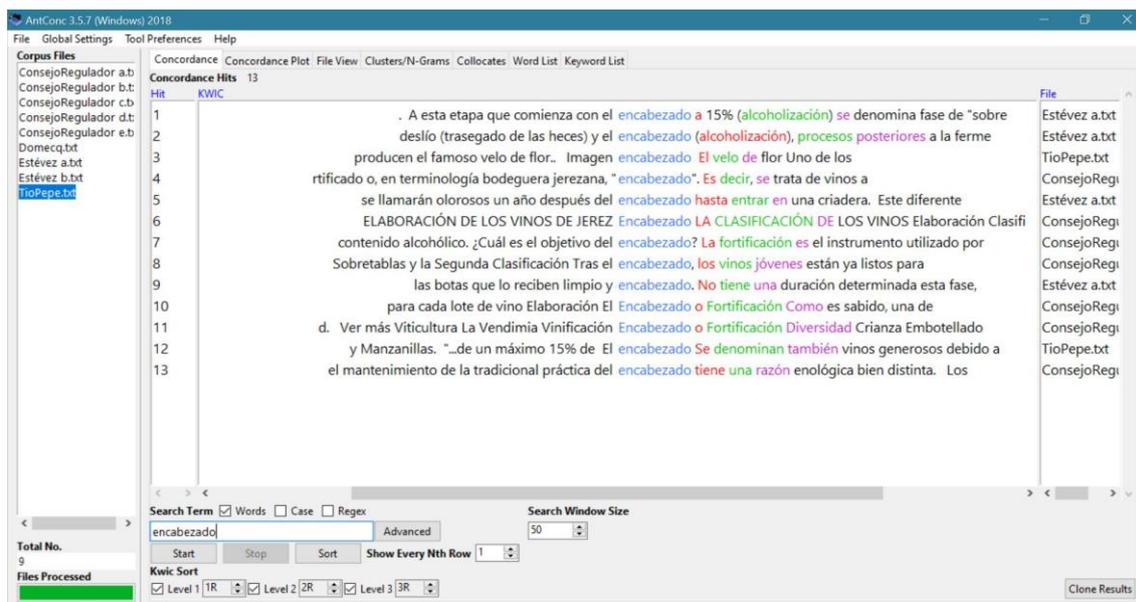


Ilustración 12. Resultados de AntConc para la palabra "encabezado"

El término *encabezado* se menciona 12 veces en nuestro corpus. Se trata de un proceso mediante el cual los vinos adquieren una cierta cantidad de alcohol de vino con el objetivo de aumentar su graduación alcohólica final. El origen de esto se remonta a la necesidad que se tenía antiguamente de llevar ciertos vinos a sitios muy lejanos para su consumo en mercados, por lo que debían de estar "protegidos" para poder recorrer grandes trayectos. Hoy en día, no se hace por eso, pero se ha mantenido esta práctica. Una vez que se clasifican los vinos, se les añade alcohol de forma gradual. Hay que recordar que, tras la fermentación, el vino base alcanza de forma natural una graduación que suele oscilar entre los 11° y los 12,5°.

Aquellos vinos clasificados para su crianza como Finos y Manzanillas se encabezan hasta que alcancen una graduación alcohólica total de 15°. Al hacer esto, lo que conseguimos es que el nivel de alcohol sea adecuado para la formación de las levaduras que forman la flor, que evitará la oxidación del vino. De esta manera, elegimos el tipo de crianza biológica.

Aquellos vinos clasificados para su envejecimiento como Olorosos se encabezan de manera que alcancen como mínimo los 17° de contenido alcohólico. Este proceso hará que el vino pierda su velo de flor y así entre en contacto con el oxígeno. De esta manera, mediante un

proceso lento, empieza a oxidarse y toma un tono más oscuro. Estamos hablando de la crianza oxidativa.

8.11 SOBRETABLAS

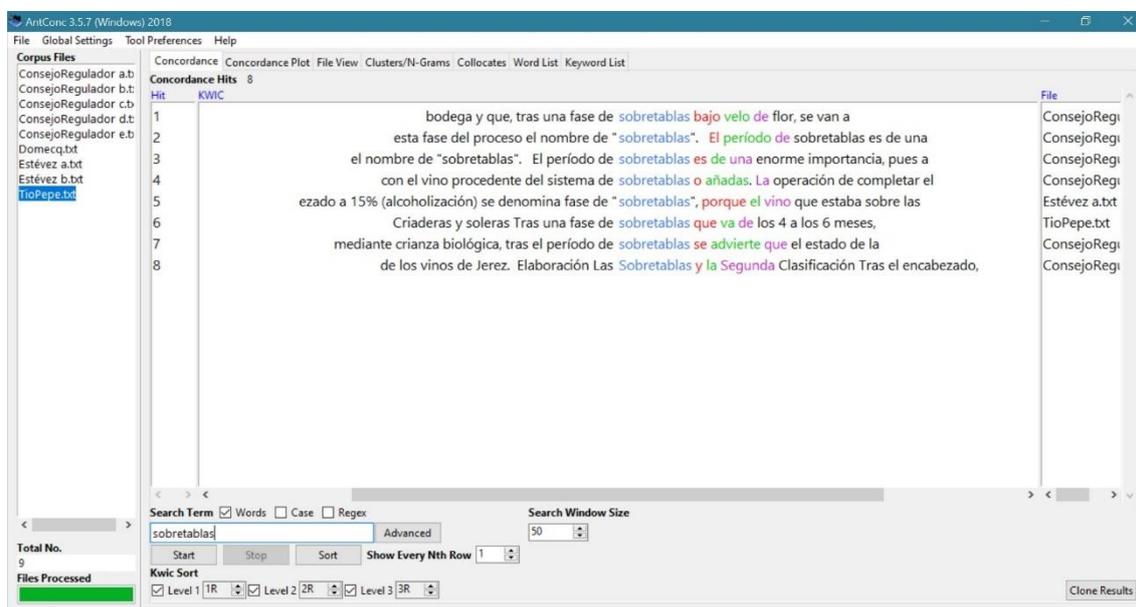


Ilustración 13. Resultados de AntConc para la palabra "sobretablas"

El término *sobretablas* aparece 8 veces en nuestro corpus. A pesar de ser una palabra con poca frecuencia de aparición, se refiere a un proceso relativamente importante dentro del proceso de elaboración del vino. Una vez que los vinos se han encabezado, ya están listos para pasar a las botas de madera. En el caso de los Olorosos, estos mostraron desde el principio una estructura y unas características definidas por lo que, tras ser encabezados, pasan a comenzar su crianza oxidativa. Sin embargo, esta vocación no la presentan los vinos clasificados para crianza biológica.

El periodo intermedio entre la primera clasificación (cuando el vino tenía unas semanas) y la definitiva, se llama *sobretablas* y es un proceso necesario en los vinos, ya que, mediante esta fase, se desvelará la condición más apropiada del vino para envejecer por crianza biológica o por oxidativa. Al cabo de un periodo de entre 6 meses y un año de la primera clasificación los catadores vuelven a probar el vino para llevar a cabo esta segunda clasificación.

8.12 ASOLEO

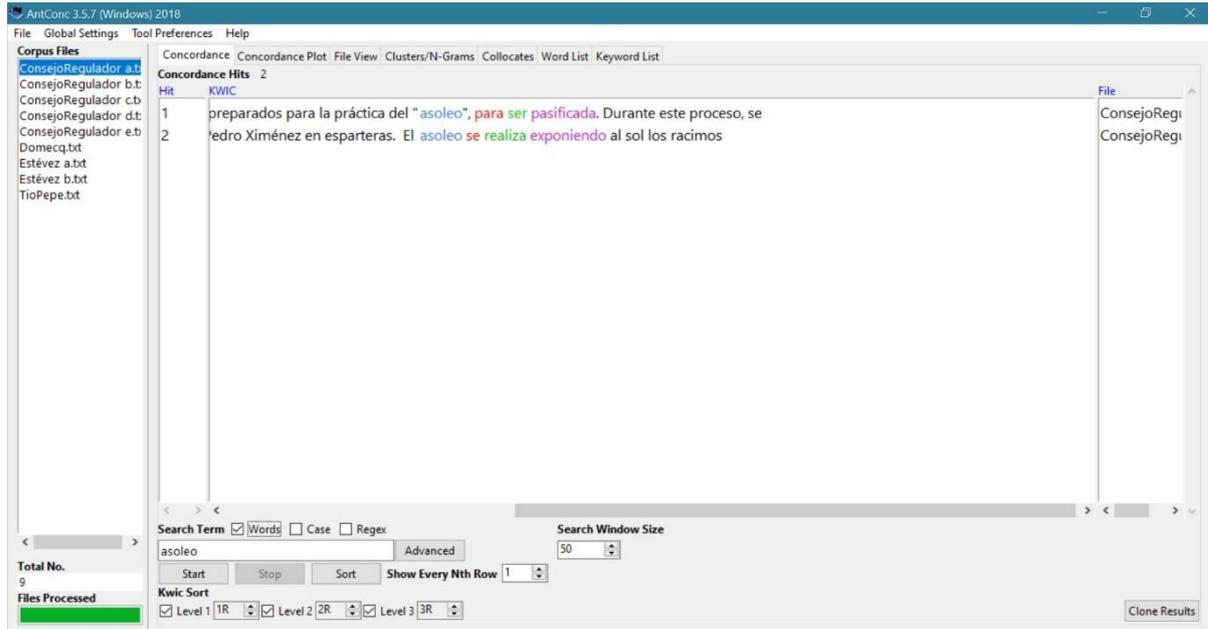


Ilustración 14. Resultados de AntConc para la palabra "asoleo"

El término *asoleo* aparece dos veces en nuestro corpus y se refiere a una técnica practicada exclusivamente en el proceso de vinificación del vino Pedro Ximénez, elaborado a partir de la uva que lleva su mismo nombre. Tras la recogida de la uva, esta se deposita en esterillas de esparto para exponer los racimos al sol. Diariamente, se les da la vuelta con el fin de que el sol llegue a todas las uvas de forma homogénea. Si se trata de una zona con mucha humedad, los racimos se cubren para protegerlos del rocío de la noche. Al cabo de unos días (entre 7 y 15), se recoge y se prepara para la extracción del mosto.

8.13 GENEROSOS

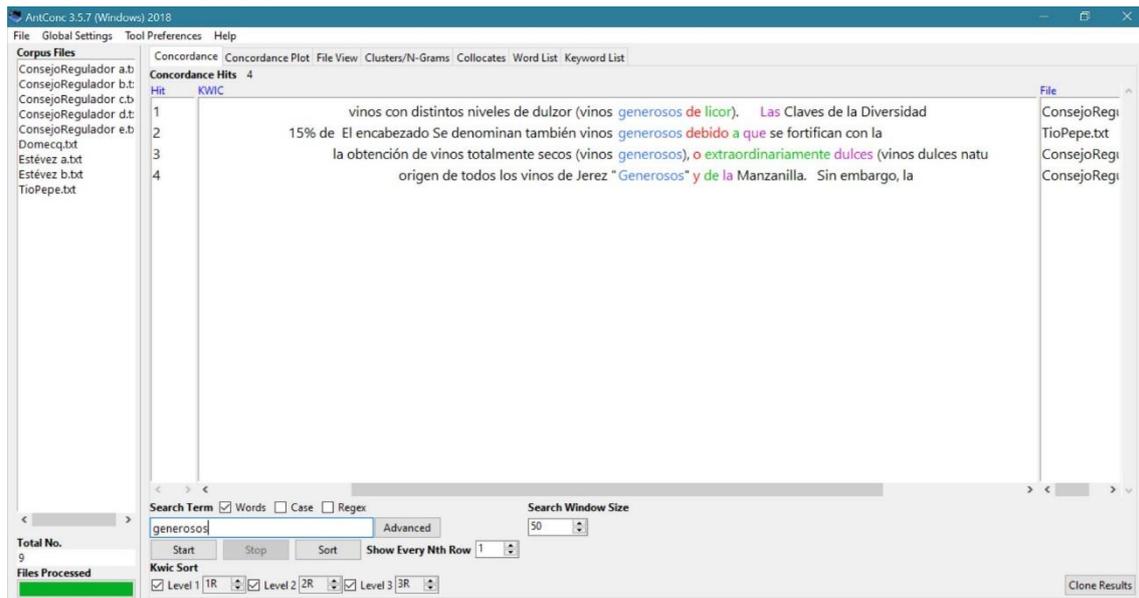


Ilustración 15. Resultados de AntConc para la palabra "generosos"

El término *generosos* aparece 4 veces en nuestro corpus y se refiere a una tipología de vino de Jerez. Según el Reglamento del Consejo Regulador, se definen como vinos secos, cuyo proceso de elaboración consiste en una fermentación completa de los mostos (generalmente a partir de la uva palomino). Después de esto, se decidirá a qué tipo de crianza va a ser sometido el vino. Entre ellos se encuentran el Fino, la Manzanilla, el Amontillado, el Oloroso y el Palo Cortado.

8.13.1 Fino

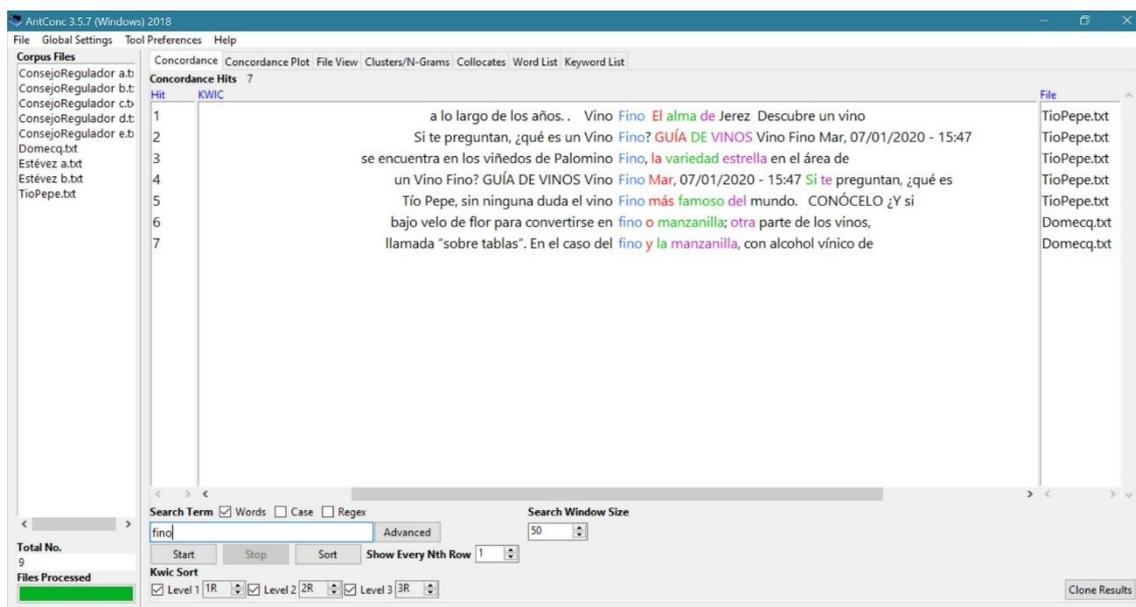


Ilustración 16. Resultados de AntConc para la palabra "fino"

El término *fino* aparece mencionado 7 veces en nuestro corpus. Se refiere a uno de los tipos de vinos generosos. Se trata de un vino blanco y seco, elaborado a partir de uva palomino. Al igual que la Manzanilla, envejece bajo crianza biológica en criaderas y soleras y tiene 15° de alcohol. Es exclusivo de Jerez de la Frontera.

8.13.2 Manzanilla

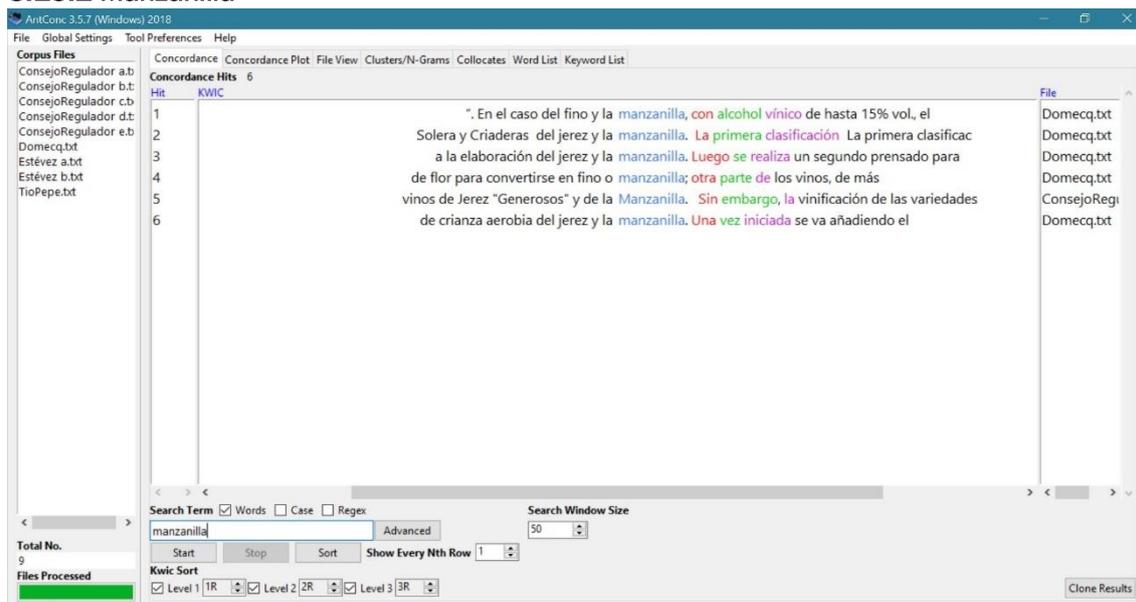


Ilustración 17. Resultados de AntConc para la palabra "manzanilla"

Este término aparece 6 veces en nuestro corpus. Pertenece a los vinos generosos y se trata de un vino blanco seco que se elabora a partir de la uva palomino, bajo crianza biológica en botas de roble americano en el sistema de criaderas y soleras. Es exclusivo de Sanlúcar de Barrameda. Tiene 15° de alcohol.

8.13.2 Amontillado

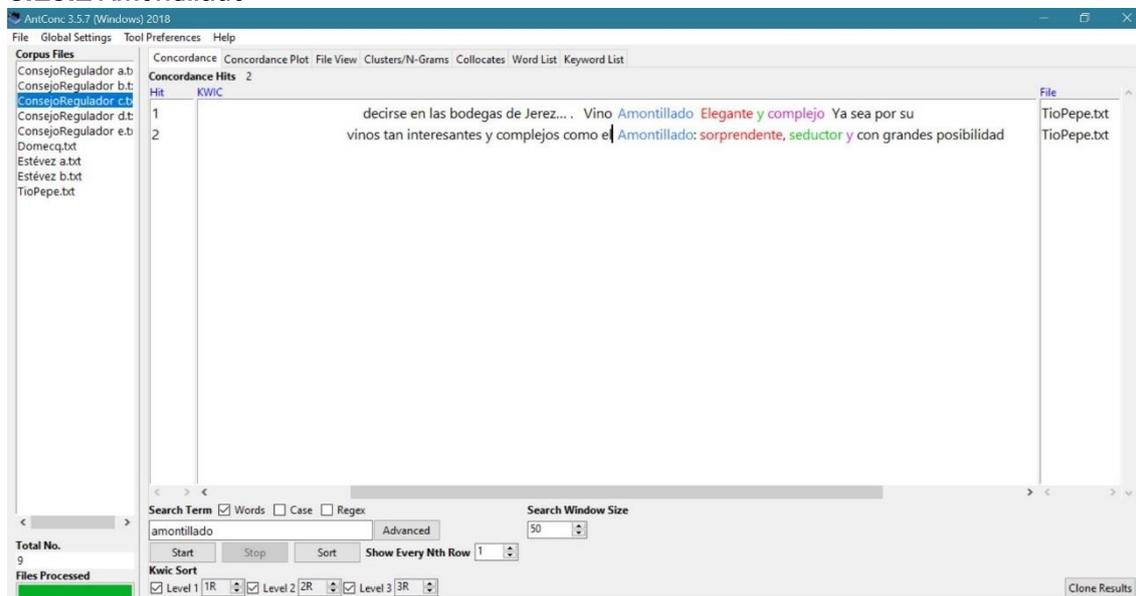


Ilustración 18. Resultados de AntConc para la palabra "amontillado"

El término *amontillado* se menciona 2 veces en nuestro corpus y se trata de un vino generoso procedente la uva palomino con un aspecto ámbar. Su proceso de envejecimiento se realiza bajo crianza biológica, y más tarde, crianza oxidativa. Tiene 22° de alcohol.

La palabra *olorosos* es mencionada 15 veces en nuestro corpus. Se refiere a uno de los tipos de vinos generosos y procede de la fermentación completa del mosto. Se les llama vinos “vocacionales”, pues desde el primer momento muestran unas características estructurales especiales que hacen que se clasifique con destino a crianza oxidativa. Primero se encabeza a 17°, lo que hace que no se desarrolle el velo de flor, por lo que el vino va envejeciendo mientras está en contacto con el oxígeno. Con el paso del tiempo, este vino va perdiendo agua lentamente a través de las paredes de la bota, lo que favorece su concentración y hace que gane estructura. Tiene un color caoba.

8.14 LICOR

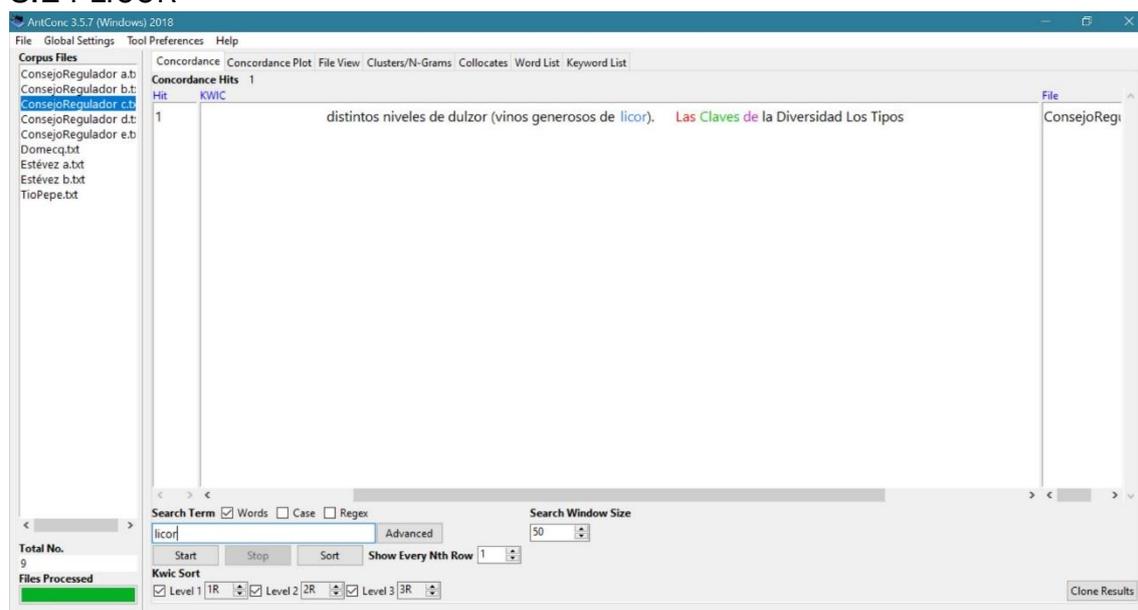


Ilustración 21. Resultados de AntConc para la palabra "licor"

El término *licor* aparece 1 vez en nuestro corpus y se refiere a otra tipología de vino: los *vinos generosos de licor*. Estos se definen como aquellos vinos obtenidos a partir de la técnica tradicional de cabeceos (combinaciones) entre vinos dulces naturales y vinos generosos. Según la cantidad de cada uno se pueden distinguir tres tipos:

- **Pale Cream:** vino creado a partir de la uva palomino y envejecido en criaderas y soleras mediante crianza biológica. Tiene 15° y para conseguir ese dulzor tan característico se le añade mosto concentrado rectificado, un producto que incorpora exclusivamente los azúcares y parte de agua de la uva. Tiene color amarillo pajizo a dorado pálido.
- **Medium:** vino elaborado con uva palomino y está formado por vinos base (amontillado) y vinos que han envejecido mediante una crianza oxidativa pero que en su inicio tuvieron una pequeña parte de crianza biológica. Lo que determina el carácter de los Medium es el grado de edulcoración, que se encuentra entre los 5 y los 115 gramos de materias reductoras por litro. Cuando

el contenido no sobrepasa los 45 gramos por litro, hablamos de “Medium Dry”, mientras que si el contenido en azúcares es superior a los 45 gramos por litro puede etiquetarse como “Medium Sweet”.

- **Cream:** obtenido de la uva palomino, es un vino creado a partir de vinos secos de crianza oxidativa (generalmente oloroso) endulzado generalmente con Pedro Ximénez. Todo el proceso es oxidativo y el contenido de azúcares debe ser superior a 115 gramos por litro.

8.15 DULCES NATURALES

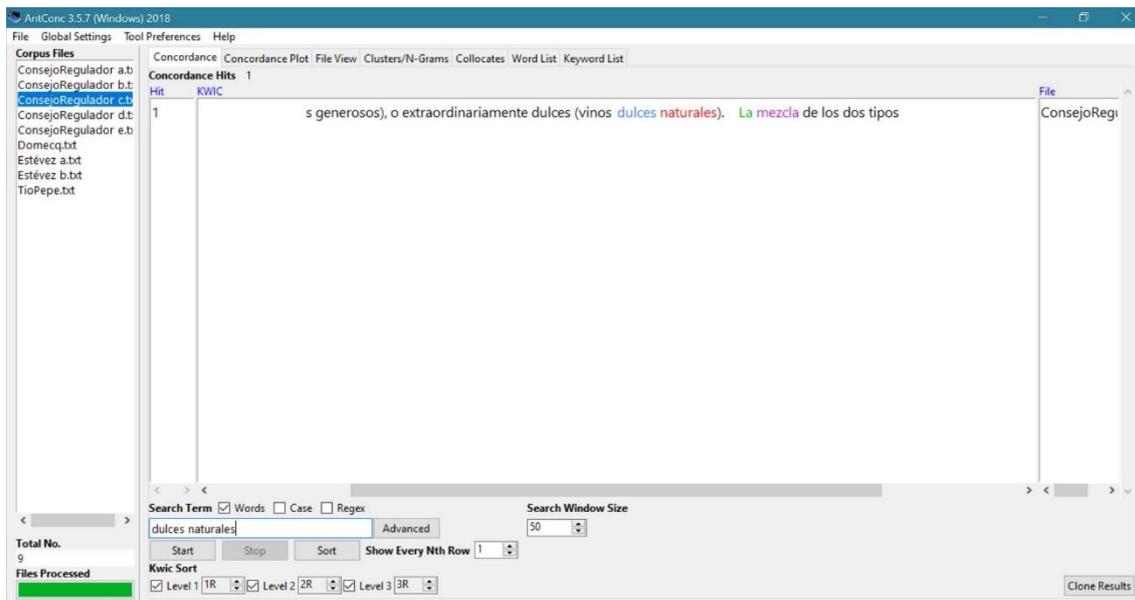


Ilustración 22. Resultados de AntConc para las palabras "dulces naturales"

Este término se refiere a los *vinos dulces naturales*, creados a partir de uvas muy maduras o a las que se le ha practicado la técnica del *asoleo*. Los mostos solo son fermentados parcialmente debido a su alto contenido en azúcares. Finalmente, envejecen en crianza oxidativa, lo que les da esa densidad característica y el color coba intenso. Distinguimos dos tipos: Pedro Ximénez y Moscatel.

8.15.1 Pedro Ximénez

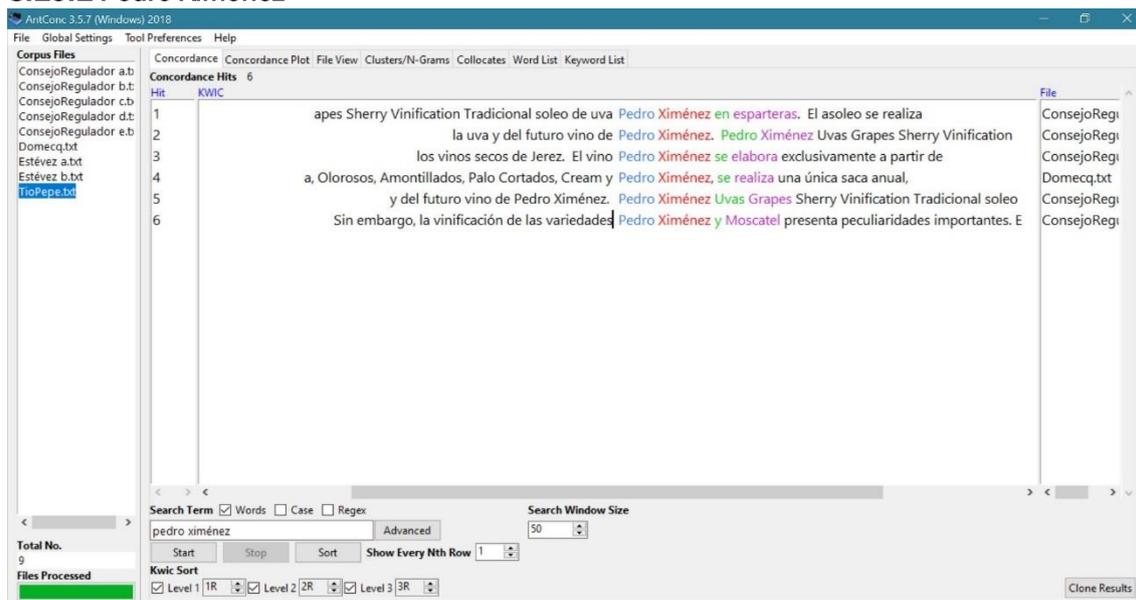


Ilustración 23. Resultados de AntConc para las palabras "pedro ximénez"

Este término aparece 6 veces en nuestro corpus y se refiere tanto al tipo de uva como al vino que se crea a partir de la misma. Al igual que el vino Moscatel, también envejece con la técnica del “asoleo” y crianza oxidativa. Se utiliza el sistema de criaderas y soleras y tiene un color ébano.

8.15.2 Moscatel

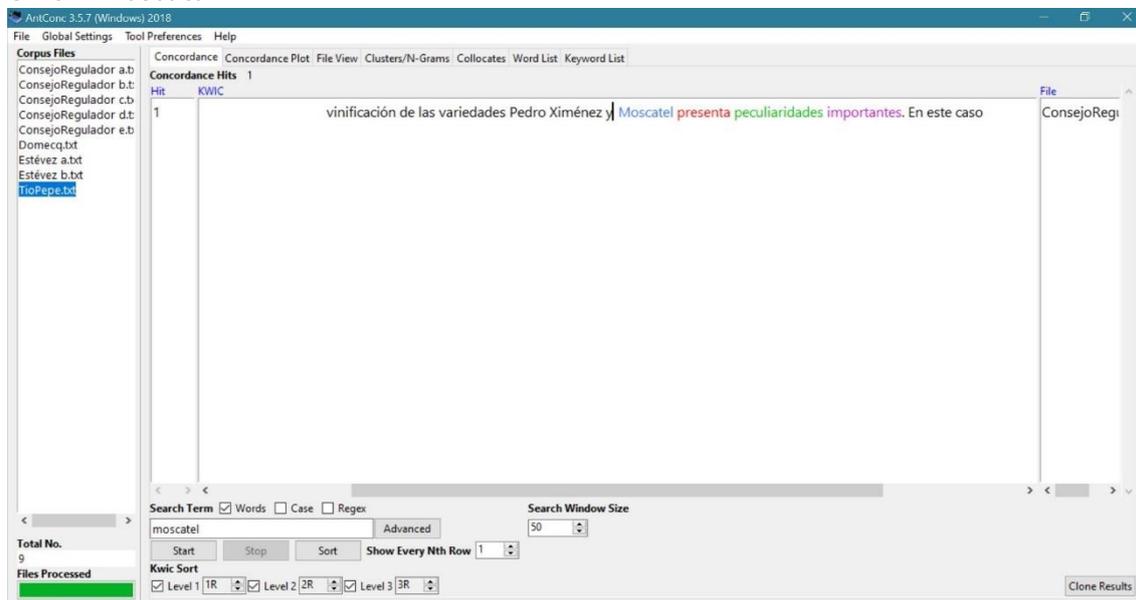


Ilustración 24. Resultados de AntConc para la palabra "moscatel"

Este término aparecerá 1 vez en nuestro corpus y se refiere tanto al tipo de vino como a la variedad de uva. Es un vino que se caracteriza por sus aromas y es de color caoba intenso. Su envejecimiento se consigue a partir del “asoleo” y una crianza oxidativa.

9. CONCLUSIONES

Una vez finalizado este trabajo, hablaremos de las conclusiones que hemos sacado a lo largo de su transcurso.

Para comenzar, vamos a establecer unas conclusiones generales en relación con los objetivos que nos hemos propuesto al principio del trabajo. Por un lado, con respecto a la realización del trabajo, podemos decir que se han aplicado aquellos conocimientos aprendidos durante la carrera, aunque especialmente se han aplicado los conocimientos informáticos aprendidos en asignaturas como *Informática aplicada a la traducción*, ya que hemos utilizado un procesador de texto (Word) para desarrollar el trabajo. También hemos usado el programa de análisis de corpus AntConc, que nos ha facilitado la búsqueda de los términos de nuestro corpus y nos ha ayudado a obtener resultados de la frecuencia de uso de estos. De esta manera, hemos comprobado la importancia que tienen las herramientas informáticas para la labora traductora. Por otro lado, hemos puesto en práctica lo aprendido en la asignatura *Documentación para traductores*, ya que hemos gestionado las fuentes y los recursos de información y documentación necesarios para la elaboración de este trabajo. Por último, lo aprendido en la asignatura *Terminología* nos ha sido de gran ayuda, ya que, durante este trabajo hemos tenido que extraer información conceptual de textos especializados, hemos aplicado los conocimientos sobre los lenguajes de especialidad y hemos tenido que relacionar los conocimientos de terminología con otras disciplinas.

Por otro lado, hemos podido conocer la definición de terminología, de lenguaje general, de lenguas de especialidad y qué caracteriza a los textos especializados. Tras crear este marco teórico, llegamos a varias conclusiones. Por un lado, que tanto la terminología como la traducción especializada son campos muy amplios y muy difíciles de acotar y analizar, ya que los términos no siempre actúan de la misma manera en todos los contextos. También hemos podido comprobar que la terminología indica de alguna manera el grado de especialización del texto.

Por otro lado, en la traducción especializada, el traductor debe tener en cuenta la cultura meta y el tipo de encargo. En el mundo del vino existen numerosos tipos de encargos a los que ese puede enfrentar un traductor: una página web, una nota de cata, el reglamento de una bodega, el proceso de elaboración de un vino, ect. Podemos destacar que, a la hora de crear el corpus, se ha observado que casi todas las páginas web de las bodegas tienen la opción de varios idiomas, aunque principalmente se usa el inglés. También se ha observado que no todas las páginas web de las bodegas hablan sobre su proceso de elaboración del vino.

En cuanto a la terminología extraída del corpus, podemos agrupar las palabras en nombres o adjetivos. Todos son nombres, a excepción de *oxidativa* y *biológica*. Aunque no vemos la presencia de verbos, podemos encontrar nominalizaciones de verbos como *fermentación*. Por otro lado, podemos diferenciar los términos entre derivados y compuestos. En el grupo de los derivados podemos encontrar aquellos creados por prefijación, como *encabezado*.

Por otro lado, encontramos el término *oloroso*, creada a partir de la palabra *olor*, del latín *oloris* (que significa *fragancia, perfume, fetidez*), y el sufijo *-oso* (que significa *abundancia*). No nos sorprende, ya que este tipo de vino se caracteriza por su fuerte aroma.

En el grupo de derivados también encontramos *solera*, que viene de “suelo”, ya que se usa para denominar a la línea de botas que está más cerca del suelo, donde se encuentran los vinos con más vejez. Sin embargo, en la lengua común toma otro significado, ya que, cuando decimos que algo “tiene solera”, queremos decir que tiene tradición, que forma parte de la cultura de la vida de un grupo de personas.

También podemos señalar *sobretablas*. Este término está compuesto por *sobre* y *tablas*. En el ámbito parlamentario, cuando un tema está “sobre tablas”, significa que está en condiciones de ser tratado, que será tratado en la sesión, sobre la mesa para ser tratado. Esta expresión viene de la práctica parlamentaria inglesa, donde “to lay on the table” significa que debe ser sometido a la Cámara para consideración. Según el diccionario Cambridge, la expresión *on the table* quiere decir “being discussed or considered”. Teniendo en cuenta la estrecha relación que tienen los vinos de Jerez con la influencia del inglés, esto no nos sorprende, ya que el contacto comercial entre Reino Unido y España tuvo como consecuencia la introducción de diversos anglicismos relacionados con el vino.

Por otro lado, encontramos términos, como es el caso de *bota* y *mosto*, que cambian su significado según la zona de producción. En el caso de *bota*, este término tiene como primera acepción en la RAE: “Recipiente de cuero para contener vino, en forma de pera y con un tapón en la parte más estrecha por el que sale el líquido en chorro muy fino”. Como podemos comprobar, este significado es muy diferente al que le hemos dado a nuestro término *bota* en el apartado 8.6. Lo mismo pasa con *mosto*, que se entiende por el jugo obtenido de la uva fresca por medio de estrujado, escurrido o prensado, en tanto no haya comenzado su fermentación (BOE, 1970). Sin embargo, en Jerez el mosto no es lo que comúnmente se conoce como zumo de uva sin alcohol. En el Marco, es ese primer jugo resultante del prensado y ya fermentado de la uva, por lo que tiene alcohol. Podemos observar dos ejemplos de polisemia y comprobamos que, incluso en los textos especializados, también encontramos casos en los que un mismo término designa diferentes realidades, algo que complica la labor traductora.

Asimismo, debemos mencionar los términos *yema*, *velo* y *flor*. En este caso, vemos ejemplos de términos procedentes de la lengua común, pero que toman un significado totalmente cuando los encontramos en el ámbito especializado del vino.

Después de analizar nuestros términos, hemos podido comprobar la riqueza léxica que tiene el mundo del vino y nos damos cuenta de las posibles dificultades a las que se pueden enfrentar los traductores a la hora de hacer frente a un texto especializado en el proceso de la vinificación, no solo de los vinos de Jerez, sino de cualquier tipo. De esta manera, cumplimos con otro objetivo de los propuestos al principio del trabajo: demostrar la importancia de la traducción en el ámbito vitivinícola. En el mundo del vino es imprescindible la labor traductora para poder traspasar la información terminológica (que en este campo tiene mucha carga cultural) de una lengua a otra.

Finalmente, este trabajo podría ser útil a la hora de crear en el futuro una base de datos monolingüe o bilingüe sobre términos propios del proceso de vinificación de Jerez, aunque también del proceso completo, incluyendo la vendimia y el embotellado.

10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

¿Qué es el enoturismo y cuál es su origen? *Vinetur* (2017). Recuperado de: <https://www.vinetur.com/2017022827303/que-es-el-enoturismo-y-cual-es-su-origen.html>.

(Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).

BOE. (1970). ORDEN BOE-A-1970-1316, de 2 de diciembre, de Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. Boletín Oficial del Estado núm. 291, de 5 de diciembre de 1970.

Cabré, M. T. (1993). *La terminología. Teoría, metodología y aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries.

Cabré, M. T. (1999). *La terminología: Representación y comunicación. Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Barcelona: Institut Universitari de lingüística aplicada.

Compés López, R. y Castillo Valero, J. S. (coords.). (2014). *La economía del vino en España y en el mundo* [En línea]. Disponible en: <http://www.publicacionescajamar.es/pdf/series-tematicas/economia/la-economia-del-vino-en-espana-2.pdf> [Fecha de consulta: 28 de abril de 2022].

Corpas Pastor, G. (2001). Compilación de un corpus ad hoc para la enseñanza de la traducción inversa especializada. *TRANS. Revista de traductología*, 5, 155-184.

Diccionario Cambridge University Press. Recuperado el 15 de junio de 2022 en: <https://dictionary.cambridge.org/es/diccionario/ingles/>

Diccionario de la Lengua Española (22ª ed.) (2001). Madrid: Real Academia Española.

El origen de los vinos. El Marco De Jerez. Una región privilegiada. *Vinos de Jerez- Sherry Wines*. Recuperado de: <https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-marco-de-jerez> (Fecha de consulta: 21 de mayo de 2022).

Culto al tiempo. Elaboración. De la viña a la bota. *Vinos de Jerez- Sherry Wines*. Recuperado de: <https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-marco-de-jerez> (Fecha de consulta: 21 de mayo de 2022).

Hidalgo, E. *Sobre tablas*. En: Diputados Argentina [en línea]. Disponible en: https://www.glosario/S/sobre_tablas (Fecha de consulta: 15/06/2022).

Ibáñez Rodríguez, M. (2017). *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada*. Granada: Comares.

Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M.T. (coords.), (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.

Isidoro Ramírez Almansa. (2021). Traducción vinícola DE-ES / ES-DE: las indicaciones geográficas del vino español y alemán y sus tipos de vino. *Futhark. Revista De Investigación Y Cultura*, (14). Recuperado a partir de <https://revistascientificas.us.es/index.php/>

Martínez Lanzán, Gloria. ENOTERM. En: Girtraduvino.com. Disponible en: [GIRTRaduvino | Grupo de investigación reconocido sobre la lengua de la vid y el vino y su traducción | Recursos](#)

Ramírez Almansa, I. (2019). *Terminología y traducción en contextos especializados (DE-ES): Vitivinicultura*. Dirección: María del Carmen Balbuena Torezano & Ingrid Cobos López. Tesis Doctoral. Universidad de Córdoba.

UNIVERSIDAD DE VALLADOLID. (2010). *Vino, lengua y traducción*. (Ed. M. Ibáñez Rodríguez [et al.]). Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.

Vivanco. (2015). Denominaciones de Origen del vino en España [En línea]. Disponible en: <https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/04/23/denominaciones-origen-vino-espana/> [Fecha de consulta: 18 de mayo de 2022].

10.1 CORPUS DE TEXTOS

Los textos escogidos para su análisis en el presente Trabajo Fin de Grado se encuentran recogidos aquí:

- Domecq: <https://www.alvarodomecq.com/elaboracion/> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).
- Estévez a: <https://www.grupoestevez.es/elaboracion.cfm> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).
- Estévez b: <https://www.grupoestevez.es/crianza.cfm> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).
- TioPepe: <https://www.tiopepe.com/es/vinodejerez> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).
- ConsejoRegulador a: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/vinificacion> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).
- ConsejoRegulador b: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/encabezado> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).
- ConsejoRegulador c: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/diversidad> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).
- ConsejoRegulador d: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/crianza> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).
- ConsejoRegulador e: <https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/elaboracion> (Fecha de consulta: 15 de mayo de 2022).