



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Grado en Traducción e Interpretación

TRABAJO DE FIN DE GRADO

**Lengua, vino y traducción: La terminología vitícola en
contraste (francés-español)**

Presentado por Nuria Bueno García

Tutelado por el Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, 2022

ÍNDICE

1. RESUMEN.....	3
2. ABSTRACT	3
3. INTRODUCCIÓN.....	4
3.1. Objetivos generales	4
4. METODOLOGÍA	5
5. LA TRADUCCIÓN Y LAS LENGUAS ESPECIALIZADAS.....	6
5.1. Lengua y lengua de especialidad	6
5.2. Lengua de especialidad y traducción	6
6. LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA.....	7
6.1. La lengua de la vid y el vino.....	9
7. EL CORPUS	10
7.1. <i>Manuel de viticulture</i> (Reynier, A., 2003).....	10
7.2. <i>Tratado de Viticultura General</i> (Hidalgo, L., 2002)	11
8. ANÁLISIS CONTRASTIVO DE TÉRMINOS (FR-ES) ENCONTRADOS EN EL CORPUS	12
8.1. Vocabulario general de la viticultura	13
8.2. Vocabulario relativo al ciclo vegetativo	16
8.3. Vocabulario relativo a la organografía	20
9. CONCLUSIONES.....	26
10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	27
11. ANEXO: GLOSARIO TERMINOLÓGICO CON LOS TÉRMINOS EXTRAÍDOS DE LAS OBRAS <i>MANUEL DE VITICULTURE</i> (REYNIER, 2003) Y <i>TRATADO DE VITICULTURA GENERAL</i> (HIDALGO, 2002)	28

1. RESUMEN

El tema que se va a abordar en este trabajo es la traducción vitivinícola y resulta conveniente estudiar su contexto. Se analizará la lengua de especialidad de la viticultura y también la terminología que se puede encontrar en ella. Para ello, el estudio se centrará en el origen de cada uno de los términos en francés y también de sus respectivos equivalentes en español, así como su evolución y los puntos en común y las diferencias de cada uno de ellos entre cada lengua. Con todo esto, resulta curioso observar cómo, a pesar de algunas diferencias existentes entre la lengua francesa y la española, se ha dado con los equivalentes exactos de una y otra, algo que resulta necesario tener en cuenta en la labor traductora.

Palabras claves: traducción vitivinícola, viticultura, vino, lengua de especialidad.

2. ABSTRACT

The subject to be dealt with in this paper is wine translation and it is useful to study its context. The specialised language of viticulture will be analysed, as well as the terminology that can be found in it. For this purpose, the study will focus on the origin of each of the terms in French and also of their respective equivalents in Spanish, as well as their evolution and the points in common and the differences between each of them in each language. It is interesting to note how, despite some differences between French and Spanish languages, the exact equivalents of both have been found, something that must be taken into account when translating.

Key words: wine translation, viticulture, wine, specialty language.

3. INTRODUCCIÓN

La globalización ha sido un factor clave para desarrollar la necesidad de traspasar las fronteras geográficas. Este hecho ha sido importante a la hora de adaptar nuestras costumbres, nuestras técnicas y también nuestro lenguaje. En esto último ha jugado un papel fundamental la labor de los traductores, que se ha ido realizando y consolidando con el paso de los siglos y es en la actualidad cuando parece aún más imprescindible contar con su trabajo y cada vez en más disciplinas. En este Trabajo de Fin de Grado, se va a estudiar en profundidad lo que es la traducción vitivinícola, una especialidad tan importante como puede ser la traducción médica, la económica o la jurídica. Además, profundizaremos un poco más y realizaremos un análisis de la terminología vitícola, es decir, la rama de la vitivinicultura que se centra en los viñedos y en su mantenimiento y trabajo en ellos. Cuando se habla de vitivinicultura, se tiende a pensar en el vino ya elaborado, preparado para comercializar y consumir, pero pocas veces en la labor del viticultor en las propias viñas y en la recogida de la uva para la posterior producción del vino. Con este estudio, será posible aprender un poco más sobre esta disciplina y de su amplio y rico vocabulario.

3.1. Objetivos generales

El objetivo principal de este trabajo, *Lengua, vino y traducción: La terminología vitícola en contraste (francés-español)* es extraer de las obras *Manuel de viticulture* de Alain Reynier, publicado en el año 2003 y *Tratado de Viticultura General* de Luis Hidalgo, publicado en el año 2002, términos equivalentes extraídos de cada uno de estos manuales y realizar un estudio contrastivo sobre varios factores para comprobar cómo varían en cada una de las lenguas que vamos a tratar, es decir, en francés y en español.

3.1.1. Objetivos secundarios

Con el estudio de cada uno de los términos en francés y de sus equivalentes en español se pretende observar cómo varía cada uno de ellos en cada una de las lenguas según su evolución a lo largo de la historia y encontrar sus diferencias y sus puntos en común hasta llegar al porqué de su forma final. Desde el punto de vista traductor, esto resulta útil a la hora de elegir un término u otro cuando se lleva a cabo esta labor, en base al contexto de cada uno de ellos.

4. METODOLOGÍA

El primer paso al comenzar este trabajo fue llevar a cabo una documentación sobre la traducción especializada y su importancia en la difusión técnica en todos los ámbitos de estudio, y también sobre la traducción vitivinícola como una parte de la traducción especializada. Para ello, se buscó información en parte de la obra *Les langues spécialisées* (Pierre Lerat, 1995: 11-101) para tener una noción de lo que es la traducción especializada y también en parte del libro *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada* (Miguel Ibáñez, 2017: 2-13) para conocer un poco más sobre esta disciplina. Con ello, lo que se pretendía era hacer una introducción sobre el tema a modo general para ponernos en situación y entender un poco más la terminología vitivinícola y, especialmente, la terminología vitícola antes de proceder a llevar a cabo la labor principal de este trabajo.

Tras la realización de esta tarea, se escogió una parte de cada una de las obras *Manuel de viticulture* (Alain Reynier, 2003: 3-62) y *Tratado de Viticultura General* (Luis Hidalgo, 2002: 107-188), dos de los manuales sobre viticultura más importantes en sus respectivos países de origen. Durante este proceso, había que tener en cuenta que las partes seleccionadas de cada una de las obras trataran sobre la fisiología de la vid y también sobre algunas técnicas de trabajo en la misma. Una vez cumplido este propósito, se procedió a la búsqueda de términos equivalentes entre sí en cada uno de los extractos de las obras que pudieran ser dignos de estudio. Tras elegir, aproximadamente, unos cien términos de cada una de las partes escogidas de cada obra, una cantidad más que aceptable y suficiente para poder llevar a cabo su análisis, se elaboró un glosario con todos ellos, dividido en los campos *Término FR*, *Término ES* y *Definición*. Para definir y explicar dichos términos, el *Diccionario de la Lengua Española* y la base de datos *Enoterm*¹, fueron muy útiles para desempeñar esta tarea. También se contó con la colaboración de un viticultor de 40 años de edad, procedente de la zona de la Ribera del Duero, concretamente, de Zazuar, una localidad burgalesa situada en el sur de la provincia. Su ayuda fue clave a la hora de desarrollar algunas definiciones dentro del glosario que no se pudieron encontrar en las fuentes mencionadas anteriormente.

El siguiente paso y el más importante fue, primero, hacer una selección de términos de entre todos los que se han escogido que pudieran permitir un análisis interesante, ya que un

¹ GIRTraduvino. Terminología en español con equivalentes en francés e inglés. Red conceptual en español y en francés. Recuperado de <http://girtraduvino.com/es/recursos/>

estudio de todo el conjunto de ellos resultaría muy extenso. Después, por una parte, se empleó un método de investigación analítico para estudiar su origen, su grado de especialización dentro de la viticultura y si su uso es común en otros ámbitos y, por otra parte, se utilizó un método de investigación comparativo para destacar las diferencias y similitudes entre los términos en francés y sus equivalentes en español.

5. LA TRADUCCIÓN Y LAS LENGUAS ESPECIALIZADAS

A lo largo del Grado en Traducción e Interpretación se hace mucho hincapié en la traducción especializada y en las lenguas de especialidad, pero, ¿cuáles son exactamente sus funciones?

Según Pierre Lerat (1995: 11), la traducción especializada es aquella en la que se traspa a un texto especializado de una lengua a otra. Además, también afirma que las lenguas de especialidad son aquellas que raramente se abordan teniendo en cuenta la teoría lingüística, algo que también se observa desde «el tratamiento automático del lenguaje natural», un concepto que utilizan comúnmente los terminólogos.

5.1. Lengua y lengua de especialidad

Una lengua es un sistema de signos orales y escritos relacionado con una historia y una cultura. Por otra parte, la lengua de especialidad se induce en una fragmentación que es contraria al sentido común (Lerat, 1995: 18-19).

5.2. Lengua de especialidad y traducción

La traducción a veces plantea problemas de comunicación, tanto cognitivos como culturales, pero principalmente lingüísticos y de traducción de la terminología técnica. Por otra parte, la terminología no tiene la sencillez de un etiquetado donde habría un color por cada idioma y un nombre por cada número de tipo de referencia. Los países industrializados veían esto como un punto a favor en el período de entreguerras, en aquellos casos en los que los objetos no estaban representados gráficamente y se conceptualizaban de manera diferente de un país a otro, por lo que los nombres no se identificaban con tanta facilidad. Incluso en algunos campos como la ingeniería, la escritura se basa en conjuntos de conocimientos compuestos, como las técnicas de marketing y las cuestiones legales. Por otro lado, otros informes, como pueden ser los periciales, deben interpretarse antes de traducirlos para que pueda utilizarlos un juez o un responsable político o económico. (Lerat, 1995: 94).

Desde el punto de vista de la traducción, unos de los problemas que se puede encontrar un traductor a la hora de enfrentarse a un texto son los terminológicos. Los traductores canadienses dieron el nombre de «equivalencia funcional» a los casos de solución aproximada a las diferentes conceptualizaciones de los términos. Se trata de un compromiso impuesto por los vocabularios institucionales y se ilustra originalmente con el ejemplo de la hipoteca, que puede ser una garantía que grava un bien inmueble en el derecho civil y una garantía que grava un bien en general en el derecho común. Lo que no está tan claro es la idea de «equivalencia parcial», puesto que para distinguir la equivalencia total de la parcial, también conocida como «equivalencia cero», hay que realizar un análisis de las características semánticas. (Lerat, 1995: 95).

Cuando se le encarga un texto especializado a un traductor, se espera que haya una adecuación de unos signos a otros y a otros destinatarios, todo esto entre dos sistemas lingüísticos y dos culturas. ¿Cómo se puede traducir un texto si no se conocen los objetos en sí? La traducción especializada es un trabajo minucioso en el sentido de que el enunciado no se puede reformular libremente si nos centramos, sobre todo, en el agente, la operación, el lugar, etc. Las mejores personas para juzgar un texto son aquellas que están familiarizadas con la profesión y, por lo tanto, con los términos y el ámbito en cuestión. Todo esto tiene una triple ventaja: el buen dominio de las distribuciones a nivel sintagmático o la capacidad reflexiva de evaluar las palabras y los sintagmas, la paráfrasis y el sentido y el genio del lenguaje que se adquiere al practicar una lengua (Lerat, 1995: 101).

6. LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA

Según explica Miguel Ibáñez en su libro *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada* (2017: 2):

Se traducen textos sobre la vid y el vino de diferente índole, en particular de carácter promocional, por lo que someter a la reflexión teórica esta práctica traductora nos parece pertinente.

Lo que se pretende en este trabajo es dar mayor visibilidad a la traducción vitivinícola para ubicarla dentro del panorama de la traducción y en los estudios de la misma y, además, ver qué rasgos pueden diferenciarla de otros tipos de traducción (Ibáñez, 2017: 3). La principal combinación lingüística de traducción vitivinícola es del francés al español y viceversa, ya que el centro más importante en materia del cultivo de la vid y elaboración del vino es Francia. Teniendo en cuenta todo esto, es importante darle la importancia que merece

a la traducción vitivinícola dentro de la traducción especializada para que sea posible traspasar los conocimientos de la lengua francesa a la castellana y a otras lenguas para que tanto los agricultores como los interesados en esta disciplina estén al día de todas las novedades en cuanto a técnicas y formas de trabajo en la vitivinicultura.

Para explicar qué es la traducción vitivinícola, hay que tener en cuenta que el término *traducción* hace referencia a la práctica traductora, es decir, un *saber hacer* que consiste en saber cómo funciona el proceso traductor con la capacidad de resolver los problemas de traducción que se plantean en cada caso. Por otra parte, el término *vitivinícola* se refiere a la práctica en un campo o dominio concreto, en este caso, el de la elaboración del vino y el del trabajo en los viñedos. Se puede decir que la traducción vitivinícola se ha ido abriendo camino poco a poco dentro de los estudios de traducción y es importante que se le dé más visibilidad, ya que merece el mismo reconocimiento que otras disciplinas de traducción (Ibáñez, 2017: 3). De la misma forma que el mundo del cine, de la economía o el del derecho han podido abrirse a nuevos horizontes gracias a la práctica traductora, el mundo de la agricultura y, concretamente, el de la vitivinicultura, también puede hacerlo, ya que es un sector que en esta sociedad tan globalizada se encuentra bastante infravalorado y tiene tanta o más relevancia que los demás, especialmente en materia de alimentación.

El dominio vitivinícola incluye los conocimientos relativos a la vid (*viti-*) y su cultivo, así como a los del vino (*-vini-*) y su elaboración. La estructura conceptual del dominio es, por lo tanto, doble. Por un lado, abarca lo relativo a la vid y por otro lo que concierne al vino, constituyendo así dos subdominios bien diferenciados: el subdominio vitícola y el vinícola. Cada uno de ellos está estructurado, respectivamente, por los conceptos *vid* y *vino*. Cada uno de ellos cuenta con sus propias disciplinas (ampelología y enología, respectivamente), sus espacios (viña y bodega), sus agentes (viticultor y vinicultor) y sus distintas actividades (viticultura y vinicultura), (Ibáñez, 2017: 5).

Con el estudio de los conceptos se establece el esqueleto o el entramado conceptual vitivinícola y el análisis de las categorías ontológicas. Las relaciones entre cada uno de los conceptos nos permiten fijar la red conceptual del ámbito de la vid y el vino (Ibáñez, 2017: 5-6). Se puede distinguir entre entidades, actividades, cualidades y relaciones. Las entidades serían la abstracción de los objetos, tanto de los abstractos como de los materiales. Algunos ejemplos de entidades que pueden señalarse como independientes en el tiempo y el espacio pueden ser: vino, vid, enología, enólogo o despalladora. Hay entidades abstractas que

carecen de propiedades físicas, como la ampelología, ampelografía y entidades materiales que tienen propiedades físicas como la viña o el viticultor. En cuanto a las actividades, se distingue entre procesos, operaciones y acciones. Las actividades quedan representadas en el dominio de la *vitivinicultura*, que hace referencia a aquellas actividades vitícolas y vinícolas dirigidas y relacionadas con la elaboración del vino. Por el lado de la viticultura están las actividades de plantación, ciclo vegetativo de la vid, poda, laboreo, operaciones en verde, tratamientos fitosanitarios y vendimia. Dentro de ellas se puede distinguir entre procesos, acciones y operaciones. Los procesos serían los que siguen de manera natural, como puede ser el ciclo vegetativo anual con sus diferentes fases: crecimiento y formación, desarrollo de la planta, período productivo y envejecimiento y, por otra parte, el ciclo interanual de la vid con sus etapas (lloro, desborre, desarrollo de los pámpanos, floración, cuajado, etc.) (Ibáñez, 2017: 7).

6.1. La lengua de la vid y el vino

La lengua de la vid y el vino se había abordado ya en el pasado como una forma de la dialectología y no es hasta la actualidad cuando se ha comenzado a estudiar como una lengua de especialidad, es decir, el instrumento básico de comunicación entre los especialistas (Ibáñez, 2017: 10). La lengua de la vid y el vino contiene el saber o conocimiento vitivinícola e instrumento básico de comunicación entre los especialistas de este sector, como pueden ser los viticultores, enólogos, ingenieros agrónomos, catadores, sumilleres, etc. y entre estos y el público general no especializado. Tiene una función cognitiva y comunicativa y, además, es una lengua con historia dentro de las lenguas del ámbito mediterráneo (francés, italiano, español y portugués). (Ibáñez, 2017: 11).

Durante el siglo de las luces, fueron numerosos los libros sobre el cultivo de la vid y sobre el vino escritos en francés, en particular a partir de 1750. Se desarrollaron los estudios sobre el vino y surgieron especialistas y lectores que querían saber más sobre este campo. Aparece en Francia *L'Art de faire le vin* y la ciencia de la enología. En ello fueron figuras determinantes Jean-François Rozier y Jean Antoine Chaptal. Los escritos de este último sobre el vino se incluyen primero en *Cours complet d'Agriculture ou dictionnaire universel* de Rozier en 1800 y después en 1807 bajo el título *L'Art de faire le vin*, que se puede considerar como el primer manual de enología. La *Memoria* de Francisco Cónsul Jove de 1786 es uno de los primeros textos en el que se ve en español la ciencia de la enología que había surgido en Francia. En 1803 se publica la traducción de Manuel Pedro Sánchez Salvador y Berrio del *Art*

de faire le vin de Cadet-de-Vaux y en 1820 publica Francisco Carbonell y Bravo el *Arte de hacer y conservar el vino*, que puede calificarse como el primer tratado de enología escrito en español. En 1818 se realiza la reedición, promovida por la Real Sociedad Matritense, y se publica el *Tratado de Agricultura General* de Alonso de Herrera, añadiendo los nuevos avances agronómicos. De esta manera, el segundo libro, dedicado a la vid y el vino, se incorporan un buen número de tecnicismos, (Ibáñez, 2017: 13).

7. EL CORPUS

Como se ha mencionado recientemente en el apartado anterior, fueron numerosos los manuales y tratados sobre vitivinicultura durante el siglo de las luces, pero se han ido publicando muchos más con el paso del tiempo hasta llegar a la actualidad. Para realizar este trabajo, se ha contado con dos manuales sobre viticultura: *Manuel de viticulture* (Reynier, 2003) y *Tratado de viticultura general* (Hidalgo, 2002). Estas dos obras nos han servido para extraer los términos que se analizarán posteriormente y que constituyen la tarea principal de este Trabajo de Fin de Grado, pero antes de proceder a realizar el análisis terminológico, conviene conocer un poco sobre estos manuales. Cabe recordar una vez más que este estudio se hará mediante un método analítico y comparativo de los términos del ámbito de la viticultura en francés y sus respectivos equivalentes en español.

7.1. *Manuel de viticulture* (Reynier, A., 2003)

Alain Reynier, agrónomo y enólogo, es un consultor de grandes bodegas y profesor en la Facultad de Enología en Burdeos. Su obra, *Manuel de viticulture*, es una de las más destacadas del siglo XXI y en ella muestra al lector su experiencia técnica en el campo y como docente.

La obra cuenta con doce ediciones, todas ellas redactadas originalmente en francés. Es evidente que en cada nueva edición se ha ido añadiendo nueva información conforme las técnicas de viticultura y la terminología propia de este campo se han ido actualizando y adaptando al paso de los años. Para este trabajo, se ha recurrido a la octava edición de este libro, publicada en el año 2003.

Además, consta de cuatro partes: la primera es una presentación de las vides cultivadas, la segunda es una guía de la plantación de una parcela de viñedo, la tercera es una guía de las técnicas de cultivo aplicadas a un viñedo en producción a nivel del suelo y a nivel de la parte aérea y la cuarta es una guía de la protección nacional del viñedo para llevar a buen término la

cosecha, respetando el equilibrio y el medio natural. La parte que se ha escogido para la selección de términos es la primera, donde se explica las partes de la vid y las diferentes fases de su ciclo vegetativo, además de algunas técnicas de trabajo para conservarlas².

7.2. *Tratado de Viticultura General* (Hidalgo, L., 2002)

Luis Hidalgo Fernández-Cano (Lérida, 1917 – Madrid, 2004), fue un ingeniero agrónomo que realizó trabajos de investigación vitivinícola en diferentes Organismos del Estado y también destacó por su labor docente durante 44 años y también de difusión técnica en conferencias, ponencias, libros y artículos entre otras tareas. Fue investigador del Departamento de Investigaciones Industriales del Patronato Juan de la Cierva (CSIC) y del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas y Agrarias (INIA) entre otros cargos en otros organismos a nivel nacional e internacional.

Su obra *Tratado de Viticultura General* cuenta con cinco ediciones publicadas que se han ido renovando y actualizando para adaptarse a los cambios que ha sufrido el ámbito de la viticultura y recoge todo el saber de Luis Hidalgo cosechado a lo largo de su vida. Las dos últimas ediciones las continuó y amplió el hijo del autor, José Hidalgo Togores, para no perder su memoria docente y seguir con su legado. A día de hoy, se considera el libro de referencia y aprendizaje para cualquier estudiante de la viticultura y todo lo que rodea a esta materia. Para la elaboración de este trabajo, hemos recogido aquellos términos dignos de estudio de la tercera edición, publicada en el año 2002.

Esta edición que se ha elegido para realizar este estudio tiene cuarenta y un capítulos que abarcan todos los apartados de la viticultura, con cantidad de ilustraciones y términos de fácil comprensión para que todos aquellos que estén interesados en esta materia, ya sean o no expertos, puedan leerlo y entenderlo con claridad³.

² Información extraída de Librairie Eyrolles. (s.f.). *Alain Reynier, tous les livres*. Recuperado de <https://www.eyrolles.com/Accueil/Auteur/alain-reynier-81007/> [Consulta: 28 de octubre de 2021]

³ Información extraída de Concurso de Vinos Real Casino de Madrid. (s.f.). *Homenaje*. Recuperado de <https://concursodevinosrealcasinodemadrid.es/homenaje-luis-hidalgo-fernandez-cano/> [Consulta: 28 de octubre de 2021]

8. ANÁLISIS CONTRASTIVO DE TÉRMINOS (FR-ES) ENCONTRADOS EN EL CORPUS

En este apartado vamos a centrarnos en la terminología que aparece en las partes mencionadas anteriormente de los dos manuales sobre viticultura de los que hemos hablado en el anterior apartado. Se tratará el campo de la viticultura porque puede contener un vocabulario muy interesante de estudio y que, generalmente, aquellas personas que no tienen un gran conocimiento sobre este ámbito no suelen estar muy familiarizados con él. Se pondrá el foco, sobre todo, en la terminología relacionada con las viñas, en concreto, de su organografía y sus distintas fases del ciclo vegetativo. Como ya se explicó también en la metodología, se han escogido unos cien términos del corpus en francés y otros cien del corpus en español, se han clasificado dentro de un glosario terminológico (véase Anexo: Glosario Terminológico) y se ha redactado su definición al lado de cada uno de ellos. Algunas definiciones se han extraído del Diccionario de la Lengua Española, de la base de datos *Enoterm* y, aquellas que no se han podido encontrar en ninguno de estos dos recursos, se han desarrollado con la ayuda de un viticultor de la zona de la Ribera del Duero que ya se ha mencionado anteriormente en la metodología.

Con este análisis, se estudiará de dónde proceden dichos términos, en qué consisten, su grado de especialización y sus puntos en común con otros ámbitos, además de las dificultades que podrían ocasionar algunos de ellos a la hora de traducir y cómo darles una solución. Antes de todo esto, se comentarán algunas cuestiones que han llamado la atención a primera vista a la hora de elaborar el glosario terminológico situado en el Anexo que debemos tener en cuenta y que pueden ayudar a entender mejor el porqué de la evolución de algunos términos a lo largo de la historia. Lo primero que se puede observar en algunos términos (*viticulteur-viticultor*, *vigne-viña*, *sarment-sarmiento*, *pulpe-pulpa*, etc.) es que tienen un gran parecido tanto en la lengua francesa como en la española. Esto es porque ambas lenguas provienen del latín y, con el paso de los siglos, cada una ha tenido una evolución diferente, pero conservando esa raíz latina que nos da la pista del origen común de cada una de ellas. Por otra parte, también vemos que hay otros términos que han evolucionado de manera distinta a lo largo de la historia de cada una de sus lenguas. Esto se debe a que es posible que cada una de ellas sufriera cambios por determinados factores, como invasiones por parte de otras culturas a cada uno de los países donde se hablan, que llevara a sus habitantes a adaptar su vocabulario y sus costumbres a los de esa cultura invasora. Este tipo de fenómenos han dado lugar a una

gran riqueza lingüística y cultural a estos países, algo que ha quedado reflejado en sus costumbres actuales y también en su vocabulario. No obstante, cabe recordar que el francés es la principal lengua del ámbito de la vitivinicultura, por lo que en muchas ocasiones se utilizarán palabras o conceptos originarios de este idioma y que a veces se adaptarán o se prestarán a otras lenguas. Todo esto lo iremos observando a medida que vayamos avanzando en el análisis terminológico. Como ya hemos comentado, hemos elegido unos cien términos, pero analizar todos ellos resultaría muy extenso, por lo que, finalmente, sólo analizaremos veinte términos de entre todos los que se han seleccionado de ambas obras, asegurándonos de que puedan permitir un análisis del que se pueden sacar conclusiones interesantes. Una vez desempeñada esta tarea, haremos una clasificación de todos ellos teniendo en cuenta el subdominio al que pertenecen. Dentro del dominio vitivinícola, encontramos dos grandes subdominios: el vinícola y el vitícola. En este caso, nos centraremos en el subdominio de la vid (vitícola), como se puede ver en el glosario adjuntado en el anexo y tal y cómo se ha ido mencionando a lo largo de todo el trabajo. La viticultura es el conjunto de técnicas y conocimientos relativos al cultivo de la vid, por ello, los términos a tratar son, principalmente, la poda y sus distintos tipos, operaciones en verde, vendimia, distintas fases del ciclo vegetativo de la vid y organografía, además de términos generales de la viticultura.

8.1. Vocabulario general de la viticultura

Damos comienzo al análisis con una lista de términos que serían los menos técnicos que hemos encontrado, es decir, términos del ámbito de la viticultura que tanto expertos en este campo como el público general podrían reconocer y entender. Es preciso recordar que sólo hemos escogido aquellos términos que tienen ciertas características que nos llaman la atención y que, por lo tanto, nos permiten analizarlos en profundidad para comprender mejor su origen.

Término (FR)	Término (ES)
effeuillage	deshojado
greffage	injerto
taille	poda

vigne	viña
-------	------

Tabla 1. Vocabulario general de la viticultura

Comenzamos con *effeuillage* (deshojado), que parte de la raíz *feuille* (hoja), procedente del latín *folia*. Para entender su evolución a la lengua española, es necesario estudiar cómo se denominaba en el castellano antiguo, lengua que se hablaba comúnmente en Castilla entre los siglos X y XV, aproximadamente. Por aquel entonces, *foia* o *foja* era la denominación para este término, por lo que podemos apreciar cómo, con el paso de los siglos, se ha perdido el uso de la letra «f» para sustituirla por la letra «h», fenómeno muy común en la mayoría de los latinismos en la lengua española. Sin embargo, observamos que en la lengua francesa sí que se ha conservado la letra «f», aunque su evolución ha sido distinta. Esto se debe a que el francés, como otras lenguas, ha sufrido algunas variaciones a lo largo de su historia, y es que la lengua francesa no procede enteramente del latín, sino que también tiene ciertos tintes de las lenguas germánicas. Esto se puede observar a la hora de traducir textos de francés a español y viceversa, ya que, aunque muchos de los términos y construcciones gramaticales suenen bastante parecidas entre ambos idiomas, en muchas ocasiones se puede apreciar algunas diferencias entre ellos. En cuanto al grado de especialización, este término hace referencia al acto de quitar las hojas a una planta o a los pétalos de una flor y según afirma Luis Hidalgo en su *Tratado de Viticultura General* (2002):

La vid se convierte en planta de hoja perenne con crecimiento continuo,
siendo posible su cultivo económico regulando su brotación mediante la poda y
deshojado de la planta.

Es decir, en este contexto, el deshojado hace referencia a una técnica en la que se eliminan las hojas de la vid para favorecer a su crecimiento y respiración. Por lo tanto, se podría concluir con que es un término propio de la viticultura puesto que se trata de una técnica muy común para ayudar a la conservación y desarrollo de las vides, pero su uso también es muy popular en el ámbito de la botánica, ya que las vides no dejan de ser plantas que hay que mantener y cultivar como las demás. En realidad, gran parte del vocabulario recopilado guarda relación con la botánica, en especial el relativo a la organografía de la vid.

El *injerto* es una técnica mediante la que se aplica parte de una planta de una o más yemas a un patrón y se suelda con él. Precisamente, viene del latín *insertus*, que se parece mucho a *insertar* y es que, precisamente, con el injerto se inserta una parte de una planta a otra para dar lugar a una nueva planta. Sin embargo, en francés (*greffage*) no se ha seguido la evolución

desde el latín, sino que se trata de un galicismo. Esto se puede observar si buscamos su equivalente en otros idiomas, como en el inglés (*graft*). Esta palabra procede del inglés antiguo (*graff*), que a su vez viene del francés antiguo (*grafe*), así que podemos comprobar que a la hora de dar un nombre para este término, en español ha evolucionado desde el latín, mientras que en francés se ha mantenido su forma original, pero con su evolución hasta la lengua francesa que conocemos hoy en día. La técnica del injerto ya se realizaba en la Antigüedad con el objetivo de obtener plantas más vigorosas y productivas y, en el caso de las vides, esta práctica se sigue realizando hoy en día en bravos o vides salvajes, que son vides que no dan fruto, en el momento en el que se va a producir la savia. Esta técnica consiste en hacer un pequeño corte en una parte del nudo e insertar un palo de otro tipo de vid, cerrándolo después con rafia, para que quede bien sellado y pueda subir la savia de la cepa original hacia el palo injertado, con el fin de que estas cepas salvajes puedan producir uvas. El injerto también es una práctica muy común en medicina, sobre todo en cirugía, en la que se implanta un órgano o tejido vivo en otra parte del cuerpo para reparar una lesión o para fines estéticos. Si nos centramos en su grado de especialización, el injerto como tal es una palabra muy técnica, tanto en términos de vitivinicultura como en términos de medicina, pero ya hemos hecho referencia también a su forma más general, que es *insertar* y es un término que abarca muchos más ámbitos de nuestro día a día.

Si continuamos observando la tabla que hemos adjuntado al principio de este apartado, nos encontramos con el término *taille* (poda), que es una técnica de trabajo de las viñas en la que se cortan algunas ramas de la vid para darle forma y regular la producción de su fruto. *Podar* viene del latín *putāre*, por lo que nos llama la atención que su equivalente en francés sea *tailler*. Si buscamos en el Diccionario de la Lengua Española, el término *tallar*, que sería el equivalente más literal, nos encontramos con que procede del latín *taleāre*, que hace referencia a «dar forma, talar, cortar». Tanto la definición de *tallar* como de *podar* nos dan la misma idea: cortar algo para darle forma, por lo tanto, es lógico pensar que en la lengua francesa se dio con un término distinto para el mismo concepto. Con esto, llegamos a la conclusión de que en ambas lenguas se emplea un latinismo diferente para un mismo concepto. Además, si seguimos la definición que nos ofrece el *DLE*, podar es «Cortar o quitar las ramas superfluas de los árboles, vides y otras plantas para que después se desarrollen con más vigor.», lo que nos lleva a la conclusión de que es un término cuyo uso no sólo es común en el ámbito de la viticultura, sino que también se emplea también, por ejemplo, en el de la botánica, y su función es la misma. Se trata, pues, de un concepto cuyo grado de

especialización no es muy alto en el ámbito de la viticultura, puesto que también se da en otros campos. Todos estos son términos que no contienen un grado de especialización muy alto, ya que es común tanto en un contexto más profesional como en un contexto más general. En cuanto a su origen, también observamos esos tintes característicos del latín, pero además, debemos tener en cuenta que la lengua francesa es el punto de origen de muchos términos relacionados con la viticultura, por lo que dentro del vocabulario español en el campo de la viticultura también nos encontramos con un gran número de galicismos.

Una *viña* o *vigne* en francés es un terreno compuesto de vides. En el caso de la lengua francesa, además de ser dicho terreno, también es el nombre de la planta, mientras que en español es tan sólo el terreno, ya que se puede hacer la distinción entre vid y viña. Procede del latín *vinea* y, partiendo de este punto, es curioso ver su evolución a las lenguas española y francesa que conocemos hoy en día, ya que, en ambos casos, destaca el uso del sonido /ɲ/, muy propio también en lenguas como el portugués o el italiano. La peculiaridad es que sólo el español cuenta con una grafía exclusiva para este sonido, que es la de la letra «ñ», mientras que en las lenguas francesa e italiana se utiliza la grafía «gn» y en la portuguesa, la grafía «nh» para este mismo fin. Por otra parte, cabe destacar que en francés también se emplea la forma *vignoble*, cuyo equivalente en español sería *viñedo*, pero tanto unas formas como otras nos dan la idea del mismo concepto. Por lo demás, se trata de un término muy conocido a nivel general a pesar de ser muy propio del campo de la viticultura, por lo que su grado de especialización no es muy alto y su uso es más común en aquellas zonas donde el cultivo de las viñas y la elaboración del vino es más popular.

8.2.Vocabulario relativo al ciclo vegetativo

Esta parte del análisis es, probablemente, una de las más largas y con un proceso más arduo de todo el trabajo, ya que los términos que aparecen tienen un grado de especialización más significativo. Según explica Luis Hidalgo (2002):

Al ser la vid una planta leñosa perenne, su desarrollo se produce a través de los años siguiendo un ciclo vegetativo interanual, pero también en su hábitat natural, de clima templado mediterráneo, sigue un ciclo vegetativo anual propio [...].

Es decir, los términos que analizaremos a continuación tienen que ver con el desarrollo y crecimiento de las viñas a lo largo de un año, pero también con sus características propias de

un clima templado mediterráneo, como el que se presenta, por ejemplo, en las zonas de la submeseta norte de la Península Ibérica.

Término (FR)	Término (ES)
aoûtement	agostamiento
coulure	corrimiento (del racimo)
maturation	maduración/período traslúcido
véraison	envero

Tabla 2. Vocabulario relativo al ciclo vegetativo

En este apartado nos llama la atención, una vez más, el gran parecido que guardan entre sí algunos de los términos entre ambas lenguas por el fenómeno explicado anteriormente sobre el origen de éstas. Sin embargo, se pueden ver algunas peculiaridades en algunos de ellos. En primer lugar, lo primero que observamos es que *maturation* (maduración) también se conoce en español como *período traslúcido*. El verbo *madurar* procede del latín *maturāre* y es aquí donde nos damos cuenta de que tanto la evolución a la lengua francesa como a la española de nuestros días ha sido muy similar. Según el *DLE*, madurar es «Hacer que un fruto alcance el grado de desarrollo adecuado para ser consumido.» Si buscamos, por otra parte, *traslúcido*, la definición que nos ofrece es «Un cuerpo que deja pasar la luz, pero que no deja ver nítidamente los objetos», con lo cual no tienen ninguna relación, por lo que procedemos a investigar un poco más acerca de lo que es la maduración de las uvas. Descubrimos que, durante este período, las uvas crecen más debido a la acumulación de agua y también aumenta el contenido de azúcares, pero el hollejo de éstas no crece tanto, por lo que se produce un incremento de la tensión de la piel hasta el punto de volverse traslúcida. Aquí obtenemos, pues, la respuesta a por qué a la maduración de las uvas también se le conoce como período traslúcido. En cuanto a su uso, *maduración* se trata de un término que no sólo se emplea en el contexto del ciclo vegetativo de la vid, sino que también es válido en un nivel más general, porque también significa «adquirir madurez o llevar algo como una idea o un proyecto a su desarrollo mediante la reflexión.» y también es común en el campo de la medicina, ya que la acepción en este sentido es «Dicho de un absceso o de una inflamación localizada.»

Otro término dentro de este grupo que nos también nos llama la atención es *agostamiento* (*aoûtement* en francés). La raíz es la misma tanto en español como en francés: agosto (*août*), pero, ¿qué encontramos aquí de particular? Según el *DLE*, *agostar* es «Secar o abrasar las plantas.», aunque también nos encontramos con otra acepción: «Arar o cavar la tierra en el mes de agosto para limpiarla de malas hierbas.» Si seguimos la explicación que nos da Luis Hidalgo en su obra *Tratado de Viticultura General* (2002):

Después del cese de crecimiento, la estructura anatómica del pámpano se modifica. Los tejidos vivos perfeccionan su estructura y se enriquecen en materias de reserva, de las que un representante típico es el almidón. Como consecuencia de este enriquecimiento de reservas, el pámpano, que ya pierde la clorofila, modifica su color, adquiere consistencia y se convierte en sarmiento, es decir, en este punto del ciclo vegetativo, la vid ya se encuentra en un momento de madurez muy avanzado.

Estas definiciones aún no nos dan una pista muy clara del porqué del origen de la raíz *agosto*, ya que cada una expresa un concepto distinto. En este punto del análisis, procedemos a consultar al experto en viticultura ya mencionado en apartados anteriores para que nos dé una explicación más clara sobre este término y lo que nos dice es que el agostamiento es el final del ciclo de las cepas en un año determinado. Esta definición se asemeja más a lo que explica Luis Hidalgo (2002), por lo que llegamos a la conclusión de que este término no tiene nada que ver con el mes de agosto, sino al verbo *agostar* en el contexto exclusivo de la viticultura, en la llegada al punto de maduración máximo de la vid y fin de su ciclo de crecimiento y desarrollo, en el que el sarmiento pasa de ser ligero a ser duro por lignificación. A nivel general, el concepto de *agostamiento* es común en otros ámbitos, pero sobre todo en el de las plantas. Sin embargo, hemos comprobado que tiene una acepción distinta en términos de la viticultura, por lo que se puede concluir, por lo tanto, que su grado de especialización es bastante significativo si no se entiende el contexto en el que se encuentra.

Seguimos el análisis del vocabulario relacionado con el ciclo vegetativo con *coulure* (corrimiento). Se trata de un fenómeno en el que los racimos quedan sueltos, sin cuerpo y con pocas uvas debido a agentes externos, generalmente climáticos. Si nos informamos un poco más sobre el origen de este término, comprobamos que no procede del latín, sino que parece ser una denominación característica de la lengua española. Sin embargo, si nos informamos sobre su origen en francés (*coulure*), también comprobamos que su origen tampoco es latino, por lo que posiblemente sea de etimología popular. Procedemos a comprobar estas premisas en la base de datos *Enoterm*, que nos puede aportar información muy interesante sobre el

origen de este término. Así pues, observamos, para nuestra sorpresa, que en inglés también se utiliza la forma en francés *coulure*, por lo que en los países de habla inglesa no se ha buscado un equivalente de origen anglosajón para referirse a este fenómeno, sino que se ha optado por el uso del préstamo de este galicismo. Llegamos, entonces, a la conclusión de que *coulure* es, claramente, una palabra de origen galo y es preciso recordar de nuevo que, en términos vitivinícolas, será muy común el uso de estos vocablos, puesto que ya se ha mencionado anteriormente que el francés es la lengua por excelencia de este ámbito y es posible que en otros idiomas encontremos préstamos e incluso adaptaciones en la terminología vitivinícola. Esto es algo que no parece haberse dado en la lengua española, ya que se ha optado por el uso de un equivalente para hacer referencia a este accidente que sufren en ocasiones las viñas. Tanto *corrimiento* como *coulure* son términos comunes en otros ámbitos, pero tienen significados distintos. En el ámbito vitícola, ambos hacen referencia al mismo fenómeno y no se han encontrado otros sinónimos para este concepto, por lo que su uso es exclusivo en este campo. Por lo tanto, su grado de especialización es bastante alto, ya que posiblemente sólo estén familiarizados con él los expertos o aquellas personas interesadas en esta materia.

Por último, dentro de este bloque nos encontramos con *véraison* (envero), que es el momento en el que las uvas cambian de color, es decir, cuando comienzan a madurar. Las uvas blancas toman un color amarillento y traslúcido y las negras cogen un color más bien rojizo. Si lo buscamos en el *DLE*, no nos aporta ninguna información sobre si su origen es latino, por lo que lo primero que pensamos es que puede tratarse de un galicismo o de una palabra de origen hispánico. En cambio, sí que nos dice que existe el verbo *enverar*, por lo que procedemos a la investigación del mismo. Observamos que este verbo sí que procede del latín (*variāre*), es decir, que las uvas varían su color. Con esto, llegamos a la conclusión de que, efectivamente, *envero* es una palabra de etimología latina. Por otro lado, realizamos una búsqueda sobre el procedimiento de su equivalente en francés. El *Diccionario Larousse* nos dice que *véraison* es una palabra dialectal, que viene de *vérir*, así que con esto nos queda claro que su origen es francés. Para contrastar esta información, investigamos, una vez más, en la base de datos *Enoterm* y comprobamos que, otra vez, en inglés se ha adoptado la forma francesa (*veraison*). Con todo esto, podemos concluir que en francés se optó por emplear una forma de su propio origen y que otras lenguas, como el inglés, también la adoptaron, mientras que en la lengua española se prefirió el uso de la forma de origen latino. Es un término cuyo uso se puede aplicar a otros tipos de fruta, pero más comúnmente a las uvas, por lo que su

grado de especialización es bastante alto en cuanto a la frecuencia de uso en materia de vitivinicultura.

8.3. Vocabulario relativo a la organografía

En esta última parte del análisis estudiaremos términos relacionados con la organografía, es decir, la ciencia que estudia las partes de la vid y algunas de sus variedades. El grado de especialización de estas palabras se considera alto y característico del campo de la viticultura, ya que se trata exclusivamente de las partes y las distintas variedades de una vid.

Término (FR)	Término (ES)
cambium	cambium
souche	cepa
gourmand	chupón /espergura
pellicule	hollejo
entre-coeur	nieto
grain	semilla
grappe	racimo
raisin	uva
<i>vitis riparia</i>	<i>vitis riparia</i>
<i>vitis rupestris</i>	<i>vitis rupestris</i>
<i>vitis vinifera</i>	<i>vitis vinifera</i>
vrille	zarcillo

Tabla 3. Vocabulario relativo a la organografía

Lo primero que observamos en este grupo de vocabulario relacionado con la organografía es que hay cuatro términos con denominación latina: *cambium*, *vitis riparia*, *vitis rupestris* y *vitis vinífera*. Además, vemos que se mantienen con la misma forma tanto en francés como en español, por lo que ya deducimos que en ambas lenguas se ha optado por el uso del latinismo en cada una de ellas. Según el *DLE*, el *cambium* es «El estrato celular de las plantas leñosas responsable del engrosamiento de tallos y raíces.» y, precisamente, *cambium* es la forma latina, más concretamente del latín científico, que se ha adoptado al castellano actual añadiendo una tilde en la letra «a» (cámbium). Por otra parte, tenemos *vitis riparia*, *vitis rupestris* y *vitis vinífera*, términos relativos a la ampelografía, que hacen referencia a algunas variedades de la vid que nos podemos encontrar. La más común en nuestro país es la *vitis vinífera*, originaria del suroeste de Asia y del centro y suroeste de Europa, ya que este tipo de vid se desarrolla mejor en climas templados, mientras que las otras dos variedades, *riparia* y *rupestris*, son originarias, por una parte, de Norteamérica y, por otra parte, del sureste de Estados Unidos y México. En biología, es común emplear el nombre científico, en latín, para muchas variedades de plantas, árboles e incluso animales, y en el caso de las viñas no podría ser de otra forma. En todos estos términos se emplea su denominación en latín científico y con esto ya tenemos la pista de que no sólo comparten ámbito con la viticultura, sino que también con la biología y, más concretamente, con la botánica. Ya mencionamos en apartados anteriores que el vocabulario relativo a la organografía de la vid tendría mucha relación con este campo, aunque bien es cierto que tanto *vitis vinífera* como *vitis riparia* y *vitis rupestris* son nombres más característicos de la viticultura por tratarse de distintas variedades de vid. Por otra parte, si nos centramos en su grado de especialización, al ser denominaciones con nombre científico en latín, tendría un nivel alto en términos de la biología, puesto que, a no ser que se emplee una denominación a nivel general o se explique el contexto, no se entendería en un nivel de conocimiento bajo o medio. Sin embargo, sí que se sabe que es común el uso de las formas latinas para los nombres de plantas y animales dentro de este campo.

Dentro del vocabulario sobre la organografía de la vid, también nos han llamado la atención los equivalentes *souche* y *cepa*, ya que de primeras no parecen tener ninguna relación. La cepa es el tronco de una vid, de donde brotan los sarmientos, pero también es la parte del tronco que se encuentra dentro de la tierra y va unida a las raíces en cualquier otra planta o árbol, por lo que resulta curioso que una palabra que relacionamos tanto con las viñas también se emplee, aunque en menor medida, en otros tipos de planta. También observamos,

según el resto de acepciones que nos encontramos en el *DLE*, que también es el principio o la raíz de las astas y colas de los animales, así que ya comprobamos que no es un término exclusivo de la viticultura, sino que también se emplea en botánica en general y también en la zoología, aunque su uso no está tan extendido. En cuanto a *souche*, el Diccionario Larousse también nos dice que, al igual que el equivalente en español, también tiene que ver con la parte del tronco de una planta que va unida a las raíces, pero además nos explica que se puede emplear en el ámbito administrativo, como una parte relativa a las hojas de un registro. Es interesante ver cómo tanto en una lengua como en otra, estos equivalentes tienen otros usos distintos según el contexto a pesar de tener un punto en común respecto a lo que concierne a las plantas. Sin embargo, si investigamos en la base de datos *Enoterm*, que nos puede ofrecer información que guarde más relación con la vitivinicultura, vemos que en francés también existe el equivalente *cépage*, que nos dice que es una viña cultivada en la que se producen los racimos con lo que se hará el vino. Podemos apreciar, entonces, que en este sentido, los términos que aparecen en el glosario tienen un tinte más general en cuanto a las plantas y no tanto con la viña en sí, mientras que *cépage* sí que es más propio de este campo. A pesar de todo esto, la cepa se relaciona directamente con las viñas aunque también tenga que ver con otros ámbitos y, como equivalentes, tanto *souche* como *cépage* son válidos, teniendo siempre en cuenta el contexto de cada uno de ellos.

El término *gourmand*, en el contexto de la viticultura, es un brote que sale de nuevo de una planta y su equivalente en español es *espergura*. *Espergurar* es una técnica que, precisamente, consiste en eliminar esos brotes que se encuentran en los sarmientos más viejos para que no chupen la savia de los que salen del sarmiento nuevo, que son los más fructíferos. Aquí encontramos la clave de por qué a la espergura también se le conoce en español como *chupón*, ya que son brotes que realmente ya no tienen ninguna función en la cepa, pero que pueden absorber los nutrientes que necesitan los que sí que producen el fruto. Por otra parte, *gourmand* en francés también tiene que ver, por un lado, con una persona que se alimenta muy bien y en gran cantidad y, por otro lado, alguien que consume mucha energía, así que, tanto en una lengua como en otra, observamos que ambos equivalentes hacen referencia al mismo concepto: consumir una gran cantidad de algo. Podríamos concluir, por lo tanto, que *espergura* sería el término más especializado y exclusivo en este contexto, el más conocido por los viticultores y otros expertos en esta materia, mientras que *chupón* tendría un matiz más informal, pero también más fácil de comprender para aquellos que no tienen tanto conocimiento sobre este ámbito y, además, se puede aplicar a otros contextos. Sin embargo,

gourmand es un término muy general en cuanto a que se puede emplear tanto en materia gastronómica como en botánica, cada uno con sus matices, pero haciendo referencia al mismo concepto.

Pellicule también es otro término que nos llama especialmente la atención, ya que su equivalente en español es el *hollejo* o piel y, *a priori*, no parecen estar relacionados entre sí. Tanto uno como otro se refieren a una piel que cubre a algunas frutas y legumbres, con lo cual, ya sabemos que no es un término propio sólo en materia de viticultura, sino también en el de la alimentación en general. Esta piel es fundamental en la producción del vino, ya que es gracias a ella con la que se obtiene el color del mismo y de sus distintas variedades. *Hollejo* viene del latín *follicūlus*, que significa *saco pequeño*. Si investigamos un poco más sobre la evolución de este latinismo, existe *folículo*, que es, por un lado, una glándula en forma de saco que se sitúa en el espesor de la piel o de las mucosas y, por otro lado, un fruto seco que se abre por sólo un lado y tiene una cavidad que contiene varias semillas. Como se puede ver, ambas formas nos dan la idea de que se trata de un saco o una piel que recubre algo y que se relaciona generalmente con los frutos. Por otra parte, *pellicule* viene del latín *pellicula* (*película*, como se conoce hoy en día), que no es más una piel delgada que se forma sobre objetos o los recubre o también el pellejo o el hollejo de la fruta. Observamos pues, que aunque en un principio los dos equivalentes no se parecen mucho, ambos parten de la misma forma latina, pero con una evolución distinta a la hora de darles una denominación en cada una de las lenguas francesa y española. Ya hemos visto anteriormente que el hollejo es común en todas las frutas, pero aun así, su uso no está tan extendido en un lenguaje más general. No obstante, en el contexto vitivinícola, es mucho más popular debido a que, como se ha mencionado también al principio, es una parte muy esencial a la hora de elaborar el vino.

Los *nietos*, también conocidos como *hijuelos* en algunas zonas de España, son también unos tallos secundarios que no suelen ser productivos, es decir, algo muy parecido a la espergura o el chupón, que surgen en los sarmientos, cordones y en las varas y que también se deben eliminar para mejorar la calidad de las uvas, operación que se conoce como *desnietar*. Se trata, pues, de un término exclusivo de las viñas, ya que si lo aplicamos a otro contexto, sólo puede referirse a uno de los miembros de la familia. Esto se puede ver si nos fijamos en los equivalentes de cada uno de ellos en francés. Dentro del ámbito familiar, un nieto es *petit-fils*, mientras que en el ámbito vitícola su equivalente es *entre-coeur*. Llegamos a la conclusión de que su grado de especialización es muy alto en cuanto a que es muy propio de la viticultura y que si lo sacamos de este ámbito, puede dar lugar a confusión. Es un término

muy interesante si se analiza desde el punto de vista de la traducción, ya que tenemos un homónimo que, dependiendo de su contexto, su equivalente en otras lenguas es diferente, por lo que habría que prestar mucha atención a lo que está se está refiriendo para no caer en errores a la hora de traducir. Por lo demás, su origen en español es el mismo tanto en un contexto como en otro, ya que viene del latín *neptis* y del latín vulgar *nepta* y, aunque en ambos casos sus conceptos expresan cosas diferentes, de alguna forma se refieren a descendientes o brotes que parten de un punto de origen, de ahí que reciban el nombre de *nieto* o *hijuelo* en el caso de la viticultura.

Una *semilla*, entre varias de las acepciones que nos encontramos en el *DLE*, la que más se asemeja al contexto que estamos estudiando es un «Grano que en diversas formas producen las plantas y que al caer o ser sembrado produce, a su vez, nuevas plantas de la misma especie.» Procede del latín *seminia* y también se conoce como *simiente*, aunque esta forma no es tan popularmente conocida o, al menos, su uso no está tan extendido. Lo que nos ha llamado la atención es que su equivalente en francés *grain* no se parece morfológicamente a *semilla*, sin embargo, sí que recuerda más a *grano*, por lo que procedemos a buscar el origen de ambos términos en sus respectivas lenguas. *Grain* en francés procede del latín *granum* y, curiosamente, observamos que *grano* también viene de la misma forma latina. Además, las definiciones que encontramos de cada uno de ellos hacen referencia a lo mismo, a «Semilla y fruto de los cereales.» Esto nos indica que, mientras que en francés se emplea más popularmente la forma *grain* para referirnos a este concepto, en español se utiliza indistintamente *grano* o *semilla*. Por otra parte, hay que tener en cuenta que *semilla* es un término más propio de la botánica y, por lo tanto, de la viticultura, mientras que *grano* es común también en otros contextos y con definiciones diferentes.

Las *uvas* son los frutos que da la vid y, si estudiamos su etimología lingüística, observamos que no ha sufrido ningún cambio a lo largo de su historia porque proviene del latín *uva*. Sin embargo, el equivalente que hemos encontrado en *Manuel de viticulture* (Reynier, 2003) es *raisin*, que procede del latín *racimus* y del latín clásico *racemus*. A simple vista, se puede llegar a pensar que *raisin* es *racimo* en español, pero vamos a investigar también sobre su origen. La palabra *racimo* es originario del latín *racemus*, por lo que observamos que su procedencia es la misma que *uva* en francés. Sin embargo, una uva es un solo fruto, mientras que un racimo es un conjunto de muchas uvas, por lo que hay algo que no concuerda en estos términos. Si investigamos un poco más sobre *racimo*, su equivalente en francés es *grappe*, término de origen germánico y que, curiosamente, nos recuerda a *grape* en

inglés (uva). Observamos, sorprendidos, que parece ser que ambas lenguas, tanto el francés como el español, han «cruzado» de alguna manera los conceptos de ambos términos. Nos encontramos, pues, ante un fenómeno curioso entre las lenguas originales que estamos analizando y que también es interesante si se estudia desde el punto de vista de la traducción, ya que estamos ante lo que se denomina «falsos amigos» y que habría que prestarle especial atención a la hora de traducir. En cuanto a su grado de especialización, es considerable en cuanto a que las uvas son la materia prima que se emplea para la elaboración del vino y juegan un papel fundamental en el ámbito vitivinícola. No obstante, su uso también es común en la gastronomía, ya que hay cantidad de platos y recetas que tienen como ingrediente este fruto.

Por último, nos encontramos con *vrille*, cuyo equivalente en español es *zarcillo*. Nos han resultado curiosos estos dos equivalentes por su sonoridad y porque, como otros términos que hemos analizado anteriormente, no parecen tener relación entre sí a primera vista. Un zarcillo, conocido también como *tilín* en algunas zonas de España, como la Ribera del Duero, es cada uno de los órganos largos, delgados y volubles que tienen algunas plantas y que sirven para aferrarse a los tallos u otros objetos próximos. Viene del latín *circellus* (circulito), que es precisamente la forma que tienen estos órganos. Además, un zarcillo también es un pendiente o arete cuya función es colocarlo en las orejas como un complemento y que, de alguna manera, recuerdan un poco a estos órganos de las vides. Esto ya nos da a entender que es un término común en la viticultura y también más asociado popularmente a este campo, pero además se emplea en el ámbito de la joyería. Por otra parte, su equivalente en francés *vrille* es un término que viene del francés antiguo *vedille*, que a su vez también procede del latín *viticula* (*vitis*) y, con esto, se puede observar que originalmente estaba directamente relacionado con las viñas. Si buscamos su definición, no sólo nos habla de estos órganos característicos de las vides, sino que también nos explica que es un salto que se realiza en gimnasia combinado con un giro sobre el eje corporal, por lo que en francés se emplea este término para otro ámbito como es el de la gimnasia. En cuanto a su grado de especialización, tanto *vrille* como *zarcillo* son dos términos cuyo uso está muy extendido en la viticultura y que siempre se asocian con ella, aunque también pueden emplearse en otros campos como el de la joyería en español o el del deporte en francés.

9. CONCLUSIONES

Tras poner fin al desarrollo del marco teórico y del marco práctico de este Trabajo de Fin de Grado, resulta conveniente cerrarlo con unas conclusiones para comprobar que se han cumplido los objetivos planteados al principio del mismo.

En primer lugar, el proceso de selección de términos del corpus me ha permitido descubrir vocabulario vitícola que antes desconocía y también he conocido un poco más del que sí que conocía previamente. Esto ha servido de gran ayuda al estudiar el contexto de cada uno de los términos para poder realizar un análisis más completo de cada uno de ellos.

Adentrándonos ya en el marco práctico de este trabajo, uno de los objetivos era conocer el origen de los términos extraídos del corpus. En este aspecto, ha resultado curioso observar cómo no todos ellos provienen enteramente de sus respectivas lenguas de origen, sino que algunos son adaptaciones o incluso préstamos de otras lenguas, dos fenómenos que se han estudiado durante todo el Grado.

Otro de los propósitos en el presente Trabajo de Fin de Grado era determinar si el grado de especialización de todos los términos es elevado en cuanto a que los especialistas en el ámbito de la viticultura están más familiarizados con ellos y, además, si dichos términos también son comunes en otras disciplinas o contextos. Esto nos hace reflexionar sobre la importancia de llevar a cabo una documentación previa antes de realizar una traducción de un texto de cualquier tipo para que, de alguna forma, también seamos expertos en la materia y poder así conseguir una traducción de mayor calidad.

Mediante el uso de un método de investigación analítico y de un método comparativo a la hora de desarrollar la parte práctica de este trabajo y a través de una profunda documentación por medio de diferentes recursos, se ha conseguido llevar a cabo un análisis profundo de cada uno de los términos extraídos del corpus. Además, esto ha servido para poner en práctica y demostrar las habilidades y conocimientos que he adquirido a lo largo del Grado. Por otra parte, he conocido un poco más sobre la viticultura, no solo a nivel terminológico, sino también como actividad en sí misma, algo que supone un aprendizaje más desde el punto de vista de la traducción. Es de agradecer que ya desde hace algunos siglos se traduzcan textos sobre viticultura y vinicultura para que cada vez más personas tengan acceso a ellos y se interesen por estas actividades y que los profesionales detrás de ellas, tanto enólogos como viticultores, puedan seguir realizando su trabajo.

CORPUS

Hidalgo, L. (2002). *Tratado de Viticultura General* (pp. 107-188). Madrid: Mundi-Prensa Libros.

Reynier, A. (2003). *Manuel de viticulture* (pp. 3-62). París: Editions Lavoisier/Tec & Doc

10. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBA. Biblioteca de la Universidad de la Rioja. (s.f.). *Bibliografía básica*. Recuperado de https://biblioteca.unirioja.es/biba/mas_info.php?-titn=191101 [Consulta: 12 de noviembre de 2021]

Concurso de Vinos Real Casino de Madrid. (s.f.). *Homenaje*. Recuperado de <https://concursodevinosrealcasinodemadrid.es/homenaje-luis-hidalgo-fernandez-cano/> [Consulta: 28 de octubre de 2021]

Diccionario de la Real Academia Española. (2021). Recuperado de <https://www.DLE.es/>

GIRTraduvino. Terminología en español con equivalentes en francés e inglés. Red conceptual en español y en francés. Recuperado de <http://girtraduvino.com/es/recursos/>

Ibáñez, M. (2017). *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada* (pp. 9-28). Granada: Editorial Comares, S.L.

Larousse. Encyclopédie et dictionnaires gratuits en ligne. (2021). Recuperado de <https://www.larousse.fr/>

Lerat, P. (1995). *Les langues spécialisées* (pp. 23-105). París: Presses Universitaires de France.

Librairie Eyrolles. (s.f.). *Alain Reynier, tous les livres*. Recuperado de <https://www.eyrolles.com/Accueil/Auteur/alain-reynier-81007/> [Consulta: 28 de octubre de 2021]

Oxford Learner's Dictionaries. (2021). Recuperado de <https://www.oxfordlearnersdictionaries.com/>

**11. ANEXO: GLOSARIO TERMINOLÓGICO CON LOS TÉRMINOS
EXTRAÍDOS DE LAS OBRAS *MANUEL DE VITICULTURE*
(REYNIER, 2003) Y *TRATADO DE VITICULTURA GENERAL*
(HIDALGO, 2002)**

Término (FR)	Término (ES)	Definición
acrotonie (Reynier, 2003: 33)	acrotonía (Hidalgo, 2002: 146)	Alargamiento de los brazos de una cepa.
albumen (Reynier, 2003: 30)	albumen (Hidalgo, 2002: 138)	Tejido que rodea el embrión de algunas plantas, como el trigo y el ricino, y le sirve de alimento cuando la semilla germina.
aoûtement (Reynier, 2003: 3)	agostamiento (Hidalgo, 2002: 159)	Transformación del sarmiento ligero en sarmiento duro por lignificación.
arrêt de croissance (Reynier, 2003: 7)	parada de crecimiento (Hidalgo, 2002: 145)	Fase del ciclo vegetativo en el que la vid deja de crecer y comienza su proceso de maduración.
aste (Reynier, 2003: 8)	vara (Hidalgo, 2002: 115)	Rama larga a la que se le dejan más de cuatro yemas en la poda para que sostenga las ramas de fruto y la vegetación.
baie (Reynier, 2003: 3)	baya (Hidalgo, 2002: 134)	Grano de uva, fruto carnoso que se compone de hollejo, pulpa y pepitas.
bourgeon (Reynier, 2003: 8)	yema (Hidalgo, 2002: 124)	Diminuto brote vegetativo de la vid que aparece en el sarmiento, formando un pequeño resalte en forma de cúpula o bulbo.
bourgeon d'hiver (Reynier, 2003: 33)	yema de invierno (Hidalgo, 2002: 147)	Yema del año precedente, recubierta casi enteramente por escamas protectoras.
bourgeon latent (Reynier, 2003: 36)	yema latente (Hidalgo, 2002: 150)	Yema que está compuesta por la yema principal y la yema secundaria.
bourgeon principal (Reynier, 2003: 36)	yema principal (Hidalgo, 2002: 150)	Yema que saca el brote principal.
bourgeon secondaire (Reynier, 2003: 36)	yema secundaria (Hidalgo, 2002: 150)	También conocida como <i>sobreyema</i> , es una yema que no llega a sacar brote o tiene un brote escaso.
bourre (Reynier, 2003: 35)	borra (Hidalgo, 2002: 148)	Plumón presente en las yemas durmientes.

bouton floral séparé (Reynier, 2003: 34)	botón floral separado (Hidalgo, 2002: 147)	Es la aparición de la forma típica de la inflorescencia y se presentan netamente aislados.
bras (Reynier, 2003: 8)	brazo (Hidalgo, 2002: 107)	Ramificación principal del tronco de la cepa.
cambium (Reynier, 2003: 22)	cambium (Hidalgo, 2002: 114)	Estrato celular de las plantas leñosas, responsable del engrosamiento de tallos y raíces.
chute des feuilles (Reynier, 2003: 7)	caída de la hoja (Hidalgo, 2002: 145)	Momento en el que caen las hojas de la vid, después de la vendimia, para después dar paso a la fase de reposo.
coulure (Reynier, 2003: 49)	corrimiento del racimo (Hidalgo, 2002: 156)	Accidente que padece la vid en la época de la inflorescencia cuando, por efecto del frío, del viento o de la lluvia, se imposibilita o entorpece la fecundación y resultan los racimos desmedrados o sin fruto.
courson (Reynier, 2003: 32)	pulgar (Hidalgo, 2002: 112)	Parte del sarmiento que con dos o tres yemas se deja en las vides al podarlas, para que por el las broten los vástagos.
croissance (Reynier, 2003: 7)	crecimiento (Hidalgo, 2002: 145)	Fase del ciclo vegetativo en el que se produce la floración de la vid.
cycle végétatif (Reynier, 2003: 3)	ciclo vegetativo (Hidalgo, 2002: 141)	Conjunto de fases por las que transcurre la vida de una planta durante el año.
débourrement (Reynier, 2003: 7)	brotación (Hidalgo, 2002: 146)	Momento del año en el que las yemas se abren para dar lugar a los brotes de la temporada.
diaphragme (Reynier, 2003: 19)	diafragma (Hidalgo, 2002: 114)	Membrana que establece separaciones interiores en algunos frutos.
écaille (Reynier, 2003: 32)	escama (Hidalgo, 2002: 147)	Órgano escarioso o membranoso semejante a una hoja pequeña.
écorce (Reynier, 2003: 9)	cofia (Hidalgo, 2002: 107)	Cubierta membranosa que envuelve algunas semillas.
effeuillage (Reynier, 2003: 5)	deshojado (Hidalgo, 2002: 160)	Extirpación de las hojas cercanas a los racimos que tiene como finalidad la aireación de las uvas y evitar podredumbres, así como hacer más visibles los racimos.
embryon (Reynier, 2003: 30)	embrión (Hidalgo, 2002: 138)	Esbozo de la futura planta, contenido en la semilla.
endocarpe (Reynier, 2003: 29)	endocarpio (Hidalgo, 2002: 135)	Capa interna de las tres que forman el pericarpio de los frutos, que puede ser de consistencia leñosa.

entre-coeur (Reynier, 2003: 32)	nieto (Hidalgo, 2002: 115)	Tallos secundarios y vigorosos, generalmente improductivos, que surgen de la parte superior de la vid en sarmientos, cordones o varas.
entrée en dormance (Reynier, 2003: 44)	entrada en dormición (Hidalgo, 2002: 153)	Fase en la que las yemas latentes entran en el estado de dormición.
entre-noeud (Reynier, 2003: 18)	entrenudo (Hidalgo, 2002: 115)	Parte del tallo de algunas plantas comprendida entre dos nudos.
épicarpe (Reynier, 2003: 29)	epicarpio (Hidalgo, 2002: 135)	Capa externa de las tres que forman el pericarpio de los frutos.
état de dormance (Reynier, 2003: 36)	estado de dormición (Hidalgo, 2002: 150)	Momento en el que las yemas latentes pierden la facultad de brotar por la acción del ácido abscísico, emitido por las hojas adultas.
fécondation (Reynier, 2003: 47)	fecundación (Hidalgo, 2002: 155)	En el caso de la vid, la fecundación es anemófila, es decir, de una flor a otra.
feuille adulte (Reynier, 2003: 41)	hoja adulta (Hidalgo, 2002: 176)	Hojas que desempeñan la función fotosintética al máximo, situadas en la región más próxima al nacimiento del pámpano.
feuille étalée (Reynier, 2003: 34)	hoja extendida (Hidalgo, 2002: 147)	Primeras hojas totalmente abiertas, que presentan caracteres varietales
floraison (Reynier, 2003: 7)	floración (Hidalgo, 2002: 155)	Fase del ciclo vegetativo de la vid en la que se abren las flores.
gourmand (Reynier, 2003: 32)	chupón/espergura (Hidalgo, 2002: 129)	Brote o vástago que sale de una planta, generalmente de un sarmiento viejo y que hay que eliminar para que no absorba los nutrientes que necesitan los brotes más nuevos y fructíferos.
grain (Reynier, 2003: 29)	semilla (Hidalgo, 2002: 181)	Parte del fruto de algunas plantas que contiene el embrión de otra futura planta.
grappe (Reynier, 2003: 5)	racimo (Hidalgo, 2002: 115)	Conjunto de uvas sostenidas en un mismo tallo que pende del sarmiento.
grappe séparée (Reynier, 2003: 34)	inflorescencia separada (Hidalgo, 2002: 147)	Fenómeno en el que los racimos se espacian a lo largo del brote, pero sus órganos florales continúan aglomerados.
grappe visible (Reynier, 2003: 34)	aparición de inflorescencias (Hidalgo, 2002: 147)	Fase en la que se destacan inflorescencias rudimentarias en la extremidad del brote, precedidas de cuatro a seis hojas pequeñas.
greffage (Reynier, 2003: 32)	injerto (Hidalgo, 2002: 142)	Unión de dos estructuras vegetales que permite obtener una nueva planta, derivada de ellas.

grenache (Reynier, 2003: 35)	garnacha (Hidalgo, 2002: 185)	Especie de uva roja que tira a morada, muy fina, de muy buen gusto y muy dulce. También es un tipo de vino que se elabora con esta uva.
inflorescence (Reynier, 2003: 3)	inflorescencia (Hidalgo, 2002: 150)	Forma en que aparecen colocadas las flores en las plantas.
inhibition corrélativ (Reynier, 2003: 36)	inhibición correlativa (Hidalgo, 2002: 148)	Competencia entre órganos, tales como la caída natural de bayas, el crecimiento de la raíz en relación a brotes y fruta y desórdenes fisiológicos asociados al corrimiento, entre otros.
levée de dormance (Reynier, 2003: 44)	salida de la dormición (Hidalgo, 2002: 153)	Fase de la formación de las yemas latentes recuperan su capacidad de brotación.
limbe (Reynier, 2003: 13)	limbo (Hidalgo, 2002: 118)	Lámina o parte ensanchada de las hojas, de los sépalos, pétalos y tépalos.
maturation (Reynier, 2003: 3)	maduración/período traslúcido (Hidalgo, 2002: 156)	Fase fisiológica del ciclo de la viña, que comienza en verano con el envero y acaba con la vendimia.
mésocarpe (Reynier, 2003: 29)	mesocarpio (Hidalgo, 2002: 135)	Capa media de las tres que forman el pericarpio de los frutos
mobilisation des réserves (Reynier, 2003: 29)	movilización de las reservas (Hidalgo, 2002: 145)	Se produce después del reposo y es el principio del ciclo vegetativo. En este momento, los nutrientes que se han mantenido durante el reposo comienzan a activarse.
moelle (Reynier, 2003: 19)	médula (Hidalgo, 2002: 114)	Parte interior de las raíces y tallos de las plantas constituida principalmente por tejido parenquimatoso y rodeada por vasos leñosos y cribosos.
moût (Reynier, 2003: 29)	mosto (Hidalgo, 2002: 135)	Zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino.
nouaison (Reynier, 2003: 7)	cuajado (Hidalgo, 2002: 147)	Comienzo del desarrollo de los ovarios de las flores, principio de formación de los granos tras la fecundación.
pellicule (Reynier, 2003: 29)	hollejo (Hidalgo, 2002: 134)	Piel delgada que cubre algunas frutas y legumbres.
pépin (Reynier, 2003: 30)	pepita (Hidalgo, 2002: 138)	Simiente de algunas frutas.
période herbacée (Reynier, 2003: 50)	período herbáceo (Hidalgo, 2002: 156)	Período de la formación de las uvas, que recibe este nombre por la clorofila que se encuentra en la piel de las mismas, en el que aumenta el tamaño del fruto.

photosynthèse (Reynier, 2003: 15)	fotosíntesis (Hidalgo, 2002: 122)	Proceso por el que las plantas realizan la respiración gracias a la clorofila a partir del dióxido de carbono y el agua.
pinceau (Reynier, 2003: 29)	pincel (Hidalgo, 2002: 134)	Parte interior del grano de uva donde se inserta el peciolo que sostiene la baya en el raspón y el racimo.
plaie de taille (Reynier, 2003: 31)	herida de poda (Hidalgo, 2002: 142)	Es una materia vegetal que se seca en la parte que no se ha desechado en la planta, similar a una herida en una persona.
pleurs (Reynier, 2003: 7)	lloro (Hidalgo, 2002: 145)	Etapas del ciclo vegetativo de la viña, antes del brote, en la que la planta segrega savia.
poil absorbant (Reynier, 2003: 9)	pelo absorbente (Hidalgo, 2002: 107)	Zona de las raíces de las plantas en las que penetra el agua con las sales alimenticias que se encuentran en el suelo.
pointe verte (Reynier, 2003: 33)	punta verde (Hidalgo, 2002: 147)	Parte de los nuevos brotes que salen de las yemas en su proceso de crecimiento.
porte-greffe (Reynier, 2003: 31)	portainjerto (Hidalgo, 2002: 142)	Planta que recibe un injerto de otra.
post-dormance (Reynier, 2003: 44)	postdormición (Hidalgo, 2002: 153)	Fase de la formación de las yemas latentes en las que éstas ya han recuperado su capacidad de brotación y permanecen en reposo por las condiciones climáticas externas a la planta.
prédormance (Reynier, 2003: 44)	predormición (Hidalgo, 2002: 153)	Fase previa a la dormición en la que los conos vegetativos perfeccionan su organización se forman los esbozos de las hojas, los zarcillos y las inflorescencias.
prompt-bourgeon (Reynier, 2003: 36)	yema pronta (Hidalgo, 2002: 151)	Tipo de yema que realiza la brotación el mismo año de su formación en el pámpano que procede de una yema latente.
pruine (Reynier, 2003: 29)	pruina (Hidalgo, 2002: 135)	Fina capa de cera que recubre la cutícula del hollejo de la uva, donde se depositan las levaduras y otros gérmenes.
pulpe (Reynier, 2003: 29)	pulpa (Hidalgo, 2002: 135)	Parte carnosa y jugosa del grano de uva.
racine (Reynier, 2003: 8)	raíz (Hidalgo, 2002: 107)	Órgano de las plantas que crece en dirección inversa a la del tallo, carece de hojas e, introducido en tierra o en otros cuerpos, absorbe las materias necesarias para el crecimiento y desarrollo del vegetal y lo sostiene.
raisin (Reynier, 2003: 28)	uva (Hidalgo, 2002: 134)	Baya o grano más o menos redondo y jugoso, fruto de la vid, que forma racimos.

rameau (Reynier, 2003: 20)	pámpano (Hidalgo, 2002: 112)	Sarmiento verde, tierno y delgado o pimpollo de la vid.
raphé (Reynier, 2003: 30)	rafe (Hidalgo, 2002: 138)	Cordoncillo saliente que forma el funículo en algunas plantas
repos (Reynier, 2003: 43)	reposo (Hidalgo, 2002: 160)	Etapa del ciclo de la vid (desde la caída total de la hoja de otoño hasta el brote de primavera) en que la planta reposa.
sarment (Reynier, 2003: 8)	sarmiento (Hidalgo, 2002: 107)	Vástago de la vid, largo, delgado, flexible y nudoso, de donde brotan las hojas, las tijeretas y los racimos.
sortie des feuilles (Reynier, 2003: 34)	salida de hojas (Hidalgo, 2002: 147)	Fase de la formación de las yemas latentes en la que aparecen hojas rudimentarias cuya base está aún protegida por la borra.
souche (Reynier, 2003: 17)	cepa (Hidalgo, 2002: 142)	Tronco de la vid, del cual brotan los sarmientos y toda la planta.
surmaturation (Reynier, 2003: 50)	sobremaduración (Hidalgo, 2002: 158)	Característica de las uvas que han sobrepasado en la viña su periodo óptimo de maduración y que se vendimian cuando ya ha comenzado a producirse un proceso de oxidación interna.
taille (Reynier, 2003: 4)	poda (Hidalgo, 2002: 160)	Operación de cultivo que consiste en cortar ramificaciones de la cepa, en una cierta medida y en determinadas épocas, con objeto de darle forma, vigorizarlas y regular la producción del fruto.
taille tardive (Reynier, 2003: 36)	poda tardía (Hidalgo, 2002: 148)	Procedimiento por el que se puede atrasar la brotación en los sarmientos realizando esta práctica un poco más tarde.
tanin (Reynier, 2003: 29)	tanino (Hidalgo, 2002: 181)	Sustancia astringente que se encuentra en algunos tejidos vegetales, como la corteza de los árboles y el hollejo de la uva.
tige (Reynier, 2003: 23)	tallo (Hidalgo, 2002: 138)	Órgano de las plantas que se prolonga en sentido contrario al de la raíz y sirve de sustento a las hojas, flores y frutos.
tissu de soudure (Reynier, 2003: 32)	callo de soldadura (Hidalgo, 2002: 146)	Se produce en los injertos y es un material vegetativo que une la púa al injerto a modo de soldadura.
tronc (Reynier, 2003: 8)	tronco (Hidalgo, 2002: 107)	Tallo de la cepa entre la raíz y las ramas principales o brazos.
vendange (Reynier, 2003: 4)	vendimia (Hidalgo, 2002: 145)	Recolección y cosecha de la uva.
véraison (Reynier, 2003: 7)	envero (Hidalgo, 2002: 156)	Cambio de color de los granos de uva cuando empiezan a madurar

vieux bois (Reynier, 2003: 8)	madera vieja (Hidalgo, 2002: 115)	Madera que lleva más de un ciclo vegetativo.
vigne (Reynier, 2003: 3)	viña (Hidalgo, 2002: 144)	Terreno plantado de muchas vides.
vigueur (Reynier, 2003: 35)	vigor (Hidalgo, 2002: 164)	Fuerza que tiene la planta.
viticulteur (Reynier, 2003: 31)	viticultor (Hidalgo, 2002: 159)	Persona que se dedica al cultivo de la vid.
<i>vitis riparia</i> (Reynier, 2003: 19)	<i>vitis riparia</i> (Hidalgo, 2002: 111)	Procedente de Estados Unidos, sirve de portainjerto, donde después se injertan palos de la variedad que se desee.
<i>vitis rupestris</i> (Reynier, 2003: 19)	<i>vitis rupestris</i> (Hidalgo, 2002: 111)	Variedad de planta, también procedente de Estados Unidos.
<i>vitis vinifera</i> (Reynier, 2003: 18)	<i>vitis vinifera</i> (Hidalgo, 2002: 184)	Especie botánica que engloba todas las variedades clásicas de cepas que dan uvas de vino. En concreto, esta variedad es originaria del centro y suroeste de Europa y del suroeste de Asia.
vrille (Reynier, 2003: 3)	zarcillo (Hidalgo, 2002: 107)	Brotes u órganos alargados, delgados y sensibles, que sirven a las vides para trepar por otras superficies y soportes, como las espalderas.
zéro de végétation (Reynier, 2003: 35)	cero de vegetación (Hidalgo, 2002: 148)	También conocido como <i>kilómetro cero</i> y <i>yema latente</i> , es la fase que precede al desborre.