



Universidad de Valladolid

Facultad de Traducción e Interpretación

Trabajo de Fin de Grado

Grado en Traducción e Interpretación

Traducción comentada ES>FR de parte de la página web de las Bodegas Protos de Peñafiel

Presentado por:

Diego Martínez Cordón

Tutelado por:

Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, junio de 2022

A mi familia, por estar conmigo en cada momento y ayudarme a tomar decisiones.

A Bodegas Protos, por dejarme fijarme en su página web y darme el visto bueno para traducirla.

A mi tutor, Miguel Ibáñez, por haberme enseñado el arte de la traducción vitivinícola tanto en el desarrollo de este trabajo como en la asignatura de Traducción Especializada.

A mis profesores, por haberme guiado y aconsejado a lo largo de estos años de carrera.

Índice

Resumen.....	4
Résumé.....	4
1 Introducción	5
1.1 Justificación	5
1.2 Competencias.....	6
1.3 Objetivos	6
2 Metodología aplicada.....	6
3 Tipología del texto y su situación comunicativa	7
3.1 Proceso de selección del texto.....	7
3.2 Proceso de traducción	8
3.3 Dificultades y problemas de la traducción	10
4 Proyecto de traducción	11
5 Dificultades, problemas y soluciones	26
5.1 Dificultades.....	26
5.1.1 Dificultades textuales	26
5.1.2 Dificultades competenciales	26
5.1.3 Dificultades profesionales	26
5.1.4 Dificultades técnicas.....	26
5.2 Problemas.....	27
5.2.1 Problemas pragmáticos de traducción (PPT)	27
5.2.2 Problemas culturales de traducción (PCT)	27
5.2.3 Problemas lingüísticos de traducción (PLT).....	28
5.2.4 Problemas de traducción extraordinarios (PTE).....	29
6 Conclusiones.....	30
7 Bibliografía	31

RESUMEN

El trabajo que se va a llevar a cabo consta de una traducción inversa comentada del español al francés de una parte de la página web de Bodegas Protos de Peñafiel. Consiste en la traducción de un texto que tiene carácter turístico-publicitario de temática vitivinícola. Al tratarse de un texto de estas características, es necesario tener un mínimo conocimiento de la terminología vitivinícola para poder resolver los problemas terminológicos y las dificultades técnicas que surjan. Para finalizar, se ha llegado a la conclusión de que el proceso más importante a la hora de hacer un encargo de traducción es el de documentación.

Palabras clave: traducción inversa comentada del español al francés, página web, texto turístico-publicitario, vitivinícola, problemas terminológicos, documentación.

RÉSUMÉ

Le travail à réaliser consiste en une traduction inverse annotée de l'espagnol vers le français d'une partie du site web de Bodegas Protos de Peñafiel. Cela consiste à faire la traduction d'un texte à caractère touristique et publicitaire dont le sujet est la vitiviniculture. Comme il s'agit d'un texte de tels caractéristiques, il va falloir avoir un minimum de connaissance du sujet pour pouvoir résoudre les problèmes terminologiques et les difficultés techniques. Enfin, on a conclu que le processus le plus important quand il s'agit de faire une mission de traduction est la documentation.

Mots clés : traduction inverse annotée de l'espagnol vers le français, site web, texte touristique-publicitaire, vitivinicultures, problèmes terminologiques, documentation.

1 Introducción

El desarrollo de este Trabajo de Fin de Grado (TFG) tiene que ver con una traducción comentada de la lengua origen español a la lengua meta francés de la página web de Bodegas Protos de Peñafiel. También se hace para que, en caso de que esta traducción sea publicada, dar a conocer a un público meta de habla francófona la existencia de dicha bodega. El texto origen escogido tiene una extensión de unas 3500 palabras aproximadamente, para ser exactos tiene 3361 palabras. Debido a la extensión que se impone en este trabajo al texto origen que se va a traducir, no se ha podido realizar la traducción completa de dicha página web. Para poder cumplir dicho número de palabras hemos optado por traducir las secciones de «historia», «viñedos» y dentro de la sección «vinos» algunas fichas de cata. A lo largo de este trabajo se explicará la justificación y los objetivos de éste. Se explicará la metodología aplicada y el proceso de traducción, así como las dificultades y los problemas de la misma. Una vez hecho todo lo mencionado se procederá a analizar las dificultades y problemas que me han surgido a mí a la hora de realizar la traducción, así como las soluciones propuestas. Por último, para concluir con el Trabajo de Fin de Grado se desarrollará unas conclusiones.

1.1 Justificación

En el cuarto curso de la carrera cursamos la asignatura de Traducción Especializada Lengua B (Francés) impartida por el profesor Miguel Ibáñez. Dicho profesor y presente tutor de mi Trabajo de Fin de Grado es un experto en vinos y en la traducción vitivinícola (francés/español). Impartiendo sus clases nos fue introduciendo en la problemática de este tipo de traducción especializada y cada vez nos fue llamando más y más la atención.

Como ya hemos mencionado, la curiosidad sobre este tema iba aumentando y es por ello por lo que decidimos escoger este tema. Se empezó a mirar varias páginas web de bodegas tanto francesas de Burdeos¹ y de Jurançon² (y realizar la traducción de forma directa) como españolas (y realizar la traducción de forma inversa). Después de mirar varias bodegas nos decantamos por Bodegas Protos de Peñafiel.

Escogimos esta bodega porque se considera conocida tanto a nivel nacional como a nivel internacional y nos dimos cuenta de que su página web solo estaba traducida al inglés. Teniendo en cuenta que el francés es la lengua dominante en este ámbito (Ibáñez, 2017, p. 25) y que mi lengua B a lo largo de la carrera ha sido

¹ <https://www.haut-brion.com/> [Fecha de consulta: 30/03/2022]

² <https://www.cavedejurancon.com/> [Fecha de consulta: 30/03/2022]

y es el francés nos vimos en la obligación de ponerse en contacto con ellos y proponerles mi idea de TFG de traducir al menos una parte al francés de su página web para que así puedan tener un poco más de visibilidad.

1.2 Competencias

La guía docente de la asignatura Trabajo de Fin de Grado describe una serie de competencias, tanto de carácter general como de carácter específico que los alumnos tienen que intentar cumplir para poder superar esta asignatura. Las competencias que se han utilizado para la realización del trabajo con las siguientes:

Generales: G1, G2, G3, G4, G5 y G6.

Específicas: E1, E2, E3, E5, E8, E10, E14, E15, E18, E19, E28, E29, E30, E31, E33, E34, E35, E36, E41, E51, E52, E64 y E68.

1.3 Objetivos

La finalidad principal que se tiene al desarrollar este trabajo es, además de mi propia retroalimentación lingüística en este ámbito, poder realizar una traducción inversa del español al francés de la página web de Bodegas Protos de Peñafiel con un posterior comentario de traducción analizando los distintos problemas y dificultades que hayan ido surgiendo con su correspondiente solución.

2 Metodología aplicada

Como ya hemos mencionado anteriormente, debido a la extensión a cumplir del TFG de una traducción comentada, no se ha podido llevar a cabo la traducción completa de la página web de las Bodegas Protos. Únicamente se han traducido los apartados de «Historia», «Viñedos» y dentro del apartado «Vinos» alguna de sus fichas de cata. El texto original tiene una extensión aproximada de entre 3400 y 3500 palabras.

Nos encontramos ante un trabajo con unos objetivos aplicados o prácticos y con un procedimiento de tipo documental. A su vez, se ha llevado a cabo el método deductivo de Descartes. Es decir, va de lo general a lo particular. Al final se acaba llegando a una conclusión en la que se confirma, o no, lo general en lo particular. Por ejemplo, si está demostrado que en todos los textos existentes vitivinícolas el término vino tinto tiene como traducción *vin rouge*, en los textos posteriores también será el mismo término. Además del método deductivo también se utilizará un método comparativo en el que se compararán las semejanzas y diferencias de la traducción obtenida del TO.

3 Tipología del texto y su situación comunicativa

El texto ha sido extraído de la página web de Bodegas Protos³ de Peñafiel. En dicha página web también podemos encontrar un apartado de «tienda» donde se puede ver los productos que se venden para que el consumidor pueda comprarlos. También nos podemos encontrar con apartados de la historia de la bodega, de sus viñedos, de los distintos vinos con sus fichas de cata que promocionan, etc. También hay un apartado de enoturismo donde se da la opción de coger visitas guiadas. Por esta razón también nos encontramos ante un texto de carácter turístico. Podemos decir que estamos ante un texto de carácter turístico-publicitario.

Según Isabel Durán, se puede distinguir entre dos tipos distintos de textos turísticos: los textos turísticos promocionales y los textos turísticos no promocionales, aunque la gran mayoría de textos presentan una mezcla de ambos tipos. Nos encontramos ante un texto de carácter turístico promocional ya que su principal objetivo es la venta de productos y servicios en el lugar de destino y, para ello, emplean un lenguaje directo, breve y persuasivo, lleno de optimismo y de belleza (Durán, 2014, p. 51). Entre este tipo de textos destacan los folletos turísticos de ciudades, de museos, de atracciones turísticas, etc.; [...] los anuncios publicitarios y las páginas web promocionales de diferente naturaleza (Durán, 2014, p. 51).

Respecto a la situación comunicativa, Isabel Durán defiende que existen tres niveles comunicativos dentro del sector turístico de tipo promocional: la comunicación profesional especializada, la comunicación entre profesionales y usuarios y la comunicación entre no especialista y no especialista (Durán, 2014, p. 53-54). Nos encontramos ante una comunicación entre profesionales y usuarios ya que:

- El emisor en ambos textos y el canal de transmisión del mensaje es la bodega.
- El receptor es distinto dependiendo de la lengua del hablante (Es o Fr), pero siguen siendo en ambos casos usuarios.
- EL código que se ha utilizado para el TO y el TM son el español y el francés.

3.1 Proceso de selección del texto

Tras buscar e indagar en diferentes bodegas tanto francesas como españolas se terminó decantado por las bodegas Protos de Peñafiel. La extensión

³ <https://www.bodegasprotos.com/es/> [Fecha de consulta: 22/03/2022]

que se ha impuesto al Trabajo de Fin de Grado a la hora de traducir un texto es de máximo 3500 palabras. De este modo se han elegido los apartados mencionados para no superar el límite establecido.

3.2 Proceso de traducción

Lo primero que se hizo antes de empezar a traducir fue llevar a cabo un largo y arduo proceso de documentación mirando otras bodegas de España, muchos textos paralelos (bodegas de Francia), bases de datos terminológicas (ENOTERM GIRTraduvino), glosarios vitivinícolas (TRINOR) así como diferentes libros de este ámbito. Además de lo mencionado, también se ha recurrido a todo lo aprendido en la asignatura de cuarto curso Traducción Especializada lengua B (Francés) y a todas las traducciones de carácter vitivinícola realizadas.

Una vez hecho este proceso de documentación, se procedió a la selección del texto en español y a pasarlo a un documento Word para comprobar que se cumplían el límite establecido de palabras. Acto seguido se llevó a cabo una lectura íntegra y minuciosa con el fin de seleccionar toda la terminología especializada para posteriormente facilitar el proceso de traducción con la producción de un glosario (español/francés) en Excel con un total de 47 términos.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
1			Español		Francés												
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	

Ilustración 1. Glosario Excel

Según A. Berends, a la hora de hacer una traducción de una página web existen tres métodos principales que desempeñan un gran papel en dicho proceso de traducción: la internacionalización, la localización y la globalización.

La internacionalización consiste en la identificación de toda la información local que aparece en el sitio y traducirla a la lengua meta, mientras el significado y la estructura sean lo mismo, se trata de internacionalización (Berends, 2007, p. 26). La localización consiste en la adaptación total de un sitio web a un idioma y a una cultura diferente. La mayoría de los textos será escrita y redactada de una manera distinta a la versión original y entonces se trata de diferencias notables en cuanto al contenido de los textos (Berends, 2007, p. 27). Y, por último, la globalización combina los procesos de internacionalización y localización. El proceso consiste en el diseño de sitios web que pueden ser utilizados en diferentes países con un mínimo de cambios (Berends, 2007, p. 28).

Teniendo en cuenta estas tres definiciones, se podría decir que en mi traducción se ha llevado a cabo el proceso de internacionalización ya que se ha mantenido el significado y la estructura del texto origen de la página web.

Al igual que el glosario se ha utilizado para facilitar el posterior proceso de traducción también se ha utilizado el programa de TAO (Traducción Asistida por Ordenador) MemoQ en la traducción de las fichas de cata con dos fines: facilitar el proceso de traducción ya que al tratarse de fichas de cata tienen un gran parecido entre sí y ser lo más fiel posible al formato original. Este programa es un software desarrollado por Kilgray Forditástechnológiai Kft. (Kilgray Translation Technologies) para Microsoft Windows. Tiene la capacidad de almacenar memorias de traducción y de utilizarlas al mismo tiempo de modo de que si hay algún parecer o equivalencia en distintos textos te sale la traducción automáticamente. Este programa se nos enseñó en el segundo curso de la carrera en la asignatura de Informática Aplicada a la Traducción.

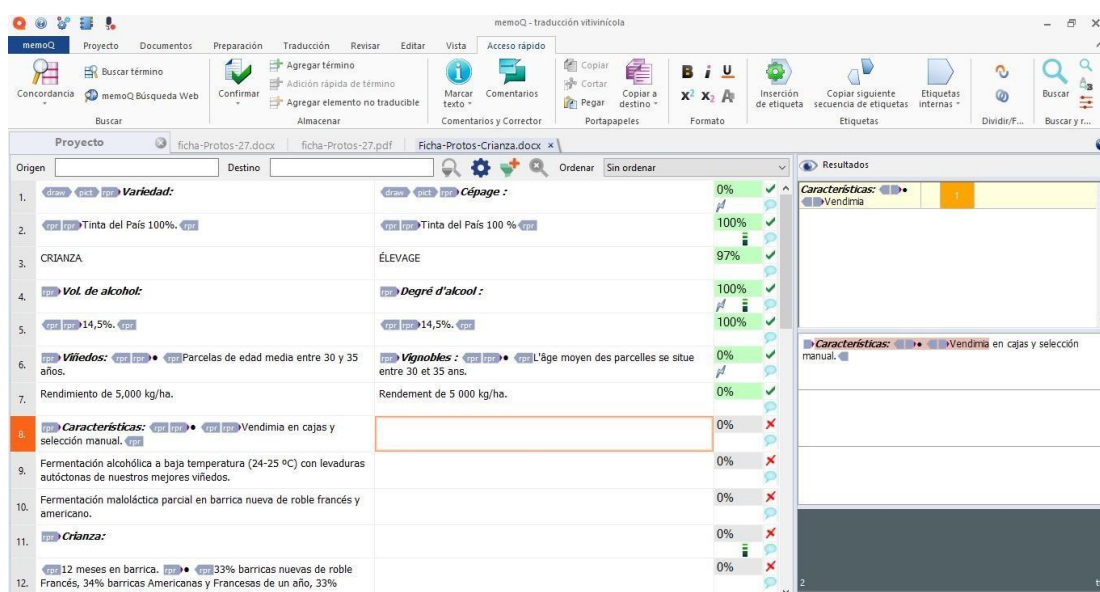


Ilustración 2. Captura MemoQ

3.3 Dificultades y problemas de la traducción

A lo largo de estos años, en la carrera se nos ha enseñado y se ha insistido en que, además de que hay que llevar un buen proceso de documentación para traducir un texto también hay que tener en cuenta y ser conscientes de cuál es la función y la situación comunicativa del texto para poder así resolver las dificultades y problemas que puedan surgir en cualquier encargo de traducción con soluciones que estén bien justificadas.

Para llevar a cabo el desarrollo de este apartado de problemas y dificultades nos vamos a guiar por un modelo funcionalista defendido por Christiane Nord (2009, p. 232-239), traductora, doctora en Filología y catedrática emérita de Traductología, el cual está basado en la teoría del Escopo. La palabra Escopo viene del término griego «*Skopos*» que significa «propósito» o «función». Este concepto lo introdujo Hans J. Vermeer a la teoría de la traducción en los años 70. Dicha teoría consiste en que el texto meta tiene que cumplir una función comunicativa y tiene que tener un objetivo específico dentro de la cultura a la que se dirige. Esta teoría defiende que todas las traducciones tienen un mismo fin, el *skopo*, que lo debe cumplir el texto en la lengua meta.

Christiane Nord contempla una distinción entre los conceptos de «dificultades de traducción» y «problemas de traducción». Las dificultades de traducción son subjetivas, individuales, e interrumpen el proceso hasta que sean superadas mediante las herramientas adecuadas (Nord, 2009, p. 233) mientras que los problemas de traducción son inter-subjetivos, generales, y han de ser solucionados mediante procedimientos traslativos que forman parte de la competencia traductora (Nord, 2009, p. 233).

Las dificultades de traducción son:

- **Dificultades textuales:** son aquellas que tienen relación con la complejidad de la sintaxis, errores, faltas tipográficas, incoherencias, elementos no verbales, palabras compuestas complejas, etc. (Nord, 2009, p. 233).
- **Dificultades competenciales:** son aquellas que radican en la persona que traduce, es decir, afectan de forma directa al traductor, por ejemplo, falta de conocimientos y dominio de la lengua y la cultura meta. Así como de la propia terminología. (Nord, 2009, p. 233).
- **Dificultades profesionales:** este tipo de dificultades son las que están ligadas de forma directa con el encargo de traducción. El encargo puede ser muy complejo, poco preciso, puede haber la posibilidad de que

no haya un contacto directo con el cliente, que requiera una traducción perfecta e inmediata, etc. (Nord, 2009, p. 233-234).

- **Dificultades técnicas:** por último, este tipo de dificultades está relacionado con las condiciones de trabajo del traductor. Que el traductor no tenga la posibilidad de utilizar diccionarios u otras fuentes de información adecuadas, el plazo de entrega es muy corto, no puede consultar a nadie, etc. (Nord, 2009, p. 234).

Por otro lado, los problemas de traducción son:

- **Problemas pragmáticos de traducción (PPT):** este tipo de problemas está relacionado con la situación comunicativa en ambos textos, el TO y el TM. Los PPT son los más importantes porque aparecen en cualquier traducción. (Nord, 2009, p. 234).

- **Problemas culturales de traducción (PCT):** los PCT son los que aparecen cuando nos encontramos con un TO y un TM de culturas muy diferentes. En este caso el traductor tiene que decidir si se adapta o no las convenciones a la cultura meta. (Nord, 2009, p. 235).

- **Problemas lingüísticos de traducción (PLT):** estos aparecen cuando se enfrentan dos sistemas lingüísticos diferentes, es decir, cada sistema tiene sintaxis, léxico, etc distintos. Éstos solo se dan en determinadas combinaciones de idiomas. (Nord, 2009, p. 235).

- **Problemas de traducción extraordinarios (PTE):** por último, están los PTE. Los PTE son los juegos de palabras, las figuras estilísticas neologismos, etc que el autor utiliza para lograr ciertos efectos o funciones comunicativas. No aparecen en todos los textos, son más corrientes incluso casi exclusivos de los textos de carácter literario o de los textos donde se nota la voluntad auctorial. (Nord, 2009, p. 236).

4 Proyecto de traducción

Notre Histoire

L'Origine 1927

Notre Mission : Depuis 1927, nous sommes restés fidèles à notre devise « Être Premier » une attitude d'amélioration constante dont le seul objectif est de faire le meilleur vin.

Ces hommes visionnaires ont su écouter le terroir, comprendre ses besoins et imaginer un projet réussi qui, en plus d'être parvenu intact jusqu'à aujourd'hui, grandis toujours en regardant l'avenir.

La légende est née 1929

Les débuts sont importants pour la cave car ils représentent la mise en œuvre de la Stratégie : Qualité comme priorité absolue et Marque comme avantage concurrentiel durable. En témoigne la médaille d'or décernée à nos premiers vins, de 1927 et 1928, lors de l'Exposition Universelle de Barcelone en 1929.

Agrandissement 1970

La construction d'une cave d'élevage commence au cœur de la montagne qui soutient le Château, pour élever les vins en barriques au long de plus de deux kilomètres de galeries creusées dans la terre qui, tel un labyrinthe, ont conservé la clé du succès de Protos.

Ribera del Duero 1982

Protos autorise l'utilisation de sa marque « Ribera del Duero » afin que le Conseil Régulateur de l'Appellation d'Origine Contrôlée naissant puisse s'appeler « Ribera del Duero ».

Expansion 1986

En 1986, une nouvelle cave d'élaboration a été acquise dans la commune d'Anguix (Burgos), entourée de vieux vignobles de grande qualité. Cette cave bénéficiera d'améliorations et d'extensions techniques au fil des années, devenant aujourd'hui le Centre de Fabrication de Haute Technologie Protos, inauguré en 2019.

A.O.C. Rueda 2006

Bodegas Protos commence son parcours dans l'Appellation d'Origine Contrôlée Rueda avec la production de Protos Verdejo, transférant ainsi notre savoir-faire à la production de vins blancs de qualité.

Nouvelle Cave 2008

Protos, fidèle à ses racines mais déterminé à rester à l'avant-garde du secteur, construit une nouvelle cave en 2008 à Peñafiel, Ribera del Duero. Cettes magnifiques installations, conçues par le prestigieux cabinet d'architectes Rogers Stirk Harbour + Partners (dirigé par le génie architectural Richard Rogers, prix d'architecture Pritzker 2007) en collaboration avec Alonso Balaguer et Arquitectos Asociados, sont équipées des dernières avancées technologiques pour la production de vins de haute gamme.

90e Anniversaire 2017

Célébration du 90e anniversaire de Bodegas Protos, en honorant l'esprit des pionniers qui ont fondé la cave, avec la participation de bons amis au colloque « La Clé est dans les Origines. »

Protos Verdejo Meilleur Vin Jeune d'Espagne 2019

Protos Verdejo est élu « Meilleur vin jeune d'Espagne » par le Guide de Vins Gourmets.

A.O.D. Cigales 2020

Arrivée de Protos à l'Appellation d'Origine Contrôlée Cigales.

Reconnaisances

Succès de la marque Protos « Entreprise Alimentaire de l'année » par le prestigieux magazine Wine & Spirits. Marque d'Excellence des Superbrands.

Vignobles

Les vignobles de Ribera del Duero

Le département technique de Bodegas Protos effectue un contrôle exhaustif du vignoble, recherchant la plus haute qualité pour l'élaboration de nos vins chaque année. Cette tâche n'est pas facile, car nous avons le contrôle de 1 400 hectares répartis sur toute la géographie de la Ribera del Duero, couvrant les meilleures zones des provinces de Valladolid, Burgos et même Ségovie.

Sols

Il existe une grande diversité de types de sols le long du cours du fleuve Duero, mais en général les sols sont meubles, peu fertiles, pauvres en matière organique, avec parfois une prédominance de calcaire. Dans la plupart des cas, ils ont une texture franche ou franc sablonneux.

Orientation

La plupart de nos vignobles sont situés sur des flancs exposés au sud, recherchant les heures d'ensoleillement nécessaires à une maturation optimale.

Altitude

Elle va de celles situées sur les landes, avec des altitudes allant jusqu'à 900 m, à celles situées dans les vallées, avec une hauteur topographique comprise entre 750 et 800 m.

Contrôles

Nous surveillons l'entretien des vignobles tout au long de l'année, ainsi que les contrôles sanitaires pour les éventuels invasions et maladies.

Le Raisin

Nos vins sont élaborés du cépage 100% Tempranillo.

Les plantations de vignes sont composées à 60% d'espalier et à 40% de gobelet.

Vendange Manuelle

Un contrôle strict des vignobles est effectué, en tenant compte de l'origine des raisins afin de connaître la date idéale de vendange, dans le but de les récolter au moment optimal de maturité.

Les vendanges à Bodegas Protos sont entièrement manuelles, avec des caisses de 20 kg pour les raisins de vieille souche.

Une fois que les raisins arrivent à la cave, les raisins sont sélectionnés au moyen des Tables de Sélection. Cette sélection est effectuée d'abord grappe par grappe, puis grain par grain, ce qui garantit une qualité maximale dans ce processus.

La capacité de fabrication s'élève à

5.600.000 KG.**Le Climat**

Pluviométrie

Les précipitations annuelles sont très faibles, avec une moyenne de 450 mm par an.**Étés**

Étés secs et chauds avec des températures dépassant 35°C.

Hivers

Des hivers longs et froids avec des gelées nocturnes, pouvant atteindre jusqu'à moins 18°C.

Oscillation Jour-Nuit

Les oscillations de température entre le jour et la nuit favorisent une maturation lente et progressive des raisins, ce qui favorise l'accumulation de sucres et une concentration plus élevée de tanins, de polyphénols et de couleur dans le vin.

Heures de Soleil

Il s'agit d'un climat méditerranéen avec une influence continentale avec plus de 2400 heures de soleil par an.

Influence

Ce climat a une grande influence sur le vignoble, notamment sur le cycle végétatif de la vigne. C'est un facteur clé du développement de la plante et de la maturation des raisins, qui confère à la variété Tempranillo sa qualité.

Les vignobles de Rueda

La Seca-Rueda-Serrada

Dans cette zone de terres plates mais élevées, nos vignobles s'élèvent entre 700 et 800 mètres au-dessus du niveau de la mer, subissent des hivers froids, des printemps courts et des étés chauds et secs ; des conditions qui obligent les raisins à chercher leur nourriture en profondeur.

En termes de latitude, l'A.O.C. Rueda se situerait dans l'arc méditerranéen, mais en raison de son altitude, elle est considérée comme ayant une influence continentale.

Nous disposons de 177 hectares, où nous ramassons environ 7 500 kg de raisins par hectare, assurant ainsi la meilleure qualité.

Sols Caillouteux

Le sol caillouteux est l'une des qualités qui caractérisent l'Appellation d'Origine Contrôlée Rueda. Des sols pierreux, bien ventilés et conservant l'humidité.

Le Raisin

Nos vins de l'A.O.C. Rueda viennent du cépage 100% Verdejo.

Le Terroir de Protos

Origine et tradition

C'était l'année 1927. Onze amis d'enfance, aujourd'hui adultes et exerçant des professions différentes, se sont réunis pour célébrer l'héritage viticole de leur famille et leur amour pour Peñafiel. Ils avaient un rêve, non seulement celui de produire des vins de grande qualité, mais aussi celui de souligner l'importance d'une région viticole oubliée, dotée d'un grand patrimoine. Ensemble, ils ont commencé à changer l'histoire de cette région, la transformant au fil des générations dans une région de renommée mondiale : Ribera del Duero.

Aujourd'hui, plus de 250 familles font partie de cette communauté, unies par le même objectif initial de produire des vins exceptionnels dans une grande région. De nombreux descendants de troisième génération continuent à travailler ces terres avec la même passion et le même engagement que leurs ancêtres. Aujourd'hui, ils bénéficient des connaissances héritées, ainsi que des recherches approfondies menées par Protos dans chacun des vignobles.

Cette grande famille comprend 300 viticulteurs, 8 ingénieurs agronomes qui s'occupent de nos parcelles tout au long de l'année et une équipe de 8 œnologues, dirigée par Marilena Bonilla, l'un des rares directrices techniques de toute la Ribera del Duero, tous dédiés à l'amélioration constante de nos vins pour qu'ils arrivent dans les foyers des amateurs de vin du monde entier.

Avec cet esprit pionnier, Protos continue d'évoluer, améliorant ses vins dans le plus grand respect de la terre et restant à l'avant-garde des vins de qualité produits en Espagne.

Au cours des 10 dernières années, Protos a étudié chaque parcelle, observant comment les clones de Tempranillo s'adaptent et changent dans chaque endroit pour aider les vignobles à se développer au maximum de leur potentiel. Nos constatations nous ont

amenés à diviser et à subdiviser toutes nos parcelles, ce qui nous a permis de mieux connaître les vignes et de déterminer ainsi plus précisément le moment optimal de récolte pour chaque parcelle.

Chez Protos, nous maintenons un contrôle strict de tous nos vignobles tout au long de l'année, en surveillant les niveaux de maturité et en analysant 200 échantillons par jour pour déterminer le moment optimal de maturation. Nos parcelles ont une superficie moyenne de 0,9 hectare et dans le cas des vieux vignobles de 0,30 ha. Ce travail minutieux de caractérisation nous a permis d'identifier deux zones distinctes dans nos vignobles et un site particulièrement singulier dont les raisins, récolte après récolte, présentent des caractéristiques uniques. C'est dans ces zones, différenciées à la fois par le climat et le type de sol, que se trouvent les vignes les plus anciennes, cultivées en gobelet. Il s'agit de zones où nos propres vignobles coexistent avec ceux de viticulteurs avec lesquels nous travaillons depuis plusieurs générations.

La Milla de Oro

Peñafiel - Pesquera – Valbuena

Localisation

Il s'agit de la zone la plus connue de la Ribera del Duero, traditionnellement connue comme la Milla del Oro, située dans la province de Valladolid. Nos vignobles sont situés sur des flancs doux avec une orientation prédominante nord-ouest-sud-est.

Sol et Climat

La plupart des parcelles sont situées sur des sols francs sablonneux et argileux, tous très pauvres en matière organique. Le climat y est plus modéré que dans les zones les plus orientales de La Ribera, avec des étés légèrement plus chauds et des précipitations un peu plus faibles.

Anguix – La Horra – Roa – Quintanamanvirgo

Localisation

C'est dans cette région de Burgos où se trouvent nos parcelles les plus anciennes, des vignobles qui ont plus de 50 ans et, dans de nombreux cas, plus de 100 ans. Il s'agit de petites parcelles, situées dans des zones marginales, de faible valeur pour les autres cultures et situées sur des collines et des plaines. Dans ces zones, tous les travaux viticoles sont effectués à la main depuis plusieurs générations, ce qui implique un plus grand effort et confère en même temps un caractère particulier et unique à ces zones.

Propriété Grajo Viejo

La propriété Grajo Viejo est située dans cette zone en particulier, et est composée de paysages uniques. Cette propriété est située au pied du Cerro de Manvirgo entre Anguix et Roa, à une altitude de 815 m et orienté au sud, ce qui signifie que la maturation est plus précoce que dans le reste de la zone.

Sol et Climat

Le sol est constitué d'argile grossière et franc sablonneux, très pauvre en matière organique, composé de limons et d'argiles, et le sous-sol de restes calcaires qui n'ont jamais été travaillés. Il s'agit d'une zone de haute altitude, dépassant les 850 m en de nombreux terroirs, et où les différences de température sont plus extrêmes.

Le sol est de type franc sablonneux et le sous-sol présente des restes calcaires qui donnent une minéralité plus accentuée aux raisins de ce domaine. Ce domaine est un terroir particulier comme le confirment des années d'expérience et d'analyse des raisins récoltés ici. Le Tinto Fino atteint ici des niveaux uniques de couleur et de polyphénols et la structure du vin est plus complexe et expressive.

MAINTENIR LE CARACTÈRE DE PROTOS

Aujourd'hui, Protos s'efforce de tirer le meilleur parti des caractéristiques de chaque terroir, en utilisant les procédés les plus naturels et les plus respectueux qui soient.

Nos vins rosés et blancs proviennent de différentes zones et microclimats où la sélection des raisins et l'authenticité de la variété guident les mains expertes de nos vigneron.

Nos vins rouges incarnent, d'une part, le caractère le plus pur et le plus frais de la variété Tempranillo et, d'autre part, grâce aux techniques de vieillissement les plus avancées et aux coupages établis par notre département technique, l'expression maximale de la complexité du « Tinto Fino ».

Vins :

TEMPRANILLO ECOLOGICO 9 MESES



Cépage : Tinta del País 100 %

Degré d'alcool : 14,5%.

Vignobles : 100% issus de vignobles certifiés en agriculture écologique. Le vignoble est disposé sur une pente orientée nord-sud.

Sol franc sablonneux, avec un certain caractère alcalin. Altitude : 800-840 m. Rendement : 4 500 kg/hectare.

Vinification : Fermentation et macération dans de petits dépôts en acier inoxydable à une température d'environ 26°C.

Élevage : 9 mois en barriques neuves et d'un an de chêne français et américain.

Couleur : rouge bigarreau avec des franges violets.

Nez : Frais, avec des fruits rouges et noirs, accompagnés de notes épicées et de légers tons grillés et cacaotés, provenant du bois fin.

Bouche : Rond, frais, soyeux, équilibré et doté de tanins doux très agréables.

Accord : Riz et pâtes, poulet et volaille, veau, champignons, charcuterie, viandes grillées, agneau, porc, fromages semi-affinés.

Température de service : 15 – 16°C.



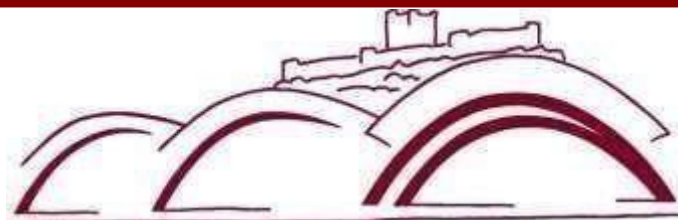
www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial





Cépage : Verdejo 100 %

Degré d'alcool : 13%.

Vignobles : Les raisins proviennent de jeunes vignobles cultivés de forme écologique depuis la plantation et accrédités par les organismes compétents, sur les sols caillouteux typiques de la région. Sol franc sablonneux, avec un certain caractère alcalin. Altitude : 800-840 m. Rendement : 4 500 kg/hectare.

Vinification : Vendange de nuit ; macération pelliculaire pendant 4 heures à 10 °C. Pressurage en atmosphère inerte et débourbage statique à 10 °C. Fermentation contrôlée à 13,5°C avec des levures sélectionnées par la cave et provenant de nos propres vignobles.

Élevage : 2 mois sur lies fines.

Couleur : Jaune paille avec des nuances verdâtres caractéristiques du cépage. Limpide et brillant.

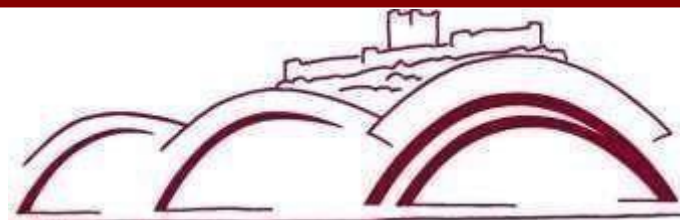
Nez : Intensité moyenne-haute, un peu plus frais mais avec moins de complexité que le verdejo traditionnel.

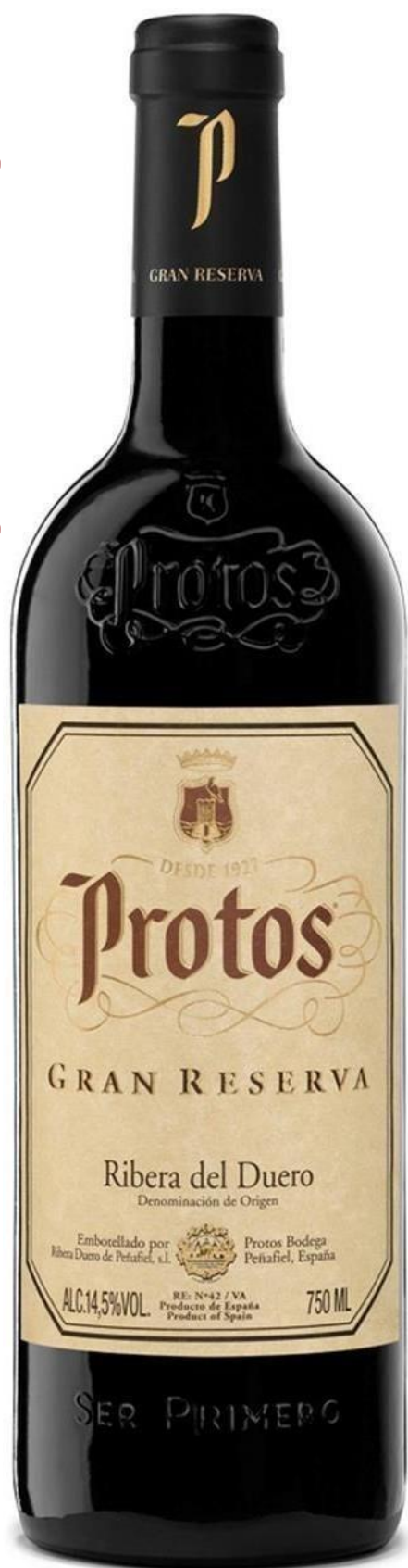
Bouche : Frais, sec, rond et structuré grâce à un élevage de deux mois sur lies fines. Persistant et avec un bon final rétro-nasal, dans lequel réapparaissent des notes de pomme et d'herbacées.

Accord : Poissons blancs, thon, pâtes, nourriture asiatique, poulet, fromages frais ou bleus.

Température de service : 6 – 7°C.

Apte pour végétaliens





Cépage : Tinta del País 100 %

Degré d'alcool : 14%.

Vignobles : Petites parcelles de très vieux vignobles (0,3 ha en moyenne). • Plus de 60 ans. • Rendement de 1 500 kg/ha.

Vinification : • Vendange à la main. • Fermentation dans des dépôts en acier inoxydable, avec contrôle de la température entre 26° et 28°C. • Macération pendant 3-4 semaines, avec plusieurs remontages par jour.

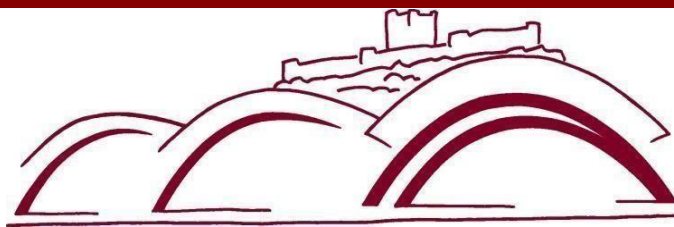
Élevage : 24 mois en barriques de chêne français (80%) et américain (20%), neuves dans sa totalité • 36 mois en bouteille.

Couleur : Intense, rouge cerise foncée, avec une frange grenat.

Nez : Expressif et complexe. Les arômes tertiaires évoquent un large éventail de nuances rappelant les fruits compotés, le cacao, le tabac, les notes minérales, les notes grillées et les légères notes fumées.

Bouche : Tannins très ronds et arrière-goût long, avec un grand potentiel de garde. Ce vin a un final longue et soyeux, caractéristique d'un Gran Reserva de Bodegas Protos.

Température de service : Mieux vaut décanter. 17 – 18°C.





Cépage du raisin : Tinta del País 100 %

Degré d'alcool : 14,5%.

Vignobles : Vieux vignobles dans la province de Burgos.

- Plus de 50 ans.
- Rendement de 2 500 kg/ha.
- Altitude 850 m au-dessus du niveau de la mer.

Vinification : • Vendange à la main dans de petites boîtes de 20 kg. • Macération préfermentaires à froid. • Fermentation alcoolique à 25°C dans des dépôts en acier inoxydable de 12 000 kg avec levures sélectionnées provenant de nos propres vignobles. • Macération pendant environ 20 jours, avec plusieurs remontages par jour.

Élevage : 16 mois en barriques de chêne français neufs où il a d'abord subi une fermentation malolactique puis l'élevage. • 12 mois en bouteille.

Couleur : Couleur rouge bigarreau, avec des franges violettes, ce qui donne un vin très vif et brillant.

Nez : Élégant, avec des fruits rouges et noirs mûrs et une touche de fraîcheur et d'originalité, qui, associés à des épices douces et à de fines notes grillées, en font un vin très expressif et de grande personnalité.

Bouche : Vin très équilibré et facile à boire, avec tanins ronds et un final long et très agréable.

Température de service : 17 – 18°C.



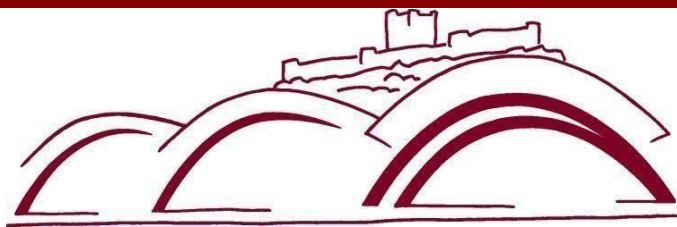
www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial





Cépage : Tinta del País 100 %

Degré d'alcool : 14,5%.

Vignobles : • L'âge moyen des parcelles se situe entre 30 et 35 ans.

• Rendement de 5 000 kg/ha.

Vinification : • Vendange en boîtes et sélection manuelle.

• Fermentation alcoolique à basse température (24-25 °C) avec des levures indigènes de nos meilleurs vignobles.

• Fermentation malolactique partielle en barriques de chêne français et américain neuves.

Élevage : 12 mois en barrique. • 33% barriques neuves de chêne Français, 34% barriques Américaines et Françaises d'un an, 33% barriques Américaines et Françaises de deux ans.

Couleur : Rouge bigarreau avec des reflets violets qui indiquent la jeunesse.

Nez : Grande intensité aromatique, avec des arômes de fruits mûrs bien mélangés avec le bois, qui apporte des arômes d'épices douces et agréables notes grillées.

Bouche : C'est un vin enveloppant, savoureux, équilibré, tout en finesse et d'une agréable maturité. Arômes de fruits mûrs en fin de bouche.

Température de service : 15 – 16°C.



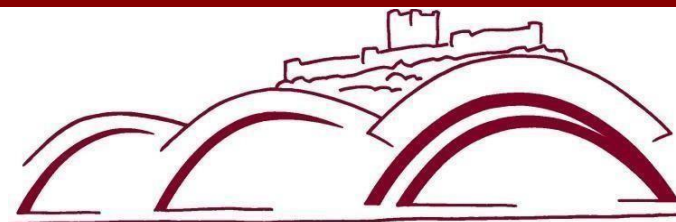
www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial





Cépage : Tinta del País 100 %

Degré d'alcool : 14,5%.

Vignobles : Coupage de différentes parcelles pour obtenir une expression de nos terroirs dans les vins. • Vignobles d'environ 25 ans.

Vinification : • Vendange à la main. • Fermentation et macération dans des dépôts en acier inoxydable à une température de 26°C.

Élevage : 6 mois en barriques de chêne français et américain. • 6 mois en bouteille.

Couleur : Rouge cerise avec frange violet.

Nez : Intense et franche, avec des arômes de fruits rouges et noirs accompagnés de notes épicées et légèrement grillées.

Bouche : Il est bien structuré, fruité, frais, doux, équilibré et doté de tanins doux très agréables.

Accord : Riz et pâtes, poulet et volaille, veau, champignons, charcuterie, viandes grillées, agneau, porc, fromages semi-affiné.

Température de service : 15 – 16°C.



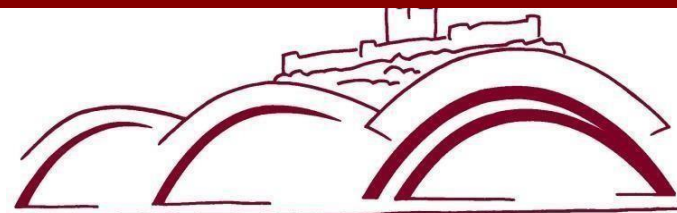
www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial





Cépage : Tinta del País 100 %

Degré d'alcool : 15%.

Vignobles : Vignoble unique avec de très vieilles vignes. • Planté il y a 70 ans. • Rendement de 1 500 kg/ha. • Altitude de 815 m au-dessus du niveau de la mer.

Vinification : • Vendange à la main. • Fermentation alcoolique et macération en barriques neuves de chêne français de 500 litres, en contrôlant la fermentation à 26-28°C. • Macérations longues de 3-4 semaines. • Après le décuvage, le vin a été transféré dans des barriques neuves de chêne français de trois tonnelleries différentes, où il a subi une fermentation malolactique.

Élevage : 18 mois en barriques Françaises. • 12 mois en bouteille.

Couleur : Couleur rouge cerise profond avec des reflets violets.

Nez : Vin élégant, avec une bonne gamme aromatique et une grande complexité, où un bois de chêne français exclusif se marie parfaitement avec un fruit noir d'excellente maturité.

Bouche : Savoureux, ample, puissant, mais avec un tanin fin et élégant, très expressif, avec le nerf qui lui donne l'acidité de ces vignes cultivées sur des terroirs très pauvres. Final longue, agréable et persistante avec une touche grillée. Il aura une longue vie grâce à sa structure et au bon équilibre entre les tanins nobles et l'acidité.

Accord : Rôti de porc, viandes rouges, chorizos, foie gras, fromages très affinés.

Température de service : Mieux vaut décanter. 16 – 17°C.



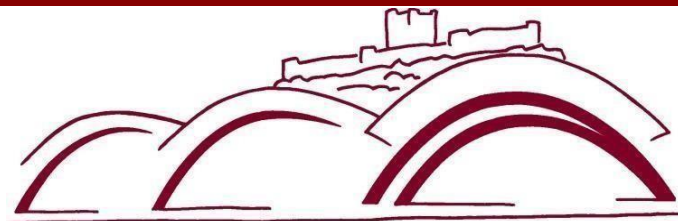
www.bodegasprotos.com



@bodegasprotos



@bodegasprotosoficial



RESERVA 5º año



Cépage : Tinta del País 100 %

Degré d'alcool : 14,5%.

Vignobles : Très vieux vignobles situés sur des pentes exposées au sud. • Plus de 50 ans. • Rendement de 2 500 kg/ha.

Vinification : • Vendange à la main. • Fermentation dans des dépôts en acier inoxydable, avec contrôle de la température entre 26°/28°C. • Macération de 21 jours, avec plusieurs remontages par jour.

Élevage : 18 mois en barriques américaines et françaises. • 50% barriques neuves de chêne français, 30% barriques françaises d'un an, 20% barriques américaines d'un an. • 42 mois en bouteille.

Couleur : Couleur rouge cerise foncé, avec des reflets grenat.

Nez : Intense, fruit noir, réglisse, légères notes grillées, vanille, épice, tons minérales et balsamiques.

Bouche : Bonne acidité, avec un grand équilibre entre le fruit et le bois et un final persistant et harmonieux.

Accord : Viandes rouges, plats truffés, viandes et poissons fumés, plats en sauce crémeuse, fromages affinés.

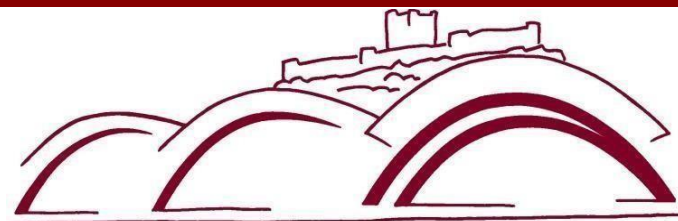
Température de service : Mieux vaut décanter. 17 – 18°C.



www.bodegasprotos.com

@bodegasprotos

@bodegasprotosoficial



5 Dificultades, problemas y soluciones

Para llevar a cabo la realización de este apartado nos centraremos en las dificultades y los problemas planteados anteriormente del modelo funcionalista de Christiane Nord (Nord, 2009, p. 232-239). Estos supuestos se justificarán con ejemplos sacados de mi traducción. Se empezará con las dificultades y se proseguirá con los problemas.

5.1 Dificultades

5.1.1 Dificultades textuales

Después de haber realizado una lectura completa del TO no se ha encontrado mucha complejidad en la sintaxis, ningún error relevante, ninguna incoherencia, etc por lo que esto no ha supuesto una gran dificultad a la hora de hacer la traducción de TM.

5.1.2 Dificultades competenciales

Visto que no somos traductores expertos y nos hemos encontrado ante un ámbito vitivinícola que conocíamos un poco, pero no lo suficiente, se han tenido dificultades competenciales. A continuación, analizaremos alguna de ellas:

- Descube → décuvage
Operación que, tras la fermentación alcohólica, consiste en vaciar la cuba mediante trasiego del vino a otro depósito o a otras barricas, para separarlo de los orujos.
- Prensado → pressurage
Proceso consistente en el estrujado de las uvas mediante una prensa.
- Maceración de la piel → macération pelliculaire
Maceración que se utiliza en la elaboración de vinos (casi siempre blancos) que están poco tiempo en contacto con los hollejos, para obtener el máximo de expresión aromática de los hollejos de la uva.
- Remontado → remontage
Bombeo del mosto que fermenta en la parte inferior de la cuba para que cubra el sombrero, en el proceso de vinificación en tinto.

5.1.3 Dificultades profesionales

Este tipo de dificultad se podría obviar ya que no nos estamos enfrentando ante un encargo de traducción real. Por lo que no se me ha sometido a tener un plazo fijo de entrega, así como ningún tipo de contacto con ningún cliente.

5.1.4 Dificultades técnicas

Con respecto a las dificultades técnicas se podría decir que no hemos tenido ya que en todo momento se ha tenido la posibilidad de consultar diccionarios tanto monolingües como bilingües. También se ha tenido acceso a glosarios terminológicos vitivinícolas

(ENOTERM) consultado en la página web GIRTRaduvino⁴ y ha distintas fuentes impresas como La traducción vitivinícola: Un caso particular de traducción especializada de Miguel Ibáñez Rodríguez y El lenguaje de la vid y el vino y su traducción de Miguel Ibáñez Rodríguez, María Teresa Sánchez Nieto y Purificación Fernández Nistal, entre otros, y el hecho de revisar mis propias traducciones vitivinícolas hechas en clase también me ha sido de gran ayuda.

Además, en todo momento se ha podido contactar con mi tutor de TFG Miguel Ibáñez para que me resolviera y me ayudara con las dudas que me han ido surgiendo.

Lo que más difícil ha resultado es poder mantener el formato ya que al tratarse de una página web no se ha podido mantener. No obstante, gracias al uso de la herramienta TAO de MemoQ he podido mantener el formato original de las fichas de cata que he traducido.

5.2 Problemas

5.2.1 Problemas pragmáticos de traducción (PPT)

Recordamos que estos problemas tienen que ver con la situación comunicativa. En este caso, la situación comunicativa en ambos textos es la misma, lo que ha ayudado a que no hayan surgido muchos problemas de este tipo en el momento de hacer la traducción. Las diferencias entre las dos situaciones son el código ya que en el TO es el español y en el TM el francés y el destinatario.

5.2.2 Problemas culturales de traducción (PCT)

Como ya hemos mencionado anteriormente, estamos delante de dos culturas muy próximas entre sí con respecto tanto al registro como al ámbito vitivinícola. Esto no significa que no haya diferencias entre ambas, siempre existe alguna diferencia y en este apartado las veremos.

No todos los términos especializados significan lo mismo en ambos idiomas, un mismo término puede significar varias cosas como, por ejemplo, crianza. Si traducimos el término crianza llegamos a la conclusión de que su traducción es élevage. Pues bien, esta acepción solo es correcta si nos referimos al proceso de envejecimiento del vino, si nos referimos a un tipo de vino según el tiempo que haya pasado en bodega o en botella habría que transferir el término y dejarlo en español como crianza (este ejemplo se puede ver en la ficha de cata Crianza).

⁴ <https://girtraduvino.com/es/recursos/> [Fecha de consulta: 30/03/2022]

Otro ejemplo son las variedades de uva, la gran mayoría de variedades no se traducen por lo que se han dejado en español. En mi caso solo me ha salido la variedad de uva «Tinta del País 100%» y «Tempranillo».

Al igual que con las variedades, también se ha utilizado el método de transferencia para todos los nombres de los vinos que he tenido que traducir.

5.2.3 Problemas lingüísticos de traducción (PLT)

Uno de los problemas que nos encontramos en este apartado, del cual me llevan advirtiéndome desde que empecé a estudiar el francés, son los pronombres personales. Los españoles estamos acostumbrados a llevar a cabo una omisión de los pronombres personales mientras que en francés no se deben omitir. A continuación, mostraré algunos ejemplos que me han aparecido:

- Los inicios son importantes para la bodega ya que suponen la implementación de la Estrategia: → *Les débuts sont importants pour la cave car ils représentent la mise en œuvre de la Stratégie :*

- Esta tarea no es fácil, pues controlamos 1.400 hectáreas repartidas por toda la geografía de la Ribera del Duero → *Cette tâche n'est pas facile, car nous avons le contrôle de 1 400 hectares répartis sur toute la géographie de la Ribera del Duero*

- Poseemos gran diversidad de tipos de suelos en el transcurso del río Duero → *Il existe une grande diversité de types de sols le long du cours du fleuve Duero*

- Es un clima mediterráneo con influencia continental con más de 2400 horas de sol al año. → *Il s'agit d'un climat méditerranéen avec une influence continentale avec plus de 2400 heures de soleil par an.*

- Contamos con 177 hectáreas, donde recogemos unos 7.500 kg de uva por hectárea, asegurando así la mejor calidad. → *Nous disposons de 177 hectares, où nous ramassons environ 7 500 kg de raisins par hectare, assurant ainsi la meilleure qualité.*

Otro de los problemas entre ambos idiomas es la estructura de la frase. En español se tiende a utilizar frases impersonales y en voz activa, mientras que en francés se recurre a la voz pasiva:

- En 1986 se adquiere una nueva bodega de elaboración en el municipio de Anguix (Burgos) → *En 1986, une nouvelle cave d'élaboration a été acquise dans la commune d'Anguix (Burgos)*

- [...] cuentan con los últimos avances tecnológicos para la elaboración de vinos de alta gama. → [...] *sont équipées des dernières avancées technologiques pour la production de vins de haute gamme.*

- Se lleva a cabo un estricto control de los viñedos, teniendo en cuenta la procedencia de la uva para conocer la fecha idónea de vendimia, con el objetivo de recolectarla en el momento óptimo de maduración. → *Un contrôle strict des vignobles est effectué, en tenant compte de l'origine des raisins afin de connaître la date idéale de vendange, dans le but de les récolter au moment optimal de maturité.*

Además de estos problemas, también forma parte de este apartado la complejidad del léxico:

- Ribete → *liseré*

El ribete es el color del vino que se encuentra próximo al borde de la copa. Indagando por páginas diferentes páginas francesas de ámbito vitivinícola se llegó a la conclusión de que la traducción para el término ribete no es ni *couleur* ni *robe*, sino *liseré*.

- Color → *couleur/robe*

En textos paralelos he encontrado ambas traducciones para referirse al color del vino, finalmente he optado por dejarlo en *couleur*.

- Lías → *lies*

La traducción literal de este término es *corde*, refiriéndose a una soga. No obstante, en el contexto vitivinícola las «lías» son los sedimentos que deja el vino tras su fermentación por lo que la traducción correcta es *lies*.

- Características → *vinification*

La traducción literal sería *caractéristiques*, pero en este contexto es mejor utilizar la palabra *vinification*.

- Vino tinto → *vin rouge*

En este caso nos encontramos frente a un posible falso amigo. Al haber hecho una traducción inversa no ha habido problema, pero a la hora de hacer una traducción directa hay que estar muy atento y no traducir este término como «vino rojo». Otro falso amigo puede ser Denominación de Origen que hay que traducirlo como *Appellation d'Origine Contrôlée* y no como *Dénomination d'Origine*.

5.2.4 Problemas de traducción extraordinarios (PTE)

En este apartado no se han apreciado juegos de palabras ni figuras estilísticas. Como mucho podemos mencionar el lema de la bodega «SER PRIMERO» → «Être Premier» y el coloquio de «La Clave está en los Orígenes» → «La Clé est dans les Origines» que se han traducido sin mayor dificultad.

6 Conclusiones

Como ya se ha comentado a lo largo del desarrollo del trabajo, éste ha consistido en realizar una traducción inversa del español al francés de una parte de la página web de las bodegas Protos de Peñafiel. Tras haber terminado el proceso de traducción junto con el respectivo análisis de las dificultades y problemas que han ido surgiendo, se llevará a cabo un breve desarrollo de las conclusiones obtenidas.

A lo largo del desarrollo del trabajo se ha podido ver que la traducción vitivinícola, aunque no sea muy conocida, está a la altura de otro tipo de traducciones como la jurídica, científica o médica. Debido a la gran complejidad que tiene su léxico también nos encontramos ante un tipo de traducción especializada. Esta traducción abarca el subdominio de la vid y del vino, ambos tienen su propia disciplina: ampelología (vid) y enología (vino) (Ibáñez, 2017, p. 63). La mayoría de traducciones de este tipo radica en páginas web, notas de cata y textos promocionales. Se podría decir que la traducción vitivinícola además de ser transmisora de conocimiento y tecnología, también es comunicativa, profesional y técnica (Ibáñez, 2017, p. 64).

Antes de poder empezar a hacer el trabajo tuve que realizar un largo proceso de documentación para recordar lo aprendido en la asignatura Traducción Especializada y además seguir aumentando mi conocimiento dentro de este ámbito. Para ello me he apoyado mucho en la página web de GIRTRaduvino donde he podido consultar la terminología cuando me han surgido problemas ya que esta ha sido una de las partes más difíciles de todo el proceso de traducción. Además de esto, el hecho de estar cambiando de forma impersonal y voz activa a voz pasiva también me ha costado un poco. No obstante, he intentado mantener la misma situación comunicativa tanto en español como en francés para conseguir el mismo objetivo tanto en el público origen como en el público meta.

Cabe mencionar que me ha gustado el hecho de enfrentarme no solo a una traducción inversa en mis lenguas de trabajo, sino de hacerlo también en este ámbito vitivinícola que tanto me llamó la atención en la asignatura de Traducción Especializada.

Para finalizar, he llegado a la conclusión de que la traducción vitivinícola es muy compleja en cuanto al léxico se refiere por lo que documentarse bien en todos los aspectos es una de las «obligaciones» más importantes antes de enfrentarse a una traducción de dicha temática.

7 Bibliografía

- Ibáñez Rodríguez, M., Sánchez Nieto, M., & Fernández Nistal, P. (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
- Durán Muñoz, I. (2014). *Aspectos pragmático-lingüísticos del discurso del turismo de aventura: estudio de un caso*. Universidad de Málaga.
- Berends, A. (2007). *La traducción de páginas webs*. Universiteit Utrecht.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2017). *La traducción vitivinícola: Un caso particular de traducción especializada*. Granada. Comares.
- Nord, C. (2009). *El funcionalismo en la enseñanza de traducción*. *European Society for Translation Studies*, 2(2), 209-243.
<https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/3089531.pdf>
- Espinoza Provoste, S. (2014). Teoría del skopos. Slideshare.
<https://es.slideshare.net/CristinaEspinozaProv/teoria-del-skopos>