



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Grado en Traducción e Interpretación

TRABAJO FIN DE GRADO

**Traducción de textos especializados
aplicados a casos prácticos en el dominio de la
vitivinicultura**

Presentado por Noelia Iglesias Ruiz

Tutelado por D. Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, 2 de julio de 2014

ÍNDICE

I.	RESUMEN	7
II.	RÉSUMÉ.....	7
III.	INTRODUCCION.....	8
IV.	OBJETIVOS	9
V.	METODOLOGÍA Y PLAN DE TRABAJO.....	10
VI.	DESARROLLO.....	11
VII.	CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO	11
VIII.	¿Qué es la traducción especializada?	11
	a. Ámbitos de la traducción especializada	13
	i. El técnico	13
IX.	Lenguas de especialidad	14
	a. ¿Por qué decimos que se trata de lenguas especializadas en detrimento de la lengua común?.....	14
	b. Estructuras morfosintácticas específicas de las lenguas de especialidad	16
X.	Texto especializado	18
	a. Características, elementos o rasgos que permiten caracterizar un texto como especializado.....	19
	b. Criterios para la clasificación de los textos especializados	20
	c. Género textual	21
	d. Comunicación especializada	22
	i. ¿El hecho de que la comunicación sea especializada lo da el tema del que trata?.....	22
	e. ¿Los emisores son especialistas en el tema?.....	22
	f. Tipo de terminología que debe utilizarse:.....	23
	g. Usos en la lengua común de terminología especializada	23
	h. Usos especializados de terminología de la lengua común.....	24
XI.	CAPÍTULO 2	26

XII.	¿Cómo afrontar un texto especializado?	26
XIII.	Perfil del traductor especializado.....	27
	i. Perfil del traductor especializado (técnico)	27
	b. Competencias requeridas a un traductor especializado	29
	i. Modelos de competencias del traductor a lo largo de la historia.....	29
	ii. ¿Quién es la mejor opción para traducir un texto especializado, el traductor profesional o el profesional del sector?	31
XIV.	Herramientas TAO	32
	a. ¿Cómo funcionan?	32
XV.	Documentación	36
	a. Herramientas que facilitan la documentación	36
XVI.	Responder desde la perspectiva de un traductor cuándo me encuentro ante un texto especializado.....	37
XVII.	CAPÍTULO 3	39
XVIII.	Traducción especializada llevada a la práctica en el campo de la vitivinicultura	39
	a. Ciencia enológica	39
	b. El lenguaje de la vitivinicultura.....	39
	i. Ámbito nacional.....	39
	c. Documentación para traducir textos vitivinícolas.....	40
	d. Galicismos dentro del campo de la vid y el vino	43
XIX.	Evaluación de una traducción especializada en el dominio vitivinícola.....	45
	a. Primera versión de la traducción	47
	b. Crítica de la traducción	53
XX.	RESULTADOS ESPECÍFICOS.....	57
XXI.	CONCLUSIONES GENERALES	58
XXII.	BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	60
XXIII.	Anexos.....	63
XXIV.	Anexo I.....	63

XXV.	Anexo II.....	70
XXVI.	Anexo III.....	71
XXVII.	SDL Multiterm.....	71
XXVIII.	Anexo IV.....	72
XXIX.	Dropbox.....	72
XXX.	Anexo V.....	73
XXXI.	Google Drive	73
XXXII.	Anexo VI.....	74
XXXIII.	Girtraduvino	74
XXXIV.	Anexo VII.....	75
XXXV.	<i>Vinification en rouge</i>	75

RESUMEN

El cuerpo del trabajo se centra en una explicación teórica sobre los conceptos de traducción especializada y textos especializados en su contexto de utilización y la aplicación práctica de las competencias adquiridas por un traductor especializado llevadas al caso concreto del ámbito técnico de la traducción especializada en el campo de la vitivinicultura.

Todo ello elaborado con la finalidad de adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar las destrezas que un traductor especializado profesional debe tener para poder traducir este tipo de textos con eficacia y de manera correcta.

Para ello hemos realizado un breve trabajo de investigación e indagación dentro del mundo de la traducción centrándome en el caso concreto de la traducción especializada, teniendo en mente el prisma de un traductor y como actúa él ante este tipo de textos además de las herramientas que puede usar para que le faciliten su labor.

Palabras clave: traducción, especializada, terminología, vitivinicultura

RÉSUMÉ

Le corps du document est censé sur l'explication théorique de la traduction spécialisée et les textes spécialisés dans son contexte d'usage et l'application dans les pratiques des compétences acquises par un traducteur spécialisé dans le domaine concret de la traduction spécialisée appliquée au domaine de la vitiviniculture.

Tout le document a été élaboré avec l'objectif d'acquérir les connaissances nécessaires pour développer les compétences qu'un traducteur spécialisé professionnel doit avoir pour pouvoir traduire ce genre de documents efficacement et d'une façon correcte.

Ce pour cela qu'on a effectué une brève recherche d'investigation et d'étude dans le domaine de la traduction mais plus précisément dans le cas particulier de la traduction spécialisée, tout cela en tenant compte de la perspective d'un traducteur et sa façon d'agir face à ce genre de documents, notamment les utiles qu'il peut utiliser pour faciliter son travail.

Mots clés: traduction, spécialisée, terminologie, vitiviniculture.

INTRODUCCION

El presente trabajo de investigación pretende que al realizar un estudio teórico sobre la traducción especializada en sus contextos y ámbitos, así como en sus subcategorías se obtenga una noción clara y precisa de la misma que permita conocer mejor cómo actuar en una situación real de un traductor especializado.

La elección temática de la traducción especializada y los textos especializados en el ámbito vitivinícola responde a motivaciones personales, En primer lugar por nuestras propias circunstancias de nacimiento, La Rioja, y en segundo por creer que el campo de la vitivinicultura en nuestra combinación de lenguas francés-español es un caso singular debido a la gran influencia que estas dos lenguas (más el francés) tienen en el mundo de la vid y el vino.

A lo largo de nuestra formación académica en el grado de Traducción en interpretación en la Universidad de Valladolid (Campus de Soria) hemos conocido diversos ámbitos de traducción tanto desde el francés como desde el inglés así como en interpretación. Pero hasta que no cursamos la asignatura de Traducción especializada no descubrimos nuestro interés por la traducción por el caldo grecorromano por excelencia, el vino que desde la niñez nos era tan cercano y a la vez escondía tantos entresijos en el trasiego de las lenguas que con este trabajo de investigación pretendía descubrir.

OBJETIVOS

El objetivo de este trabajo de investigación de fin de grado es entender el concepto de traducción especializada desde un punto de vista general y más concretamente el de uno de los dominios de la traducción especializada, el técnico para poder llevarlo al ámbito práctico de uno de los subdominios dentro del propio campo técnico.

Una vez asimilado ese concepto también se pretende comprender los conceptos de texto especializado y lenguas de especialidad entendidos en su contexto y con sus diferentes tipos, clasificaciones y categorías.

Y en tercer lugar lo que se pretende es aprender a abordar una traducción especializada desde la perspectiva de un traductor especializado profesional de manera que este utilice su tiempo de la forma más eficiente posible y el resultado sea de calidad y preciso.

METODOLOGÍA Y PLAN DE TRABAJO

Para realizar este trabajo de fin de grado hemos elaborado el siguiente plan de actuación:

En primer lugar, partiendo de consultas de autores referentes en la materia hemos realizado una recopilación de las principales teorías con respecto a la traducción especializada, los textos especializados y las lenguas de especialidad.

Luego nos hemos planteado cómo afrontar un texto especializado, para ello hemos indagado sobre los útiles de los cuales dispone un traductor para que puedan ayudarle a realizar su trabajo así como el perfil que debe tener el trabajador a la hora de enfrentarse a este tipo de textos.

Después hemos analizado traducciones hasta llegar a observar los principios teóricos planteados en las teorías recopiladas en los propios textos contraponiendo una traducción realizada sin interiorizar los conocimientos teóricos con una crítica una vez adquiridos esos conocimientos.

Hemos dividido el trabajo en tres capítulos:

El primero corresponde al marco teórico del trabajo que se ha recopilado, el segundo corresponde a cómo afrontar un texto especializado y qué herramientas podemos utilizar y el tercero se trata del análisis de un caso concreto de una traducción especializada técnica del dominio de la vitivinicultura.

DESARROLLO

CAPÍTULO 1: MARCO TEÓRICO

¿Qué es la traducción especializada?

En este apartado trataremos de definir el concepto de traducción especializada desde una perspectiva objetiva hasta llegar a obtener una definición subjetiva, para ello hemos recogido las definiciones de expertos en materia de traducción especializada con el fin de obtener varios puntos de vista.

En primer lugar, hay que tener en cuenta que la traducción ha sido lo que ha permitido la transferencia de conocimientos de campos especializados entre unos pueblos y otros a lo largo del tiempo, lo cual no quiere decir que traducir haya sido una tarea fácil ya que si se observa la traducción a lo largo de la historia se puede apreciar que se han producido cambios en la manera de explicar la realidad o de expresar los términos que no están en la lengua de llegada entre otras variaciones de ardua labor.

Desde siempre ha existido la traducción especializada ya que en el amplio intercambio de conocimientos del que es madre la traducción se ha hablado sobre todo tipo de temas en cualquier contexto desde el primer momento.

Para empezar a desgarnar el significado de traducción especializada me gustaría señalar que en su punto opuesto encontramos la traducción general (Vega, 1999:250):

«La traducción general es una iniciación a la traducción que se practica con textos de contenidos fácilmente asimilables por personas de una cultura general media».

No obstante, hay una idea extendida en el sector de la traducción que apunta que se trata de una categoría artificial que se ha creado con fines didácticos y no tiene cabida en la realidad.

En la práctica, en las universidades que cuentan en sus planes de estudio con traducción e interpretación se puede observar que imparten la traducción general, que no requiere un conocimiento específico, en los primeros años del grado para una vez que los alumnos han adquirido los conocimientos generales necesarios poder enseñar la traducción especializada en los cursos superiores ya que se necesita un bagaje para poder desarrollar el tipo de destrezas que nos permitirán realizar este tipo de traducciones con éxito.

Para entender la traducción especializada es necesario comprender que los principios que rigen la traducción especializada son la comprensión teórica de lo que es la traducción especializada así como conocer qué es una lengua de especialidad y un texto especializado, dada es la importancia de estos tres puntos que conformarán los tres apartados principales del desarrollo teórico de la traducción especializada de mi trabajo.

Tal y como apunta María Barros Ochoa (2002):

La traducción especializada se centra en los textos que se caracterizan básicamente por emplear los denominados lenguajes de especialidad. El rasgo fundamental que distingue a estos lenguajes de la lengua común es el léxico.

Otra definición de traducción especializada en la misma línea que la anterior es la de Bertha Gutiérrez Rodilla (1998:225) que apunta que:

La traducción especializada a diferencia de la de otros tipos, se caracteriza porque se funda sobre contenidos científicos o técnicos que no poseen, en principio, más que los especialistas y porque trasporta esencialmente mensajes informativos, más que afectivos o estéticos.

Se trata de traducciones donde prima lo semántico, el contenido; aquella que trata de reproducir, tan cerca como lo permitan las estructuras semánticas y sintácticas de la segunda lengua, el significado contextual exacto del original.

No debe confundirse definirse la traducción especializada con la traducción de textos especializados ya que esto no siempre es así debido a que se produce traducción especializada en una gran gama de ámbitos que normalmente no se considera que utilicen lenguajes de especialidad ni textos especializados, ejemplos de ello pueden ser el periodístico o el audiovisual.

Por tanto, bajo mi punto de vista la traducción especializada es aquella en la que se traduce sobre un ámbito y una situación especializados. Para poder realizar una traducción especializada debemos encontrarnos ante un texto especializado que esté escrito en lengua de especialidad y en el que la situación comunicativa sea también especializada de un campo del saber concreto.

Ámbitos de la traducción especializada

La distinción de traducción especializada en sus múltiples ámbitos lingüísticos permite crear una división con el resto de variedades de traducción que poseen características muy distintas, entre estos ámbitos cabe destacar:

El literario o la introducción de autores y obras a una nueva cultura.

El humanístico: textos producidos y utilizados en el ámbito académico y profesional.

El audiovisual: traducción de textos que junto con la imagen forman un conjunto inseparable.

El jurídico: textos que se utilizan en las relaciones entre el poder público y los ciudadanos.

El científico, en este ámbito surge una controversia ya que determinados estudiosos lo vinculan con el técnico y a ambos se les denomina científico-técnico o incluso técnico científico pero en cualquier caso sus textos se caracterizan por poseer conocimientos de las ciencias exactas.

Para resolver esta ambigüedad Gamero, S (2001: 26) nos resuelve la principal diferencia entre el ámbito científico y el técnico y es que «la ciencia es un conjunto de saberes teóricos, y la técnica, la aplicación de esos conocimientos a la explotación industrial (ciencias tecnológicas) o la explotación del suelo (ciencias agronómicas)».

El técnico

Es el ámbito en el que voy a centrar la parte práctica de mi trabajo y su objeto de traducción es el texto técnico que a su vez va a permitir delimitar las competencias que debe tener el traductor técnico de esta especialidad tal y como hemos citado anteriormente se va a encargar principalmente de lo que son las ciencias tecnológicas y las agronómicas y dentro de este último profundizaré más a fondo en la vitivinicultura debido a que creemos que es un caso singular entre el francés y el español que son mis principales lenguas del trabajo y tiene mucha cabida analizarlo con mayor detenimiento.

Lenguas de especialidad

Como hemos anticipado antes saber lo qué es una lengua de especialidad va a tener un papel principal a la hora de realizar una traducción especializada con eficiencia.

Y es que en primer lugar hay que entender por qué surge la necesidad de crear lenguas especializadas, esto se resuelve de la siguiente manera, una vez que se empieza a hablar de campos del saber para los que se requiere un conocimiento especializado nacen las lenguas de especialidad.

Luego, en contraposición a la lengua general que es la que se usa la mayor parte del tiempo para comunicarse entre dos personas, no requiere ningún tipo de conocimiento especializado y basta con tener un conocimiento medio de cultura general, se encuentran las lenguas de especialidad.

Las lenguas de especialidad son un conjunto de recursos lingüísticos del sistema de cada lengua que permiten generar un discurso especializado. Las unidades léxicas son polivalentes, es decir, pueden adquirir sentidos total o parcialmente distintos si se usan en ámbitos especializados diferentes, de ahí la importancia del contexto.

Las lenguas de especialidad van a clasificarse atendiendo al criterio temático. Es decir, en función del tema del que trate un discurso lo clasificaremos dentro de un ámbito lingüístico del saber que como ya hemos recogido en el apartado anterior son múltiples los que existen.

Bajo mi punto de vista Lerat (1997:17), recoge de manera resumida la definición de lengua especializada y es que es una «lengua natural considerada como instrumento de transmisión de conocimientos especializados».

Y es que para transmitir estos conocimientos especializados los traductores profesionales deben ser capaces de una lengua de especialidad a otra en distintos idiomas sin perder el mensaje, que no es para nada sencillo y esto se consigue además de teniendo constancia de todo lo anterior conociendo lo que es la texto especializado.

¿Por qué decimos que se trata de lenguas especializadas en detrimento de la lengua común?

Para poder entender este apartado debemos definir lo que es la lengua común en primer lugar y luego contraponerlo a las lenguas especializadas.

Lo primero que hay que destacar es que ni siquiera un único hablante adopta el mismo registro para todas las situaciones comunicativas que se le plantean si no que dependiendo de las circunstancias hablará de una manera u otra.

De este modo en determinadas situaciones se utilizaría un registro más cuidado y dentro de este tipo de registro que se caracteriza por el vocabulario que utiliza, la complejidad de las oraciones y la organización del discurso encontraríamos uno que se refiere al lenguaje que utilizan los profesionales de un área del conocimiento determinada, el especializado.

La lengua general (...) que comprende tanto las variedades marcadas como las no marcadas, puede considerarse como un conjunto de conjuntos, imbricados e interrelacionados desde muchos puntos de vista. El nexo común a todos los conjuntos es la lengua común. Cada uno de los subconjuntos puede ser una lengua especializada. (Cabré, 1993)

Una vez entendido el concepto de lenguas especializadas cabe pasar a hablar de textos especializados.

Para distinguirlos hay que saber que los textos con una función referencial estándar que no estén marcados pertenecen a la lengua común y no contienen características lingüísticas ni pragmáticas especiales.

Mientras que los textos especializados van a presentar alguna marca específica con respecto a los de la lengua común.

Una de las características específicas de las lenguas de especialidad es la terminología, para ejemplificar de manera concreta esto hemos recogido la terminología específica del texto traducido presente en el anexo I referente a la vinificación clásica del vino tinto que pertenece a un apartado del manual de FOULONEAU, C. (1991: 116-121).

En cuanto a la terminología específica del campo del saber encontramos:

- Cuba
- Despalillado
- Encubado
- Estructura fenólica
- Estrujado
- Fermentación
- Grandes *crus*
- Intensidad colorante
- Riqueza tánica
- Raspones

- Siembra de levaduras
- Sulfitado
- Sulfuroso
- Vinificación

Para poder llegar a utilizar estos términos ha tenido que darse un proceso de comprensión del texto original con su debida documentación en mi caso particular ya que no dominaba el campo del saber y de interconexión de ideas y conceptos para poderlos expresar en el texto meta.

Estructuras morfosintácticas específicas de las lenguas de especialidad

En el texto especializado abundan las formas nominales y adjetivas en detrimento de las verbales así como la nominalización y la adjetivación respondiendo así a la clara vocación temática del discurso especializado.

Las formas y modos verbales no son complejos: predomina el modo indicativo frente al subjuntivo, el presente es el tiempo más utilizado y en menor medida el imperfecto, el pretérito perfecto simple y algo el condicional.

La sintaxis no es compleja, hay cierta tendencia a lo que se conoce como la condensación sintáctica y a períodos largos. Todo ello en consonancia con el carácter objetivo del texto especializado.

La mayor dificultad de la traducción especializada está en la terminología.

Para su comprensión y para encontrar el equivalente adecuado en la lengua de llegada es necesario conocer la disciplina, se debe tener al menos un conocimiento pasivo.

En cuanto a la terminología cuando desconocemos el significado podemos encontrarnos ante un término que ha sido traducido e incluido en el castellano con éxito que desconocíamos en la lengua original o bien podemos estar ante un neologismo, si esto ocurre debemos tomar una decisión sobre cuál va a ser su futuro en nuestro texto.

Para reflejar con ejemplos las estructuras morfosintácticas específicas hemos añadido una traducción que nosotros mismos hicimos en traducción especializada sobre la vinificación clásica del tinto que encontraremos en el anexo I y hemos analizado los dos primeros apartados de la traducción.

ADJETIVOS	NOMBRES	NOMINALIZACIÓN
68 resultados	136 resultados	29 resultados

TIEMPOS VERBALES					
PRESENTE	FUTURO	INFINITIVO	PASIVA	PERÍFRASIS DE INFINITIVO	PRESENTE DE SUBJUTIVO
29 resultados	1 resultado	3 resultados	1 resultado	1 resultado	1 resultado

En las tablas queda reflejado que los nombres y adjetivos predominan con respecto a los verbos en la traducción especializada.

Aun que la sintaxis no es compleja debido a la ausencia de subordinadas a lo largo de la traducción sí que cabe apuntar el hecho de que las frases no sean cortas y tengan una extensión media debido a que están unidas por nexos coordinantes y signos de puntuación

Texto especializado

Para definir el texto especializado debemos tener en cuenta tanto el tema del que trata como la terminología que se utiliza en dicho texto.

Gläser, R. (1982) define el texto especializado de la siguiente manera:

Una expresión coherente y completa en una esfera social de actividad, que trata de un tema específico de una especialidad o estados de cosas, empleando recursos lingüísticos generales y específicos e incluyendo elementos visuales no lingüísticos opcionales que transmiten más información.

Para Bernárdez (1982) el texto es:

La unidad lingüística comunicativa fundamental, producto de la actividad verbal humana, que siempre posee un carácter social. Se caracteriza por su autonomía semántica y comunicativa, así como por su coherencia profunda y superficial, debida a la intención (comunicativa) del hablante de crear un texto íntegro, y a su estructuración a través de dos conjuntos de reglas: las propias del nivel textual y las del sistema de la lengua.

Los interlocutores en el texto especializado van a ser expertos hablando, en principio, con expertos.

Atendiendo al tema del que trata un texto especializado podemos decir que tienen registro comunicativo específico y tratan los temas propios de un ámbito de conocimiento especializado.

Y atendiendo a la terminología, esta también va a ser específica de un campo de conocimiento especializado y tendrá un significado específico dentro de dicho campo siempre atendiendo a su contexto.

Las características de todo texto especializado son las siguientes:

a. Expresión coherente y completa, es decir, aunque sintácticamente no sea una composición compleja se trata de términos unívocos y objetivos.

b. Esfera social de actividad, estos textos están redactados por expertos y destinados, en principio, para expertos.

c. Tema específico de un campo del saber

d. Recursos lingüísticos generales y específicos del lenguaje de las ciencias.

e. Elementos visuales no lingüísticos, que transmiten más información que una definición del elemento visual.

Características, elementos o rasgos que permiten caracterizar un texto como especializado

-El emisor y los destinatarios

Los interlocutores van a tender a ser siempre profesionales del campo del saber del que se está tratando en el texto.

-Organización de la estructura del texto y su léxico

Tanto a organización de la estructura como el léxico van a ser específicos, el orden de las ideas y los términos utilizados van a ser propios del campo del saber.

-La situación comunicativa

Generalmente la situación comunicativa cuando se trata de textos especializados se produce en un entorno específico en el que tratan profesionales de ese ámbito en cuestión, no obstante, cada vez más el conocimiento se está transmitiendo, sobre todo debido a internet, y este conocimiento va llegando a cada vez más personas que no tienen que ser necesariamente profesionales del sector.

-La comunicación especializada

Que ese discurso se realice sobre un tema especializado y entre especialistas.

Ahora abordaremos las características de los textos especializados desde el punto de vista textual, léxico y funcional:

Desde el punto de vista textual, los textos especializados se caracterizan por una configuración global específica, que los diferencia claramente de la que poseen otros tipos de textos.

Desde el punto de vista léxico, los textos especializados contienen una densa terminología que aumenta y disminuye en función del grado de especialización de un texto determinado por sus destinatarios y funciones.

Desde el punto de vista funcional, las distintas lenguas de especialidad poseen también características comunes.

Además, como cabía esperar, los textos especializados pueden ser más o menos precisos, concisos, sistemáticos, objetivos e impersonales en función de diferentes variables: el tema, la función dominante (que por lo general va a ser la informativa), los destinatarios, el ámbito de comunicación o la estrategia comunicativa.

Criterios para la clasificación de los textos especializados

En general, los criterios más utilizados para clasificar los textos especializados han sido la temática y el nivel de especialización.

Desde el punto de vista temático, pueden establecerse contrastivamente tipos diversos de disciplinas:

1. Las materias científico-técnicas, en contraste con las actividades profesionales.
2. Las ciencias, en contraste con las técnicas.
3. Las ciencias experimentales, en contraste con las exactas; en contraste con las económico-jurídicas; en contraste con las humanidades; en contraste con las artes, etc.

Desde el punto de vista del nivel de especialización encontramos textos:

1. Muy especializados como puede ser por ejemplo un artículo científico.
2. Especializados como un manual.
3. Semiespecializados como el folleto de una bodega de vino en el que se explica cómo realizar una cata y que proceso de vinificación se utiliza allí.
4. Divulgación también puede ser el folleto publicitario de una bodega pero simplemente ofreciéndola como atractivo turístico sin dar información específica de los procesos más característicos de un registro más especializado.
5. No especializados por lo general cualquier texto que se publique en el periódico por ejemplo sobre el vino.

Este criterio vendrá determinado por la densidad terminológica, el grado de dificultad, el tema y los interlocutores y en función de si es mayor o menos podremos caracterizar el texto especializado conforme a este criterio.

En resumen del texto especializado recojo una cita de María Teresa Cabré (1993: 135-137)

El adjetivo «especializado» referido a los textos puede obedecer a criterios distintos

Por un lado a la especialización por la temática. De acuerdo con este hablaremos de textos temáticamente especializados

Por otro lado, la especialización por las características o ámbitos «especiales» en que se desarrolla el intercambio de información.

Cabe destacar que en cuanto a los textos se refiere siempre ha prevalecido el criterio temático.

No obstante los analistas del discurso no consiguen ponerse de acuerdo sobre qué es lo que diferencia al texto especializado del texto no especializado, para unos es una cuestión de grado en el texto mientras que para otros se trata de un rasgo, un tipo diferente de conocimiento.

Género textual

Un género textual es una convención social y funcional que se correlaciona con una estructura formal y gramatical del ámbito temático que previamente se ha establecido.

Su contenido es depende del ámbito temático en que se produce pero su formato está condicionado funcionalmente, y por lo tanto pueden ser muy similares en los diferentes ámbitos temáticos.

Otros rasgos que caracterizan los géneros textuales son que:

- Constituyen generalmente listas cerradas.
 - Suelen ser representativos de actos de lenguaje.
 - Están previamente establecidos.
 - Fórmulas lingüísticas fijas, establecidas según la finalidad del documento.
 - Reglas de composición formal previamente fijadas.
 - Lo específico afecta al propio diseño material del documento y a la distribución de su información.
- Además de tener un formato específico, puede presentar también una terminología, una sintaxis y una fraseología en parte propia.

Comunicación especializada

Para definir la comunicación especializada hay que partir de una idea clave y es que la comunicación especializada se da en los textos especializados.

Para realizar un acto de habla los autores deben elegir un tema para la comunicación del que quieren transmitir un mensaje

¿El hecho de que la comunicación sea especializada lo da el tema del que trata?

Antes la comunicación especializada solo se daba entre especialistas del mismo campo del saber con lo que, en cierto modo, la hacía especializada el hecho de que se hablara de un tema en concreto.

En la actualidad esto no es así, casi todo el mundo puede hablar de un tema, *a priori*, «especializado» sin que se produzca comunicación especializada.

Por lo tanto, el hecho de que la comunicación sea especializada no lo da el tema del que trata ya que se puede hablar por poner un ejemplo del carcinoma humano sin que se produzca comunicación especializada, por ejemplo definiéndolo y diciendo el porcentaje de afectados que hay en el país. Aquí es donde mejor se puede ver que un tema *a priori* especializado no hace que la comunicación sea necesariamente especializada.

Un tema puede ser aparentemente especializado pero realmente lo que hace que la comunicación sea especializada es que los interlocutores sean especialistas o semiespecialistas.

¿Los emisores son especialistas en el tema?

No debe desdeñarse la revolución tecnológica y la globalización que se está produciendo en la actualidad y que las lenguas están en continuo cambio con la aparición de neologismos y préstamos lingüísticos.

Con lo que se han producido cambios en la comunicación especializada de manera que esta ya no está solo en manos de los especialistas como antes si no que ahora también está en las de traductores, profesores y ciudadanos.

La etiqueta de «especialista» debe reservarse a los que son capaces de introducir innovación en un campo de conocimiento, controlar la estructura de los conceptos y el valor expresado por los términos.

El traductor especializado, además de conocer muy bien la lengua de partida y la de llegada, deberá conocer pues el campo de especialidad y de manera particular su terminología.

Tipo de terminología que debe utilizarse:

La terminología textual no debe considerarse sistemática, que sea amplia no quiere decir sistemática ya que si no podía decirse lo mismo de internet, por ejemplo.

La terminología es necesariamente prescriptiva, es decir es determinada, no da lugar a varias interpretaciones y se asocia a la ontología.

Un término no es una palabra cuyo significado tenga una connotación si no que adquiere un significado propio en un campo del saber con un contexto determinado.

¿Cuándo se considera que un término es especializado?

Se considera que un término es especializado cuando pertenece a un campo de saber y no tiene cabida en la lengua común.

Lo que realmente determina que un término sea especializado es su uso, y sobre todo su uso en un contexto y una situación especializados.

¿Es exclusivo de un campo de conocimiento o se comparte con otros?

Un término no depende exclusivamente de un campo del saber ya que a menudo está ligado a la lengua común.

Con lo que el término no pertenece a un solo dominio si no que puede pertenecer a varios dominios a la vez. En el caso de que un mismo término pudiera representar varias cosas debe concretarse su definición y su denominación.

Usos en la lengua común de terminología especializada

Tal y como acabamos de apuntar se considera que un término es especializado atendiendo a su uso con lo que hay muy pocos términos a los que se les considere exclusivamente especializados de un campo de saber porque estos pueden ser también especializados de otro campo con distinto uso o incluso de la lengua común.

En este apartado hemos recogido unos breves ejemplos de terminología perteneciente a distintos campos del saber que ha adquirido un uso en la lengua común con un significado propio:

Bailar el agua:

Esta expresión proviene de la jerga de la servidumbre y se utilizaba para expresar que las criadas regaban con agua los patios para que no tuvieran polvo cuando el amo llegaba, al pasar a la lengua común ha adquirido el significado de adular o halagar.

Descargar la nube

En su uso especializado en el ámbito de la meteorología tal y como recoge el DRAE se trata de cuando la nube «se desata en agua o granizo» no obstante, llevado al uso de la lengua común se trata de cuando una persona «desahoga su cólera o enojo».

Echar un capote

En su uso especializado es la ocasión en que cuando el torero se ve apurado por el toro se le pone un capote delante del toro con el fin de que deje de centrar su atención en el torero y lo haga en el capote. Cuando esta expresión se lleva a la lengua común significa prestar una gran ayuda a alguien, esto tiene que ver mucho con su origen de que el toro abandone el propósito de atacar al torero.

Poner las cartas sobre la mesa

En su uso especializado en el ámbito de los juegos de naipes se trata de depositar todas las cartas encima de la mesa para que los adversarios puedan saber si han ganado o perdido mientras que en su uso en la lengua común adquiere el significado de sincerarse, contar toda la verdad sin guardar nada.

Sacar las castañas del fuego

En el ámbito de la alimentación se trata de sacar este fruto seco del fuego en el que se están asando mientras que en la lengua común se trata tal y como recoge el DRAE de «ejecutar en beneficio de alguien algo de lo que puede resultar daño o disgusto para sí».

Usos especializados de terminología de la lengua común

Brazo: en la lengua común y tal y como recoge el DRAE se trata de un «miembro del cuerpo, que comprende desde el hombro a la extremidad de la mano», no obstante en su uso especializado aplicado al dominio de la vitivinicultura hablaremos de las ramas que se obtienen de la poda anterior.

Nieto: en la lengua común hablaremos de un nieto para referirnos al descendiente varón el descendiente de una persona en concreto mientras que su uso en el dominio especializado de la vitivinicultura será para referirse al sarmiento que brota tras la poda

Ventana: en la lengua común nos referiremos tal y como recoge el DRAE a una «abertura más o menos elevada sobre el suelo, que se deja en una pared para dar luz y ventilación» mientras que en su uso especializado en el campo de la informática nos referiremos a cada

«recuadro que aparece en la pantalla del ordenador y cuyo contenido puede manejarse independientemente del resto».

Nube: en la lengua común nos referiremos a este término como un « agregado visible de minúsculas gotitas de agua, de cristales de hielo o de ambos, suspendido en la atmósfera y producido por la condensación de vapor de agua» mientras que en la lengua de especialidad de la informática nos referimos a un sistema de almacenamiento virtual en la web.

CAPÍTULO 2

¿Cómo afrontar un texto especializado?

Para realizar una traducción debemos tener en cuenta que debe producirse una asimilación del mensaje original y después reproducirse en la lengua de llegada.

A la hora de realizar una traducción especializada hay que tener en cuenta que *a priori* no se puede producir una asimilación completa del mensaje original ya que este se va a caracterizar por que va a tener su base en contenidos especializados que en principio no poseen más que los especialistas y no se poseen esas competencias de manera innata con lo que vamos a tener que solventar ese pequeño problema con la documentación que más tarde explicaremos pero que aquí ya se puede entrever que va a ser de vital importancia.

Los mensajes que se van a transmitir en el texto especializado van a ser principalmente informativos, es decir objetivos y con sintaxis simple, por lo que al traducir este tipo de textos los obstáculos que se le plantean al traductor no son gramaticales si no léxicos.

A continuación vamos a pasar a explicar cómo afrontar un texto especializado analizando el perfil del traductor especializado, las competencias que se le requieren, las herramientas que van a facilitar la labor de traducción y la documentación que debe llevarse a cabo para poder proceder a realizar una traducción especializada de calidad.

Perfil del traductor especializado

En la traducción especializada el traductor debe adquirir una serie de conocimientos que le permitan trabajar con la temática del texto así como la terminología con lo cual va a tener que formarse en ambos conocimientos en el ámbito de su especialidad.

La formación de un traductor especializado debería contemplar el estudio de los lenguajes de especialidad relacionados con el campo del que se va a traducir.

Se podrían distinguir dos niveles de habilidades que el traductor profesional especializado debe dominar:

En primer lugar, adquirir una competencia de comprensión de la materia especializada de la que traduce, para esto es necesario poseer unos conocimientos que le permitan interiorizar los conceptos y las relaciones lógicas entre ellos.

En segundo lugar se encuentra el uso correcto de la terminología especializada ya que tiene que ser capaz de identificar los términos en el texto origen y trasladarlos al texto meta usando los equivalentes adecuados.

Dentro del perfil del traductor especializado podemos encontrar el perfil del traductor aplicado a nuestro caso práctico, es decir el perfil del traductor especializado en el ámbito técnico.

Perfil del traductor especializado (técnico)

Para B. Gutiérrez Rodilla (1998:263)

Lo ideal sería contar con un traductor que hubiera estudiado la materia científica sobre la que, en el futuro, versarán sus tareas traductorales, y que tuviera además un conocimiento impecable de las lenguas que sirven de punto de partida y de llegada.

Mientras que para Silvia Gamero (2001:42) las competencias requeridas por el traductor técnico son las siguientes:

Conocimiento sobre el campo temático: conocimiento pasivo, utilización correcta de la terminología técnica: ser capaz de identificar los términos del texto de partida y de utilizar los términos equivalentes adecuados en el texto de llegada, competencia en los géneros técnicos característicos: conocer las convenciones de los géneros textuales en cada una de las lenguas

participantes en la traducción y dominio de la documentación como herramienta de trabajo.

De lo que podemos extraer que:

Los textos especializados deben ser traducidos por traductores profesionales con un buen conocimiento del campo temático y en contacto con especialistas del sector y que cabe la posibilidad de que especialistas en la materia, como ocurre de hecho, con una verdadera doble competencia puedan realizar con garantías traducciones especializadas.

No debe descartarse la constitución de equipos multidisciplinares donde tengan cabida tanto los traductores profesionales como los asesores de todo tipo: científicos, lingüísticos, terminológicos, etc.

Como ya hemos mencionado con anterioridad el hecho de que se trate de textos especializados obliga al traductor a adquirir una competencia de comprensión especializada en la materia que traduce.

Es importante tener claros los conceptos del tema sobre el que se traduce y la relación lógica entre ellos para poder realizar un trasvase a la lengua meta efectivo.

Si bien estos conocimientos deben ser básicos ya que el objetivo que tiene el traductor es poder traducir de manera eficiente y no ser un experto en la materia.

Para esto es imprescindible documentarse a la hora de realizar traducciones especializadas ya que si no podríamos caer en el error de cometer falsos sentidos a la hora de traspasar la terminología especializada del texto origen al texto meta.

A medida que el profesional va traduciendo textos especializados se va adquiriendo un bagaje terminológico por la documentación que se precisa, la lectura de textos paralelos así como la asimilación de términos en su contexto. Cuando no existe una equivalencia de términos entre las lenguas el traductor recurre a técnicas para solucionarlo como son el préstamo, el neologismo o la paráfrasis.

Competencias requeridas a un traductor especializado

Ante la importancia del campo temático en la traducción especializada el traductor debe adquirir conocimientos sobre el campo en cuestión.

Frente a la terminología específica debe adquirir la terminología propia del campo del saber del que está traduciendo.

Con respecto a la diversidad de tipos y géneros debe ampliar sus conocimientos sobre los mismos.

Para todo lo anterior es de imperiosa necesidad saber documentarse como ya hemos mencionado antes.

Modelos de competencias del traductor a lo largo de la historia

A lo largo de la historia diversos expertos en la materia han elaborado modelos con las competencias que el traductor especializado debería tener a la hora de enfrentarse a un texto, hemos recogido unos cuantos para plasmar que no hay un modelo unívoco si no que también depende de la capacidad del traductor para asimilar los conceptos así como de sus conocimientos previos en el campo del que va a traducir.

Según apuntaba Nord (1992:12) el traductor debe adquirir una competencia lingüística, cultural y de transferencia, a lo que se le añade las competencias de recepción y análisis textual y las competencias de documentación, producción textual y la capacidad de valorar la calidad de la traducción.

Pym (1992: 281) no obstante tiene un enfoque más minimalista en el que el traductor debe poseer la habilidad de crear diferentes opciones para un mismo texto original y la de elegir, de forma rápida y segura una de esas opciones para el texto meta teniendo en cuenta al receptor del mismo y el propósito por el que se está traduciendo, aunque considera importantes otras competencias prefiere apostar por el enfoque minimalista de competencias del traductor.

Gile (1995:4-5; 20) enfatiza en la importancia de centrar la formación en el proceso del traductor. Afirma que para llevar a cabo una traducción debe tenerse un conocimiento pasivo de las lenguas de trabajo pasivas, un dominio de las activas, un conocimiento suficiente de la temática para traducir textos y saber traducir.

Kiraly (1995:6) propone un modelo integrador en el que la competencia del traductor está constituida por:

- Conocimientos acerca de los factores situacionales implicados en las tareas de traducción
- Conocimientos necesarios para llevar a cabo una traducción

- Habilidad para iniciar procesos psicolingüísticos intuitivos y controlados que le permitan formular el texto en la LM y valorar su grado de adecuación al TO.

Hatim y Mason (1997:32) identifican tres etapas en el proceso traductor que son la fase del procesamiento del TO, la fase de transferencia y a fase de procesamiento del TM y señalan las destrezas que ha de tener el traductor en cada una de ellas.

Neubert (2000:4-5) trata de definir las competencias del traductor de la manera más concreta posible e identifica siete rasgos distintivos.

- Complejidad
- Heterogeneidad
- Aproximación (saber aproximado)
- Formación continua
- Creatividad
- Capacidad de adaptación a nuevas situaciones y encargos
- Flexibilidad ante los cambios

Además de estos rasgos integra la competencia traslativa.

González Davies (2004:131) aborda el concepto con dos nociones básicas.

- Aptitud
En su competencia lingüística y discursiva, su competencia enciclopédica y su competencia de transferencia.
- Actitud
Comprenden los aspectos emocionales y psicológicos que contribuye al desarrollo positivo de la personalidad de los futuros traductores.

Y por último el enfoque que propuso en 2003 el grupo de investigación PACTE, en el que establecen que las competencias del traductor están integradas por cinco subcompetencias interrelacionadas y una serie de componentes psicofisiológicos que afectan a todo el proceso.

- Subcompetencia bilingüe
- Subcompetencia extralingüística
- Subcompetencia de conocimientos sobre traducción
- Subcompetencia instrumental
- Subcompetencia estratégica

Lo que queda claro con todos los modelos es que el traductor necesita unos conocimientos y destrezas que aparecen con el tiempo y que tiene que desarrollar ese aprendizaje formándose en la materia.

Conociendo ya la definición de traductor especializado:

¿Quién es la mejor opción para traducir un texto especializado, el traductor profesional o el profesional del sector?

Podemos observar dos tipos de traductor de textos especializados:

Uno que no es un especialista en el tema y se encontrará en una situación de dificultad para comprender tanto su contenido general e interconexiones entre ideas como los diversos matices que el autor del trabajo haya pretendido introducir en él mediante léxico especializado propio del campo de trabajo.

Otro que es técnico y no tendrá dificultades en la comprensión de la materia, pero los problemas surgirán cuando pase a expresar en la lengua de llegada los contenidos del texto original. Sin olvidar que su desconocimiento de la traducción y sus técnicas le hacen caer en infinidad de errores.

Como ninguna de las dos opciones es la ideal, la solución más fiable sería que trabajaran los dos en correlación o si no es posible que de alguna manera consiguieran suplir las carencias que poseen cada uno por separado.

Herramientas TAO

Se debe tener en cuenta que en la actualidad la principal herramienta de trabajo del traductor es el ordenador, a día de hoy se ha desechado casi en su totalidad seguir realizando las traducciones con lápiz y boli, hacer listas de glosarios a mano (se pueden traspapelar, estropear e incluso perder), cargar con diccionarios pesados...

Parece lógico y evidente que en lugar de transportar infinidad de cosas a los lugares de trabajo llevemos simplemente una, el ordenador con todo lo anterior incluido.

En este ordenador va a ser imprescindible contar con procesadores de textos así como lector de pdf y conexión a internet para tener acceso directo a la documentación y a los clientes.

Además de programas y herramientas que nos van a facilitar la labor como traductor permitiéndonos aprovechar nuestro tiempo con mayor eficiencia.

Una de las herramientas que el traductor puede usar para realizar su trabajo en menor tiempo es la traducción asistida por ordenador.

Este tipo de herramientas están concebidas como una ayuda para la traducción humana que le permiten agilizar el proceso de traducción.

¿Cómo funcionan?

Se introduce el texto en la LO al programa y este se contrasta con un diccionario automático en las palabras que no considera comunes sino especiales, de este modo se evita que el traductor tenga que buscarlas en un diccionario convencional una a una con la correspondiente pérdida de tiempo. No obstante, al ser un diccionario automático quizás no sea la definición que necesitábamos pero ahí debe entrar en juego nuestro criterio y actuar en consecuencia a las destrezas adquiridas en nuestra formación como traductores.

También las hay que generan un texto pre-traducido automáticamente que en ningún caso puede ser aceptable para su entrega y que necesitará una edición posterior. Esto también lleva a economizar el tiempo de traducción ya que además de buscar las palabras en un diccionario copia el formato y la tipografía.

Hay que tener en cuenta que es imposible que los programas entiendan el texto en la manera en la que debe ser entendido por un traductor. Y que, afortunadamente para la profesión, los ordenadores no pueden producir un texto en un lenguaje natural que se compare al modo en que lo haría un ser humano, es decir, siempre va a ser necesario un profesional para modificar el texto de forma que este sea apto para su entrega.

Desgraciadamente no siempre pasa esto y todos hemos visto alguna vez alguna traducción automática sin revisión posterior que deja en evidencia a este tipo de programas y demuestra que el traductor sigue siendo necesario.

No obstante, para facilitar en todo lo posible el trabajo del traductor estas herramientas son una gran ventaja ya que al integrar las herramientas TAO por paquetes se ha mejorado notoriamente la productividad de los traductores, es decir, encontrar en la misma herramienta un servicio que incluya procesador de texto, diccionarios en línea y una pre-traducción automática va a facilitarnos mucho más el trabajo que si tuviéramos que usar tres programas distintos cada uno con una única función.

Hay que tener en cuenta que son herramientas que tienen memoria y almacenan la opción final que elegiste para una secuencia lingüística de manera que si se vuelve a introducir en el programa un TO con una secuencia lingüística que sea igual a la que se haya introducido anteriormente en cualquier TO con la misma combinación de lenguas el programa ofrecerá como propuesta de traducción la opción que elegiste en su día para la misma combinación lingüística en un texto distinto o en el mismo texto si se diera el caso.

Lo que llevado a nuestro contexto de traducción especializada estas herramientas nos van a ser muy útiles ya que la mayoría de textos van a ser muy similares con lo cual va a ser relativamente fácil encontrar concordancias que nos hayan salido en textos anteriores si trabajamos siempre con un mismo campo del saber.

Cuando estas herramientas de traducción asistida por ordenador se introdujeron en el mundo de la traducción se necesitó un proceso de adaptación que quizás hoy en día aún no ha terminado por que aunque como ya hemos mencionado antes es cierto que permiten ocupar el tiempo que necesitaríamos documentándonos manualmente en otras cosas también son una revolución en la manera de trabajar que se llevaba hasta el momento y suponen una adaptación por parte del traductor a un nuevo entorno de trabajo y además requieren que el profesional aprenda a desenvolverse con unas herramientas y unos programas que no siempre van a tener un funcionamiento sencillo.

Además el inconveniente de este tipo de herramientas es que la mayoría son de pago, especialmente las que son más especializadas con lo cual hay que realizar una pequeña inversión si se quiere disfrutar de ellas.

Debido a mi formación en el grado de traducción e interpretación la herramienta TAO que mejor conozco y que más útil me ha sido en lo que se refiere a la traducción especializada desde mi perspectiva personal ha sido SDL Trados.

A continuación explicaré brevemente en qué consiste y por qué creemos que es importante para un traductor especializado:

SDL Trados STUDIO

Este programa permite editar, revisar y gestionar proyectos de traducción además de crear memorias de traducción con traducciones que tú vayas realizando y almacenando en el programa.

Dentro del programa se tiene visión del texto original y del texto meta que se va generando de manera simultánea y el programa va separando las frases de manera que se traduce por frases o ideas y no por palabras o párrafos.

SDL Trados almacena la opción final de traducción que has introducido para una estructura morfosintáctica en lo que se denomina como memorias de traducción y si en los textos posteriores se vuelve a producir dicha estructura lo notifica y recupera la opción que propusiste como ya hemos mencionado en la introducción al tema de las herramientas TAO. Además permite copiar el formato así como la tipología del texto original al texto meta.

El programa funciona con una base de datos de almacenamiento bilingüe en una sola dirección que te permite guardar cada uno de tus proyectos y recuperarlos en un futuro además de crear tantas bases de datos con tantas parejas de idiomas como quieras.

Al finalizar un proyecto de traducción te permite guardarlo en formato Word y Pdf así como el formato de Trados.

Además también incluye lector de Pdf bastante eficaz siempre y cuando el documento haya sido guardado como texto y no como imagen.

En el anexo II se pueden encontrar capturas de pantalla que muestran la interfaz del programa.

También me gustaría destacar un programa de la misma marca que aun que no es una herramienta TAO es de gran utilidad para un traductor especializado y es:

SDL Multiterm

Multiterm es un gestor de bases de datos terminológicas que permite recopilar fichas de términos en varios idiomas con posibilidad de edición y actualización para una posterior consulta de las mismas.

Puedes crear tus propias bases de datos terminológicas o bien descargar las que ya existan.

En el anexo III se puede ver unas imágenes ejemplo de fichas terminológicas que generaría Multiterm.

Además de las herramientas TAO encontramos la traducción automática

Y es que hay programas que van más allá de proporcionar una traducción asistida y proporcionan una traducción automática del texto que se le introduce, en este tipo de programas es conveniente añadir restricciones en el uso de lenguaje natural que respeten las reglas de redacción.

Se debe tener en cuenta programas de traducción asistida producen un lenguaje artificial que la mayor parte de las veces va a tener calcos del original tanto morfológicamente como sintácticamente y va a producir extrañeza en el receptor.

En ningún caso es recomendable que se realicen este tipo de traducciones sin una revisión posterior por parte de un profesional de la lengua, a poder ser un traductor.

Tecnologías de la información y la comunicación

El gran avance tecnológico que se está produciendo en el mundo en nuestros días también ha favorecido a los traductores y este avance no ha parado con lo cual esto quiere decir que cada vez se tendrán más facilidades para realizar la labor de traductor profesional con mayor eficiencia.

Al igual que la traducción asistida por ordenador o las bases de datos terminológicas para un traductor también puede llegar a ser vital las unidades de almacenamiento virtual o «en la nube» para poder tener acceso a la información desde cualquier ordenador con un nombre de usuario y una contraseña. Para usar este tipo de herramientas no se necesita descargar ningún programa además por lo general suelen ser gratuitas. Encontraremos una imagen de este tipo de programas como puede ser Dropbox en el anexo IV.

Del mismo modo también son una ventaja las aplicaciones web con suite de ofimática colaborativa de manera simultánea mediante internet como es el caso de Google Drive, por ejemplo.

En el anexo V se puede ver un ejemplo de cómo funciona Google Drive.

Documentación

Como ya hemos anticipado a lo largo del trabajo la documentación es absolutamente necesaria para un traductor especializado ya que va a ser la que nos permita adquirir conocimientos sobre el campo de especialidad, lograr dominar la terminología y obtener información sobre la conexión lógica de los términos dentro del campo del saber, es decir, la que nos permita poder convertirnos en traductores especializados en un campo del saber en concreto. De ahí la importancia de documentarse ampliamente antes de realizar la traducción, todo esto rentabilizando al máximo el tiempo en función de la dificultad del texto y de los conocimientos previos a la traducción.

Es de vital importancia conocer el funcionamiento del material del que se dispone y saber utilizarlo eficientemente ya que de otro modo realizaríamos una documentación que no sería eficiente para realizar nuestra traducción y nos haría llevar un retraso de tiempo para realizar el resto del encargo.

Herramientas que facilitan la documentación

Uno de los principales problemas de la traducción especializada es la terminología, para solventar este problema y poner los términos en el contexto adecuado el traductor puede valerse de diccionarios terminológicos multilingües que le despejarán de toda duda en lo que al término se refiere. Pero ahí no es donde acaba la cosa, es decir, en la traducción especializada no solo se necesita despejar las dudas en cuanto a un término si no establecer conexiones lógicas en su contexto y en el ámbito en el que se está trabajando.

Como ya se ha mencionado anteriormente internet ha contribuido a facilitar el trabajo del traductor a la hora de documentarse debido a que le permite actualizar la información a tiempo real además de ponerse en contacto con profesionales de sector y tener acceso inmediato a las herramientas disponibles en la web.

Responder desde la perspectiva de un traductor cuándo me encuentro ante un texto especializado.

Para conocer cómo responde un traductor ante un texto especializado hemos analizado nuestra propia experiencia, es decir, la reacción que provoca encontrarse ante un texto que presenta las dificultades y características de ser especializado.

Por ello hemos querido ilustrarlo con un ejemplo concreto para poder analizar de primera mano esas reacciones.

A continuación hemos añadido al trabajo un fragmento de un texto especializado sacado de un capítulo del manual FOULONEAU, Christian (1991) concretamente el que concierne al examen gustativo en la cata de un vino.

En él hemos subrayado los términos especializados:

L'EXAMEN GUSTATIF

L'examen gustatif se définit comme l'ensemble des sensations perçues lorsque le produit est en bouche.

Les techniques de dégustation conseillent de goûter par petites quantités, d'envoyer le vin vers le fond de la gorge puis de le faire revenir en avant, d'aspirer un peu d'air par les lèvres pour le diffuser et le réchauffer, avant de le rejeter.

5.1. Localisation des zones de perception sur la langue

Les quatre goûts élémentaires sont le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Ils sont perçus par les papilles de la langue. Les muqueuses de la bouche sont le siège de perceptions thermiques (chaleur de l'alcool, température du vin), tactiles et chimiques (astringence, moelleux, piquant, acide carbonique, consistance du vin). Les arômes sont perçus par voie rétro-nasale (sensibilité olfactive).

5.2. La sensation sucrée

5.2.1. Définition

La sensation sucrée est instantanément à son maximum ; elle se dilue ensuite dans la bouche et sa persistance est peu tenace.

Au niveau des accords avec les plats, les vins liquoreux ont tendance à adoucir les fromages forts et a contrario, l'acidité d'un mets fait ressortir le sucré du vin.

5.2.2. Vocabulaire : qualités

Exemples : vin liquoreux, moelleux, sirupeux, ample, généreux, gras, onctueux, attaque franche, bouche puissante

5.2.3. Vocabulaire : défauts

Exemples : vin acerbe, aigre-doux, coulant, filant, agressif, alcalin, aqueux, desséchant, fade.

En este fragmento de 218, 31 son términos especializados que requieren un conocimiento específico en el campo que si no se tiene va a llevar a una necesaria documentación.

Del mismo modo se puede observar que la sintaxis no es compleja en el fragmento del texto que hemos analizado, no hay presencia de subordinadas y los tiempos verbales están en presente.

Cabe destacar la nominalización frente al uso de verbos y la utilización de términos que no dan lugar a dobles interpretaciones.

CAPÍTULO 3

Traducción especializada llevada a la práctica en el campo de la vitivinicultura

Ciencia enológica

La enología surge a finales del s. XVIII en Francia, en consecuencia, va a ser el francés el idioma que ponga nombre a los términos de este campo especializado.

Si bien no debe olvidarse que paralelamente a este campo de la ciencia está el saber tradicional arraigado en el campo de los pueblos.

El lenguaje de la vitivinicultura

En el mundo de la traducción del vino hay una notable influencia de occidente, históricamente por el mundo grecorromano, difícil de separar debido a la necesidad de comunicación interlingüística.

La globalización también ha afectado al mundo del vino ya que se ha producido una expansión territorial de este producto y una necesidad de exportarlo. Al exportar el producto se genera la necesidad de hablar de él en otras lenguas y ahí es donde interviene el papel del traductor.

Desde la antigüedad se ha hablado del vino en literatura como una manifestación artística con perspectivas diacrónicas y dialectológicas pero en la actualidad se habla de él como un saber.

Ámbito nacional

En España la ciencia enológica llega con las vides procedentes de Francia o de Italia y se complementa con las nuevas teorías químicas francesas sobre la vinificación.

A día de hoy, el sector vitivinícola español está orientado a producir vinos de calidad y entre las principales zonas geográficas que están centradas en esta producción destacan Bierzo, Ribera de Duero, Toro, Rueda, Cigales y Rioja.

Como ya hemos mencionado antes la apertura de mercados plantea una colocación del producto y una redacción de textos publicitarios semiespecializados en este campo del saber con la necesidad de una adecuada adaptación al público.

Ya que como venimos diciendo durante todo el trabajo este tipo de textos está escrito por profesionales pero en el caso del mercado económico no va a ser leído necesariamente por

profesionales del sector sino más bien por amantes del vino o simplemente usuarios con afición por este caldo.

Documentación para traducir textos vitivinícolas

En el contexto práctico al que hemos enfocado nuestro trabajo, el ámbito de la traducción especializada técnica en el dominio de la vitivinicultura, para resolver el tipo de dudas terminológicas que puedan surgir se pueden utilizar múltiples herramientas disponibles en línea que, aun que no son muy numerosas sí que nos van a resultar útiles al ser el francés y el español las lenguas dominantes en este campo y no tanto el inglés como lingua franca.

Para Gloria Martínez Lanzán (2004) un traductor especializado en el dominio vitivinícola además de buen traductor debería conocer la materia que traduce, es decir, en este dominio en cuestión el traductor debería conocer los tipos de vino y sus características, la forma de elaboración, la terminología que define al vino y sus características, los maridajes y la gastronomía, así como la normativa vigente y las costumbres vitivinícolas de los países del texto original y del texto meta.

No obstante, la realidad no suele ser así de ahí que se necesite hacer uso de las herramientas que nos permitan realizar una documentación para solventar las dudas terminológicas.

No se puede pretender que el traductor sea un experto en la materia pero es evidente que cuantos más conocimientos posea en su ámbito de trabajo más fácil le resultará realizar la traducción.

Recursos terminológicos en traducción especializada en el ámbito vitivinícola:

Como ya hemos mencionado antes, no se puede decir que los recursos para un traductor en este dominio sean limitados pero sí que se puede apuntar que son menos extensos que los que se pueden encontrar en otros campos del saber.

Entre los recursos que puede encontrar un traductor especializado señalaremos:

Glosarios terminológicos: son muy numerosos y se pueden encontrar en extensión monolingüe, bilingüe y multilingüe, estos permiten conocer la terminología propia del dominio de la especialidad, por lo general los glosarios suelen estar principalmente en francés y en inglés con lo que su traducción al español no siempre es del todo acertada. En el dominio vitivinícola cabe destacar *Trinor* que ofrece terminología vitivinícola en español, francés, inglés y alemán y *Vitisvinum* que se trata de un glosario de la Asociación alemana de enólogos y ofrece equivalencias de términos en seis idiomas.

Lamentablemente algunos de los glosarios multilingües disponibles en línea cometen errores gráficos y se debe prestar especial atención para no utilizarlos o inducirán a error en la traducción.

Diccionarios sobre el vino: son monolingües por lo que no resuelven problemas de traducción pero aportan información sobre aspectos del dominio vitivinícola, merece mencionar *El diccionario del vino en español*.

Enciclopedias: son diccionarios elaborados por expertos con función divulgativa.

Libros especializados: manuales o cursos en los que aprender sobre el ámbito vitivinícola.

Revistas: además de las revistas especializadas en el campo algunos periódicos suelen incluir una sección dedicada a la gastronomía donde aparecen menciones al vino.

Páginas web: la influencia de la comercialización del vino también puede ser de gran utilidad para el traductor ya que muchas bodegas han optado por elaborar páginas web en la que además de vender sus productos incluyen información en la que explican las prácticas que utilizan y el proceso de elaboración del vino.

Bancos de datos: cabe destacar el banco de datos de la Universidad de Génova en la que podemos encontrar bastante información de términos vitivinícolas en varios idiomas. La principal diferencia entre un banco de datos y un diccionario especializado es que en el banco de datos se puede cambiar, eliminar y actualizar la información sin necesidad de esperar a que se publique una nueva edición lo que los hace más útiles para el destinatario de los mismos.

Bases de datos del dominio vitivinícola:

Como base de datos en el dominio vitivinícola desde mi experiencia personal la que principalmente me ha servido para solventar mis dudas referentes a la terminología dentro de un texto especializado en el dominio de la vitivinicultura ha sido Girtraduvino.

Girtraduvino es una base de datos elaborada en español, inglés y francés que aunque empezó como una base de datos general poco a poco fue incluyendo cada vez más términos del subdominio de la enología, ampelología o la viticultura.

La finalidad de esta base de datos en línea es contribuir a que se produzca una mejora en el conocimiento del sector de la vid y el vino y su traducción y también del sector turístico y su traducción.

Además en la página web de Girtraduvino (<http://www.girtraduvino.com/>) se encuentra una recopilación y un estudio de la terminología vitivinícola, turística y de otros campos de interés.

Además de recursos para la traducción vitivinícola, turística y de otros campos.

Estos recursos pueden ser: manuales de traducción vitivinícola/turística, diccionarios, corpus terminológicos, documentación, memorias de traducción, etc.

Cabe destacar que existen tutoriales audiovisuales que recogen toda la operación desde la siembra hasta la vinificación con lo cual a la hora de documentarse es muy ilustrativo para un traductor.

Podremos encontrar una imagen del recurso Girtraduvino en el anexo VI.

En cuanto a la traducción de algunos términos concretos, hay términos que están fijados por el consejo regulador de vinos sobre todo para categorizarlos en cuanto al tiempo de crianza y al tipo de vino.

Estas son:

Joven, crianza, reserva y gran reserva (de menor a mayor grado)

Tinto, rosado y blanco que representan el color de la uva con la que están hechos.

Galicismos dentro del campo de la vid y el vino

La historia y riqueza que tiene este lenguaje en francés y español hace que contrariamente a lo que pasa con el resto de las ciencias en las que el inglés es la lingua franca, en la enología el francés es la lengua que más fuerza tiene, prueba de ello son os numerosos galicismos que podemos encontrar en el inglés del vino y que para definir un aspecto concreto por ejemplo de la cata pierden la referencia que tiene el francés y tienen que usar una adaptación con la consecuente pérdida de sentido y de connotación.

Voy a recoger algunos de los galicismos que podemos encontrar en el español del vino de España para plasmar que aun que España también sea una tierra de viñedos el francés mantiene su fuerza lingüísticamente hablando:

Barrica del gascón *barrique* que corresponde a una especie de tonel generalmente de madera.

Baya del francés *baie* es la fruta que producen algunos árboles.

Brut del francés *brut* corresponde a un vino espumoso seco.

Buqué del francés bouquet expresa el conjunto de aromas que se perciben en la fase olfativa de la cata del vino.

Chaptalización del francés *chaptalisation* que consiste en añadir azúcar al mosto para de este modo tras la fermentación obtener vinos de mayor graduación alcohólica.

Chateau este galicismo representa que en la misma explotación se encuentran los viñedos y las bodegas donde posteriormente se procederá a la vinificación.

Clarete proviene del francés antiguo *cleret* s.XII, más tarde pasó a denominarse *clairret* que es el término que se utiliza en la actualidad en francés. Aun que en primera instancia la academia optó por llamar claro a este tipo de vino el término que finalmente cuajó es el galicismo clarete.

Clos indica que el viñedo está cercado.

Coupage sin adaptación al español es una técnica de mezcla de diferentes variedades de uva en la misma cuba.

Gobelet sin adaptación al español es un sistema de conducción de las cepas en la poda, en español se parafrasea y se conoce como poda en vaso.

Maridaje del francés *maridage* es el proceso metafórico de casar la comida y el vino para que el resultado sea excelente.

Nature sin adaptación al español es un tipo de vino al que no se le ha añadido licor y que no ha experimentado fermentación espumosa.

Sumiller del francés *sommelier* es el experto que se encarga de la administración de la bodega y de los vinos en restaurantes, establecimientos...

Tanino del francés *tanin* es una sustancia astringente que se emplea entre otros usos para curtir las pieles

Evaluación de una traducción especializada en el dominio vitivinícola

Creemos que es interesante en este trabajo realizar una crítica a un texto especializado para ver a qué problemas se enfrenta un traductor y cómo sería aconsejable solventarlos.

Vamos a utilizar una traducción que nosotros mismos hicimos en octubre de 2013 y la crítica la hemos realizado tras finalizar la asignatura de Traducción especializada del francés al español impartida por Miguel Ibáñez y documentarnos sobre la traducción especializada y los textos especializados para realizar este trabajo.

El texto en cuestión trata del proceso de vinificación clásica del vino tinto y del tipo de maquinarias que se emplean durante esta tarea.

Este capítulo una traducción del texto original que está extraído concretamente de FOULONEAU, Christian (1991: 116-121).

En este apartado nos disponemos a explicar en primer lugar el proceso que llevamos a cabo en su día para realizar esta traducción, desde que recibimos el texto original hasta que finalmente redactamos el texto meta y después, en segundo lugar, realizaremos una crítica al mismo con respecto a nuestro estado actual, es decir, tras haber cursado la asignatura entera de Traducción especializada francés-español y habernos documentado y elaborado este trabajo sobre la traducción especializada.

Hemos añadido el TO en francés en el anexo VII, este texto está extraído de FOULONEAU, C. (1991: 116-121) y se trata de un capítulo en el que se explica el proceso de vinificación clásica del vino tinto desde el tipo de depósito que se debe usar para almacenar el vino hasta como debe realizarse la vendimia y finalmente convertir ese mosto en vino tinto podremos encontrar el original en el anexo VII.

Se trata de un texto más bien especializado, técnico, ya que nos explica procesos más específicos que no se llegarían a comprender sin un conocimiento previo en el sector.

En cuanto al receptor y en contexto comunicativo se trata de un manual con lo que a *priori* el receptor no va a ser un especialista definitivamente formado pero tampoco está destinado a un público general con cultura media, es decir, nos encontramos en el contexto comunicativo de una traducción especializada.

Siguiendo la línea de los textos especializados nos encontramos con que a nivel sintáctico no va a ser un texto que nos plantee problemas ni tampoco su estructura, no obstante, su léxico sí que nos va a causar problemas, basándome en nuestra propia experiencia así fue, ya que fue de los primeros textos especializados que tradujimos con lo que nuestro conocimiento en el campo del saber de la vitivinicultura era reducido.

Tras leer el texto con detenimiento nos percatamos de las lagunas léxicas debido a la especialidad del léxico y realicé una búsqueda documental. En primer lugar, viendo videos explicativos de la vinificación del tinto tanto en francés como en español que nos facilitó el profesor de la asignatura Miguel Ibañez mediante la aplicación telemática del campus virtual de la UVA disponibles en youtube: *La vinification des vins rouges* <http://www.youtube.com/watch?v=Es49XkSeYtE> y la vinificación del vino tinto <http://www.youtube.com/watch?v=P8vDs6rZDnA>.

Tras crear una idea general de lo que era la vinificación en ambas lenguas nos dispusimos a realizar una documentación terminológica específica del léxico que desconocíamos.

Para realizar la búsqueda documental utilizamos diccionarios bilingües generales y descubrimos que la mayor parte de los términos que buscaba no nos daban la acepción especializada que necesitaba en nuestra traducción por lo que nos decantamos por diccionarios específicos del vino así como la base de datos Girtraduvino y una vez resueltas estas dudas nos dispusimos a traducir.

Primera versión de la traducción

III. La vinificación clásica del tinto

La mayor originalidad del método es, sin duda, lo simple de la técnica, de los útiles y del material de encubado; pero sus variantes pueden requerir sistemas más o menos complejos.

1. Los depósitos

En depósitos de gran capacidad, el calentamiento de la masa en fermentación es intenso y la evacuación de las calorías producidas es más difícil de conseguir cuanto más anchas sean sus paredes y si estas son de materiales inertes como el hormigón, en particular. Si este calentamiento no es demasiado importante y se limita a temperaturas que rondan los 24°C o 28°C, se convierte en una ventaja: el vino gana en intensidad colorante y en riqueza tánica. Si el calentamiento es fuerte, en particular, cuando la temperatura sobrepasa los 35°C, puede haber paradas en la fermentación al mismo tiempo que se produce una disminución de aromas causada por la volatilización.

En las cubas de pequeña capacidad, con un enfriamiento rápido, las fermentaciones son más lentas y largas, y la síntesis de los componentes aromáticos más importante; en contrapartida la extracción de materias colorantes y de taninos, a veces insuficiente, tiene que ser mejorada por los dispositivos apropiados.

Entonces, ¿cuál es la capacidad óptima de la cuba de vinificación del tinto?

En lo que concierne a los *depósitos de hormigón*, los volúmenes comprendidos entre 100 y 300 hectolitros son por lo general adecuados.

Con los *depósitos de metal*, las cantidades pueden llegar e incluso pasar sin inconveniente valores más elevados de 500 a 600 hl por ejemplo, ya que las pérdidas calóricas a través de las delgadas paredes de acero inoxidable o de acero revestido son considerablemente superiores a las de los depósitos de hormigón, teniendo en cuenta que los depósitos no estén juntos.

Pero los depósitos metálicos a menudo tienen, en particular en los productores de grandes *crus* procedentes de pequeñas parcelas, capacidades más pequeñas de 40 a 200 o 300 hl.

En cuanto a los depósitos de madera, solo se conservan en las bodegas de las regiones con gran denominación; las grandes cubas de la zona meridional han desaparecido casi totalmente, esto se debe al elevado coste de su mantenimiento o de su restauración, y a las dificultades de mantener su interior en buen estado sanitario de manera permanente.

2. Preparación de la cosecha para la fermentación

Pasa por un cierto número de operaciones preliminares, no obstante, no tienen un carácter sistemático: despalillado, estrujado, sulfitado, siembra de levaduras.

- *Despalillado*

Este tratamiento de la cosecha, también llamado de forma incorrecta *desgranado*, tiene como función separar las bayas de los raspones.

- *Estrujado*

Esta intervención tiene como función *hacer que las bayas estallen* para liberar el mosto.

Estas dos operaciones, realizadas antaño respectivamente con las manos y los pies, ahora se ejecutan mecánicamente con aparatos específicos o combinados: despalilladoras, estrujadoras, despalilladoras estrujadoras, estrujadoras despalilladoras, bomba estrujadora, bomba despalilladora...

La experiencia y el uso han demostrado que esas invenciones no tienen que ser ni sistemáticas, ni obligatoriamente complementarias.

Cada vez más, se tiende a reducir el estrujado, incluso a abandonarlo; en efecto, los instrumentos de despalillado y encubado explotan gran número de bayas, incluso se tiende a reducir el número empleando bombas de pasta con pistón rotativo o con paletas menos agresivas que las bombas tradicionales.

El despalillado, por el contrario, no se abandona, aunque se debate siempre su interés; es verdad que, con uva poco madura o alterada, la eliminación de los raspones resulta útil y necesaria, siempre que la operación se realice sin dilaceración de estas partes herbáceas. Pero, si la estructura del racimo está bien lignificada y sana, podemos tener la ventaja de conservarla, al menos parcialmente, con el fin de beneficiarse de su estructura fenólica, rica en taninos finos y en procianídicos.

- *Sulfitado*

Las modalidades de incorporación del SO₂ en la uva son clásicas.

No obstante, observaremos que si el llenado del depósito tarda varios días, la incorporación de SO₂ requiere otras medidas: dosis importantes de sulfuroso en las primeras cantidades de uva encubadas (de 4 a 6 g/hl si las uvas están sanas) para llegar progresivamente a la dosis media prevista (por ejemplo de 2 a 4 g/hl).

- *Siembra de levaduras*

Esta operación se realizada en condiciones indicadas en el capítulo especial.

3. El encubado

En la vinificación del tinto, una parte o la totalidad de los constituyentes sólidos del racimo macera con el mosto. El gas carbónico resultante de la fermentación provoca un fenómeno de aumento del volumen de esta fase sólida: el crecimiento aparente del volumen producido representa cerca del 20% del volumen de la uva encubada; hay que tenerlo pues en cuenta a la hora del llenado de la cuba (llenar 4/5 partes).

Durante la fermentación, el bodeguero dispone de un cuaderno de notas donde refleja los datos relativos a las medidas efectuadas (temperatura, densidad, acidez total, PH, a veces compuestos colorantes y tánicos) y las operaciones realizadas (sulfitado, siembra de levaduras, remontado, calentamiento, refrigeración...).

Las curvas en trazo continuo ilustran una evolución normal de la densidad y de la temperatura, sin corrección.

Las curvas discontinuas muestran dificultades de fermentación sobre todo en la primera fase de la evolución.

Las curvas punteadas dejan ver dificultades importantes al final de la fermentación.

En los dos casos anormales, las dificultades pueden ser imputables a diversos factores de inhibición de las levaduras.

La curva de las caídas de intensidad da una idea precisa de la regularidad de la fermentación (cinética de la fermentación).

La observación del sombrero de orujo, y el análisis olfativo de los olores que se escapan de la cuba nos dan información complementaria sobre la cualidad de la fermentación.

En la vinificación clásica del tinto, buscamos habitualmente temperaturas al rededor de 24°C-27°C. Los excesos térmicos provocan paradas en la fermentación, al igual que la presencia de inhibidores de levaduras.

Si se observa que la curva de densidad se rompe, estableciendo desniveles, hay que intervenir rápidamente, identificando la causa precisa de la parada y controlando el estado del medio.

Si el medio es sano, se reactiva la cuba bien aportando un complemento de levaduras, o bien aireándola con el remontado apropiado, bien incorporando una fracción de mosto (del 10 al 15 %) de una cuba en plena fermentación.

Si el medio está invadido por bacterias, primeramente hay que luchar contra estas, antes de volver a sembrar las levaduras activas, operación que, sola, conducirá a error.

Sin embargo, en la fase de encubado se realizan las correcciones eventuales de la cosecha, los remontados de homogeneización y de extracción, la rotación de las cubas de autovaciado, etc.

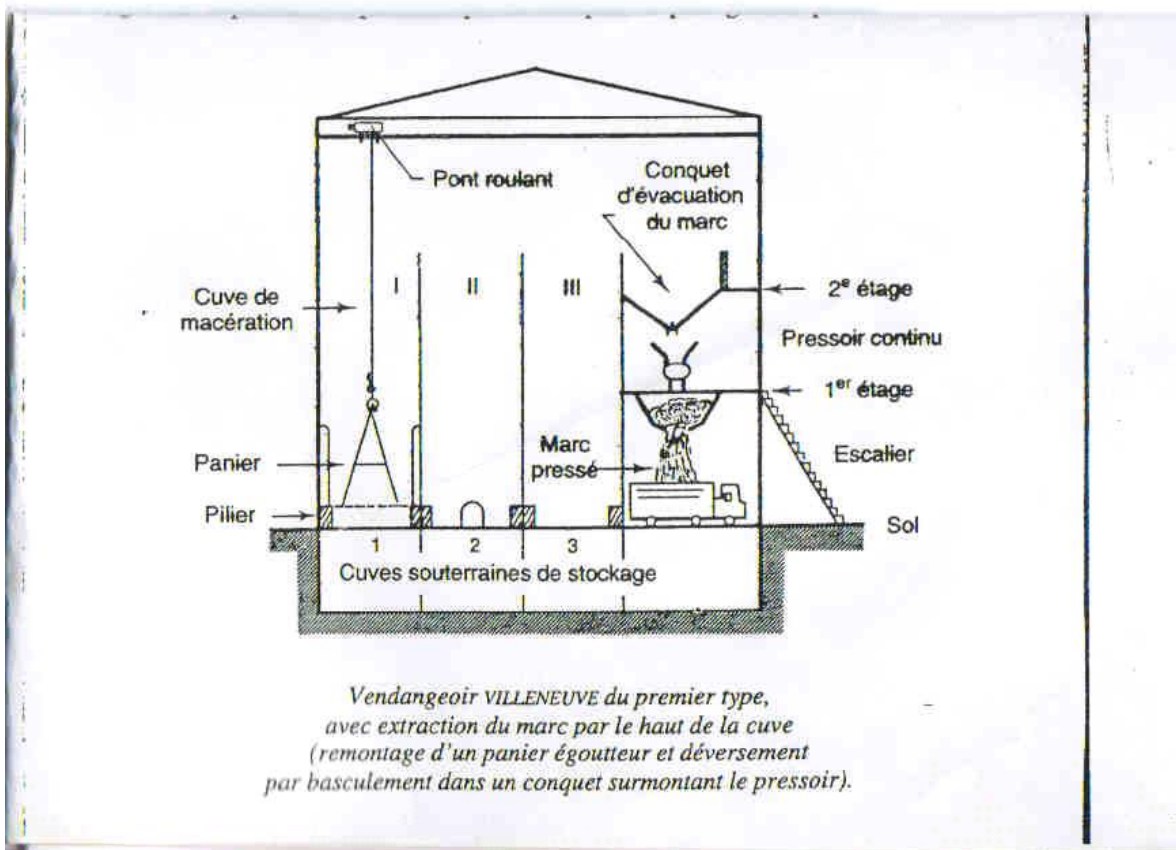
Cuando el encubado es satisfactorio, se procede a la extracción del orujo de la cuba. El momento del descubado es diferente según el destino del vino; para los vinos jóvenes y la mayoría de los vinos de mesa, el vinificador intervine en una densidad alrededor de 1,010 a 1,015; para los vinos de crianza, se puede operar más tarde, con una densidad en torno a 1,000.

Esta extracción del orujo es aun más frecuente, en el cubado clásico, el momento más tedioso y engorroso de la vinificación: tras haber trasegado el vino casi elaborado, bien por gravedad, o bien por bombeado - teniendo cuidado de evitar el taponamiento del orificio de vaciado, mediante una rejilla o una pequeña gavilla de sarmientos secos y sanos dispuesto en el interior de la cuba-, hay que proceder a la extracción del orujo almacenado en el fondo del recipiente. Incluso es común que lo haga un hombre con la horca, sacando el orujo a través de trampillas de pequeñas dimensiones, y en una ambiente saturada de gas carbónico. Por lo tanto se busca evitar esta difícil faena, inventando dispositivos varios, cada vez más perfeccionados; en primer lugar, la "sacaorujo", pero que evita el trabajo del hombre en el interior del depósito; después las cubas vaciado automático, fijas o rotativas, que aseguran un vaciado automático, bien con la ayuda de puertas basculantes controladas por un gato mecánico, o bien con un eje de las cubas rotatorias. Algunas bodegas solo tienen cubas como estas (como es el caso de los Tours Boutillés equipadas de cubas B.M.B.)

Algunos contemplan el vaciado del orujo por la parte superior de la cuba, antes del vaciado del vino (sistema Villeneuve de primer tipo).

4. El prensado

El orujo que se extrae de la cuba todavía es rico en vino (de 15 a 20 % de su volumen total); para recuperar esta fracción, el vinificador utiliza un lagar; pero puede pasarlo previamente por un escurridor, en general dinámico, que asegura una primera extracción vino restante; es sin embargo en la prensa donde se recupera la mayor parte.



Puente corredero

Depósito de maceración

Cesta

Pilar

Depósitos subterráneos de almacenamiento

Tolva de salida del orujo

2º piso. Prensa continua

1er piso. Escalera. Suelo

Orujo prensado

Vinificadora

VILLENEUVE del primer tipo, con extracción de orujo por la parte superior del depósito (remontado de una cesta-escurridor y luego vertido mediante basculado en una tolva situada encima de una prensa).

Crítica de la traducción

Una vez realizada la traducción y tras una serie de conocimientos adquiridos hemos realizado la crítica a nuestra propia traducción y el resultado ha sido el siguiente:

Tras leer el texto una vez que ha quedado totalmente fuera de nuestro recuerdo ya que ha habido un periodo de tiempo de más de seis meses desde que lo hicimos hasta que lo hemos corregido, hemos analizado la coherencia del léxico utilizado en su contexto así como los añadidos y las omisiones aportando nuestro punto de vista de la siguiente manera:

En la línea 2 se han añadido las comas en «sin duda» lo cual nos parece un acierto ya que da el énfasis que tiene el TO en francés.

En la línea 9 modificaríamos «como el hormigón, en particular» y trasladaríamos ese en particular a la línea 8 de manera que quede de la siguiente forma «y, en particular, si estas son de materiales inertes como el hormigón» ya que nos parece que esta posición es más natural en español.

En la línea 11 por seguir la coherencia del texto con respecto al calentamiento modificaríamos «si el calentamiento es fuerte» por «si el calentamiento es importante» ya que en el mismo párrafo se habla sobre el calentamiento y se utiliza el adjetivo importante.

En la línea 12 suprimiríamos la coma después de «en particular» pero no la anterior ya que nos parece que va directamente ligado a la frase siguiente y si se queda entre comas no expresaría lo mismo que en el original en francés.

En la línea 15 hay una falta de coherencia con respecto al texto y también un pequeño falso sentido ya que en la primera opción de traducción optamos por «en las cubas de pequeña capacidad» cuando en realidad se está refiriendo a «en los depósitos» que pueden ser efectivamente de distintos materiales mientras que las cubas solo van a ser de madera.

Pasa exactamente lo mismo en la línea 19, es decir, en vez de utilizar «la capacidad óptima de la cuba» debería usarse «la capacidad óptima del depósito»

En la línea 22 cambiaríamos la posición del verbo «son» de manera que la frase quedara «por lo general son adecuados» ya que creemos que esa posición es más natural en español.

En la línea 24 añadiríamos una coma antes de «de 500 a 600 hl» ya que sustituye en el original a los guiones que en español en este caso tiene la función de una coma.

En las líneas de la 28-30 modificaríamos la posición de «en particular los productores de grandes *crus* procedentes de pequeñas parcelas» quitaríamos las comas y lo añadiríamos al final, además en la misma línea 30 quitaríamos el punto de «hl» ya que se trata de un símbolo y

no de una abreviatura y por lo tanto no debe tener punto de manera que la frase quedaría «200 o 300 hl, en particular los productores de grandes *crus* procedentes de pequeñas parcelas».

En la línea 34 eliminaríamos la coma tras «su restauración»

En la línea 49 pondríamos en plural las últimas palabras de la enumeración para que hubiese una coherencia con el resto de los aparatos que se enumeran al final del párrafo de manera que la enumeración acabaría «despalilladoras, bombas estrujadoras, bombas despalilladoras...»

En la línea 53 hay un falso sentido en la traducción de «*en effet*» por «en efecto» cuando lo que realmente quiere decir es «de hecho». Además en la misma línea eliminaríamos el punto y coma y pondríamos un punto para empezar la frase siguiente de manera que quedaría «a abandonarlo. De hecho, los instrumentos»

En la línea 54 sustituiríamos «el número» por «la cantidad» porque mi opinión refleja mejor el significado del TO.

En la línea 57 también eliminaríamos el «;» menos propio del español y lo cambiaríamos por un punto.

En la línea 71 nos parece importante añadir el artículo determinado «las» para que la frase cobre sentido y no produzca extrañeza de forma que el resultado final sea «se realiza en las condiciones indicadas en el capítulo especial.»

En la línea 78 se nos coló en el texto una muletilla de la lengua oral en el texto «pues» este tipo de muletillas no tiene cabida en un texto semiespecializado-especializado como puede ser este manual con lo cual la solución es eliminarla.

En la línea 92 suprimiríamos la coma después de gravedad y cambiaríamos el guión antes de «teniendo» por una coma además de cambiar «teniendo cuidado de evitar» por «intentando evitar» debido a que creemos que la colocación en castellano es más correcta de esta manera y que la versión anterior puede generar extrañeza en el receptor de manera que la frase quedaría así «bien por gravedad o bien por bombeado, intentando evitar el taponamiento del orificio de vaciado».

En la línea 98 hay una inadecuación de género que habría que modificar de modo que la frase quedaría así «y en un ambiente saturado».

En la línea 98 quitaríamos la coma tras «faena» y tras «varios» porque si no la frase pierde el sentido original, además modificaríamos el punto y coma tras «perfeccionados» y en su lugar pondríamos un punto que es más al uso en español.

En la línea 99 cambiaríamos las comillas dobles por las latinas que son las que por norma se usan en castellano y eliminaríamos la coma tras «sacaorujo» y la conjunción adversativa pero ya que si no produce un falso sentido con respecto al original.

Del mismo modo en la línea 100 cambiaríamos el punto y coma por una coma que vemos más adecuada en castellano y añadiríamos «de» después de «depósito» ya que otra vez en la traducción original se ha producido un falso sentido al traducir «cuve» por «cuba» ya que su significado no es ese si no depósito con la posterior adecuación de género en los adjetivos que le acompañan, de manera que la línea quedaría de la siguiente forma «en el interior del depósito, después los depósitos de vaciado automático, fijos o rotativos».

En la línea 102 eliminaríamos la coma tras mecánico ya que le sigue una coordinada distributiva con «o bien» que no precisa una coma que la preceda.

En la línea 104 hay un error y un calco al elegir la preposición ya que a «equipadas» no le sigue «de» en castellano (como es el caso del francés) sino «con» además de que se vuelve a repetir el falso sentido de cuba en lugar de depósito así como en las líneas 103, 105, 108, 114, 124 y 130, este continuo despiste puede ser debido a la similitud de la grafía entre «cuve» y «cuba» y el cercano significado entre «cuba y depósito».

En la línea 108 al hablar de porcentajes consideramos más adecuado introducir el artículo determinado de manera que quede de la siguiente manera «del 15 al 20%».

En la línea 123 hay un error a la hora de formular la coordinada distributiva que se solventaríamos de la siguiente manera «de levaduras, bien aireándola con el remontado apropiado o bien incorporando».

En la línea 126 sobran las comas de «antes de volver a sembrar las levaduras activas» ya que esa frase debe ir introducida en el cuerpo del párrafo y no entre comas.

En la línea 128 es necesario el artículo determinado antes de «encubado» ya que se habla de este como una fase, es decir, quedaría así «en la fase del encubado se dan las correcciones».

En la línea 129 y en correlación a lo anterior en lugar de «se dan las correcciones eventuales» que puede tener un uso menos extendido en español lo redactaría como «se dan las correcciones ocasionales de la cosecha» que creemos que puede llegar a entenderse mejor por un receptor español sin que cause extrañeza.

En la línea 131 faltaría añadir la preposición más el artículo definido «del» además de cambiar el punto y coma por un punto añadir una coma tras el «sin embargo» y modificar la ubicación de «es» de manera que la línea quedaría así «primera extracción del vino restante. Sin embargo, es en la prensa donde se recupera».

En el último pie de página y ya para finalizar quedaría matizar que cada término estuviera en una línea y añadir un superíndice en «1er» de manera que el final de la traducción quedara de la siguiente manera:

«2° piso

Prensa continua

1^{er} piso

Escalera

Suelo»

Una vez concluida la crítica de nuestra propia traducción nos gustaría destacar una serie de términos del francés original y de la traducción que creemos que son interesantes de resaltar:

Vin rouge: que en español se traduce como vino tinto y se pierde el símil con los tres colores que por excelencia han caracterizado a la historia de los colores el negro, de las uvas tintas, el rojo del vino tinto y el blanco de las uvas blancas, en francés esto sí que se mantiene mientras que en español se ha perdido un poco y nos parece algo interesante que analizar.

Bon état sanitaire: que traducimos como buen estado sanitario, es decir, que las uvas están sanas. Hemos creído interesante destacar este término debido a que es curioso el intercambio que se produce con el ámbito médico para que pase a ser específico del dominio vitivinícola.

RESULTADOS ESPECÍFICOS

Una vez realizado el trabajo de análisis de la traducción especializada y los textos especializados aplicados a casos prácticos en el dominio de la vitivinicultura los resultados específicos obtenidos en este tipo de textos especializados demuestran que la terminología específica juega un papel muy importante a la hora de comprender el mensaje del TO y para solventarla hay que hacer uso de la documentación y adquirir unos conocimientos específicos del campo de la vid y el vino pero no solo a nivel léxico si no estableciendo conexiones lógicas entre los distintos términos y las ideas que representan así como el funcionamiento de todos los mecanismos puestos en marcha para desarrollar las tareas de este campo.

Realizando la tarea de documentación hemos visto que no todas las herramientas que *a priori* sirven para que un traductor se documente nos van a ser útiles ya que a la hora de buscar términos en un diccionario convencional no encontraremos las acepciones que corresponden al ámbito de especialidad en el que estamos trabajando si no que lo que tendremos que hacer será consultar obras y diccionarios específicos del campo del saber en el que nos encontramos o documentarnos de otra manera, como ya hemos mencionado antes, por medios audiovisuales de videos explicativos, por ejemplo.

Hemos podido observar de primera mano la influencia que tiene el francés en este ámbito y lo beneficioso que es para nosotros como traductores con la combinación francés-español como primera lengua que no haya una lengua anterior al francés, es decir, que la mayoría de textos especializados en el dominio vitivinícola, al menos los que pertenecen a la ciencia enológica en primera instancia están escritos en francés siendo esta la lengua origen real y no el inglés como ocurre hoy en día en casi todos los textos especializados en las ciencias. Y la influencia que tiene el español mismo por la importancia de sus vinos y su clima.

El traductor especializado en el dominio vitivinícola para ser lo más eficaz posible debería conocer la materia que traduce (en este caso concreto lo relacionado con la vid y el vino), su forma de elaboración, la normativa vigente tanto en los países de su lengua origen como en los de su lengua meta y las costumbres arraigadas en ellos con respecto a la cultura vitivinícola.

CONCLUSIONES GENERALES

Tal y como habíamos apuntado en los objetivos al principio del trabajo de investigación lo que pretendíamos con él era obtener un claro concepto de traducción especializada, textos especializados y lenguas de especialidad además de ser capaces de abordar una traducción especializada y resolverla de una manera correcta y eficiente.

Una vez realizado el trabajo las conclusiones que podemos extraer son:

La importancia de conocer lo máximo posible sobre lo que estás traduciendo desde la base, es decir, partir de la teoría del tipo de texto y traducción que estás realizando y llegar hasta los conocimientos necesarios para tu traducción del campo del saber en el que te encuentras.

La importancia de documentarse bien y de manera eficiente para no ocasionar una pérdida de tiempo por exceso de información que no resulte útil a la hora de traducir ni aclarar conceptos.

La adaptación a las nuevas tecnologías aplicadas a la traducción es imprescindible para un traductor especializado ya que plantean facilidades a la hora de traducir.

Ser capaces de visualizar la estructura del texto original y adaptarla a la LM para que el texto suene coherente en español.

De igual modo podemos extraer que:

La traducción especializada es la que se realiza en un ámbito y situación especializados y que van a ser esos mismos ámbitos los que permitan crear una división que clasifique el tipo de traducción especializada ante el que nos encontremos.

Las lenguas de especialidad son un conjunto de recursos lingüísticos que permiten generar un discurso especializado y se oponen a la lengua común.

Hay muy poca terminología que sea propiamente especializada ya que hay un trasvase de terminología entre los distintos campos del saber e incluso terminología especializada tiene un uso corriente en la lengua común y viceversa.

Un texto especializado posee rasgos singulares que le caracterizan como especializado y estos son: el emisor y el destinatario, la organización, la situación comunicativa y la comunicación especializada.

La comunicación especializada se da en el texto especializado y para que haya comunicación se debe elegir un tema para transmitir un mensaje pero el tema no va a ser el que determine si la comunicación es especializada o no.

Por lo general los emisores del mensaje van a ser especialistas con lo cual el traductor deberá tener un conocimiento previo del tema que va a tratarse o bien deberá documentarse sobre el mismo si quiere realizar la traducción de manera eficiente.

Para enfrentarse a un texto especializado lo primero que se debe producir es una asimilación completa del mensaje original, además de esto el traductor debe hacer un uso correcto de la terminología en su lengua materna porque si hay una asimilación completa del mensaje original pero una mala transmisión de la terminología porque no se han producido conexiones lógicas entre los términos se estaría incurriendo en error. De ahí la importancia de la documentación.

Además de la documentación el traductor también puede hacer uso de herramientas TAO que facilitan el trabajo de traducción.

Para finalizar nos gustaría concluir que la persona mejor cualificada para traducir textos especializados es un traductor profesional con conocimientos en el campo temático en el que trabaja y en contacto con especialistas de dicho campo.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- Barrios Ochoa, M. (febrero 2002). *Aspectos léxicos de la traducción especializada* [en línea]. Disponible en: <http://www.apuntesonline.org/ponenciaBarros.htm> [Consulta: 25 de mayo de 2014].
- Cabré, M. T., & Gomez de Enterría Sánchez, J. (2006). *La enseñanza de los lenguajes de especialidad: La simulación global*. Madrid: Gredos.
- Cabré, M. T., & Sager, J. C. (1993). *La terminología: Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida etc.
- Calzada, T. -. E., & Gutiérrez, B. (1989). *Guía de la educación en la comunidad europea*. Bellaterra, Barcelona etc.: Universidad Autónoma de Barcelona, Instituto de Ciencias de la Educación etc.
- Dedourge, R. *La mémoire de raphaëlle dedourge sur le vocabulaire de la dégustation en français et en anglais* [en línea]. Disponible en: <http://vitis-vinifera.chez-alice.fr> [Consulta: octubre de 2013].
- Diccionario del vino*. (2014) [en línea]. Disponible en: <http://www.diccionariodelvino.com/> [Consulta: 2 de diciembre de 2013].
- GALLARDO, N. *Enseñanza de la traducción técnica: La formación de traductores no especialistas* [en línea]. Disponible en: <http://cvc.cervantes.es/lengua/aproximaciones/gallardo.htm> [Consulta: 2 de junio de 2014]
- Gamero Pérez, S. (2001). *La traducción de textos técnicos: Descripción y análisis de textos (alemán-español)* (1ª ed.). Barcelona: Ariel.
- García Palacios, J., & Fuentes Morán, M. T. (2002). *Texto, terminología y traducción*. Salamanca: Almar.
- Gile, D. (1995). *Basic concepts and models for interpreter and translator training*. Amsterdam etc.: John Benjamins.
- Girtraduvino*. (2014) [en línea]. Disponible en: <http://www.girtraduvino.com/> [Consulta: 2 de diciembre de 2013]
- The problem of style classification in LSP (ESP): The problem of style classification in LSP (ESP)*: Ponencia presentada en el 3rd European Symposium on LSP, Copenhagen (1981-1982).

- González Davies, M. (2004). *Multiple voices in the translation classroom: Activities, tasks, and projects*. Amsterdam etc.: John Benjamins.
- Gonzalo Garcia, R. C., & García Yebra, V. (2004). *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada*. Madrid: Arco libros.
- Gutierrez Rodilla, B. (2005). *El lenguaje de las ciencias*. Madrid: Gredos.
- Gutiérrez Rodilla, B. M. (1998). *La ciencia empieza en la palabra: Análisis e historia del lenguaje científico* (1ª ed.). Barcelona: Península.
- Hatim, B. y Mason, I. (1997). *Discourse and the translator* (1 pub, 6th imp ed.). London etc.: Longman.
- Ibáñez Rodríguez, M. y Sánchez Nieto, M. T. (2006). *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2003, Universidad de La Rioja). La documentación en traducción especializada: El caso de la vitivinicultura.
- Ibáñez Rodríguez, M., & Universidad de Valladolid. (2010). *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.
- Kiraly, D. C. (1995). *Pathways to translation: Pedagogy and process*. Kent etc.: Kent State University.
- Lerat, P. (1997). *Las lenguas especializadas*. Barcelona: Ariel.
- Lerat, P., & Ibáñez Rodríguez, M. (2010). *Lenguas de especialidad y terminología*. Granada: Comares.
- Linguee. *Diccionario y buscador de traducciones* (2014) [en línea]. Disponible en: <http://www.linguee.es/?from=com> [Consulta: 2 de diciembre de 2013].
- Maillot, J., García Yebra, V., & Sevilla Muñoz, J. (1997). *La traducción científica y técnica*. Madrid: Gredos.
- Martínez de Sousa, J. (2012). *Manual de estilo de la lengua española :(MELE 4)* (4ª ed.). Gijón: Trea.
- Martínez Lanzán, G. (2004). *Los galicismos en el lenguaje del vino*. Soria: Universidad de Valladolid. Facultad de Traducción e Interpretación de Soria. Departamento de Lengua Española, Área de Traducción e Interpretación.

- MAYORAL ASENSIO, R. (2001). *Lenguajes de especialidad y traducción especializada. La traducción jurídica* [en línea]. Disponible en: http://www.ugr.es/~rasensio/docs/LSP_y_traducccion.pdf [Consulta: 2 de junio de 2014].
- Mayoral Asensio, R., & Díaz Fouces, Ó. (2011). *Sobre las especialidades de la traducción y la traducción especializada*. Castelló de la Plana: Universitat Jaime I, Dervei de Comunicació i Publicacions.
- Nord, C. (1991). *Text analysis in translation: Theory, methodology and didactic application of a model for translation-oriented text analysis*. Amsterdam etc.: Rodopi.
- Pastoureau, M. (2009). *Diccionario de los colores*. Barcelona: Paidós.
- PYM, A. (1992). *Translation and text transfer: An essay on the principles of intercultural communication* Peter Lang Pub Incorporated.
- Real Academia Española. (2007). *Diccionario de la lengua española* (22ª, 6ª tirada, corr ed.). Madrid: Real Academia Española.
- Sager, J. C., & Escobar Montero, M. (2012). *La traducción especializada: Teoría y práctica profesional*. Córdoba: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Córdoba.
- Suau Jiménez, F., & Olivares Pardo, M. A. (2005). *Les llengües d'especialitat: Noves perspectives d'investigació = las lenguas de especialidad : Nuevas perspectivas de investigación*. Valencia: Universitat de Valencia.
- La traducción general, un espejismo pedagógico*. (2003) [en línea]. Disponible en: http://cvc.cervantes.es/trujaman/anteriores/octubre_03/17102003.htm [Consulta: 2 de junio de 2014].
- van Dijk, T. A., & Petöfi, J. S. (1977). *Grammars and descriptions: (studies in text theory and text analysis)*. Berlin etc.: Walter de Gruyter.
- Wordreference. (2014) [en línea]. Disponible en: <http://www.wordreference.com/es/translation.asp?tranword> [Consulta: 2 de diciembre de 2013]

Anexos

Anexo I

Apartado traducido del manual de FOULONEAU, C. (1991: 116-121):

III. La vinificación clásica del tinto

La mayor originalidad del método es, sin duda, lo simple de la técnica, de los útiles y del material de encubado; pero sus variantes pueden requerir sistemas más o menos complejos.

1. Los depósitos

En depósitos de gran capacidad, el calentamiento de la masa en fermentación es intenso y la evacuación de las calorías producidas es más difícil de conseguir cuanto más anchas sean sus paredes y si estas son de materiales inertes como el hormigón, en particular. Si este calentamiento no es demasiado importante y se limita a temperaturas que rondan los 24°C o 28°C, se convierte en una ventaja: el vino gana en intensidad colorante y en riqueza tánica. Si el calentamiento es fuerte, en particular, cuando la temperatura sobrepasa los 35°C, puede haber paradas en la fermentación al mismo tiempo que se produce una disminución de aromas causada por la volatilización.

En las cubas de pequeña capacidad, con un enfriamiento rápido, las fermentaciones son más lentas y largas, y la síntesis de los componentes aromáticos más importante; en contrapartida la extracción de materias colorantes y de taninos, a veces insuficiente, tiene que ser mejorada por los dispositivos apropiados.

Entonces, ¿cuál es la capacidad óptima de la cuba de vinificación del tinto?

En lo que concierne a los *depósitos de hormigón*, los volúmenes comprendidos entre 100 y 300 hectolitros son por lo general adecuados.

Con los *depósitos de metal*, las cantidades pueden llegar e incluso pasar sin inconveniente valores más elevados de 500 a 600 hl por ejemplo, ya que las pérdidas calóricas a través de las delgadas paredes de acero inoxidable o de acero revestido son considerablemente superiores a las de los depósitos de hormigón, teniendo en cuenta que los depósitos no estén juntos.

Pero los depósitos metálicos a menudo tienen, en particular en los productores de grandes *crus* procedentes de pequeñas parcelas, capacidades más pequeñas de 40 a 200 o 300 hl.

En cuanto a los depósitos de madera, solo se conservan en las bodegas de las regiones con gran denominación; las grandes cubas de la zona meridional han desaparecido casi totalmente, esto se debe al elevado coste de su mantenimiento o de su restauración, y a las dificultades de mantener su interior en buen estado sanitario de manera permanente.

2. Preparación de la cosecha para la fermentación

Pasa por un cierto número de operaciones preliminares, no obstante, no tienen un carácter sistemático: despalillado, estrujado, sulfitado, siembra de levaduras.

- *Despalillado*

Este tratamiento de la cosecha, también llamado de forma incorrecta *desgranado*, tiene como función separar las bayas de los raspones.

- *Estrujado*

Esta intervención tiene como función *hacer que las bayas estallen* para liberar el mosto.

Estas dos operaciones, realizadas antaño respectivamente con las manos y los pies, ahora se ejecutan mecánicamente con aparatos específicos o combinados: despalilladoras, estrujadoras, despalilladoras estrujadoras, estrujadoras despalilladoras, bomba estrujadora, bomba despalilladora...

La experiencia y el uso han demostrado que esas invenciones no tienen que ser ni sistemáticas, ni obligatoriamente complementarias.

Cada vez más, se tiende a reducir el estrujado, incluso a abandonarlo; en efecto, los instrumentos de despalillado y encubado explotan gran número de bayas, incluso se tiende a reducir el número empleando bombas de pasta con pistón rotativo o con paletas menos agresivas que las bombas tradicionales.

El despalillado, por el contrario, no se abandona, aunque se debate siempre su interés; es verdad que, con uva poco madura o alterada, la eliminación de los raspones resulta útil y necesaria, siempre que la operación se realice sin dilaceración de estas partes herbáceas. Pero, si la estructura del racimo está bien lignificada y sana, podemos tener la ventaja de conservarla, al menos parcialmente, con el fin de beneficiarse de su estructura fenólica, rica en taninos finos y en procianídicos.

- *Sulfitado*

Las modalidades de incorporación del SO₂ en la uva son clásicas.

No obstante, observaremos que si el llenado del depósito tarda varios días, la incorporación de SO₂ requiere otras medidas: dosis importantes de sulfuroso en las primeras cantidades de uva encubadas (de 4 a 6 g/hl si las uvas están sanas) para llegar progresivamente a la dosis media prevista (por ejemplo de 2 a 4 g/hl).

- *Siembra de levaduras*

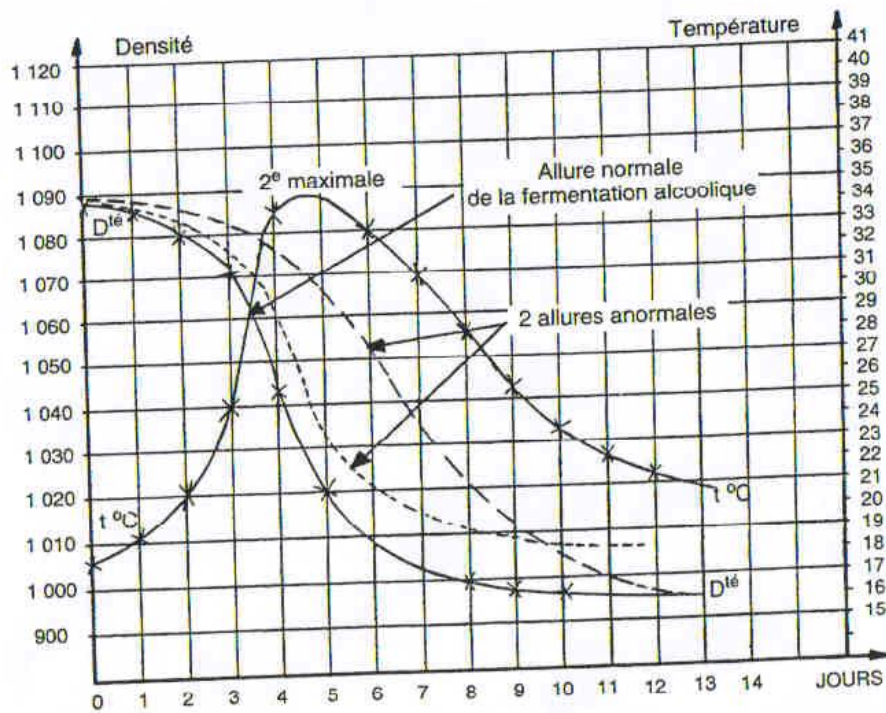
Esta operación se realiza en condiciones indicadas en el capítulo especial.

3. El encubado

En la vinificación del tinto, una parte o la totalidad de los constituyentes sólidos del racimo macera con el mosto. El gas carbónico resultante de la fermentación provoca un fenómeno de aumento del volumen de esta fase sólida: el crecimiento aparente del volumen producido representa cerca del 20% del volumen de la uva encubada; hay que tenerlo en cuenta a la hora del llenado de la cuba (llenar 4/5 partes).

Durante la fermentación, el bodeguero dispone de un cuaderno de notas donde refleja los datos relativos a las medidas efectuadas (temperatura, densidad, acidez total, PH, a veces compuestos colorantes y tánicos) y las operaciones realizadas (sulfitado, siembra de levaduras, remontado, calentamiento, refrigeración...).

Évolution de la densité pendant la fermentation



... illustrant une évolution normale de la densité et de

Las curvas en trazo continuo ilustran una evolución normal de la densidad y de la temperatura, sin corrección.

Las curvas discontinuas muestran dificultades de fermentación sobre todo en la primera fase de la evolución.

Las curvas punteadas dejan ver dificultades importantes al final de la fermentación.

En los dos casos anormales, las dificultades pueden ser imputables a diversos factores de inhibición de las levaduras.

La curva de las caídas de intensidad da una idea precisa de la regularidad de la fermentación (cinética de la fermentación).

La observación del sombrero de orujo, y el análisis olfativo de los olores que se escapan de la cuba nos dan información complementaria sobre la cualidad de la fermentación.

En la vinificación clásica del tinto, buscamos habitualmente temperaturas al rededor de 24°C-27°C. Los excesos térmicos provocan paradas en la fermentación, al igual que la presencia de inhibidores de levaduras.

Si se observa que la curva de densidad se rompe, estableciendo desniveles, hay que intervenir rápidamente, identificando la causa precisa de la parada y controlando el estado del medio.

Si el medio es sano, se reactiva la cuba bien aportando un complemento de levaduras, o bien aireándola con el remontado apropiado, bien incorporando una fracción de mosto (del 10 al 15 %) de una cuba en plena fermentación.

Si el medio está invadido por bacterias, primeramente hay que luchar contra estas, antes de volver a sembrar las levaduras activas, operación que, sola, conducirá a error.

Sin embargo, en la fase de encubado se realizan las correcciones eventuales de la cosecha, los remontados de homogeneización y de extracción, la rotación de las cubas de autovaciado, etc.

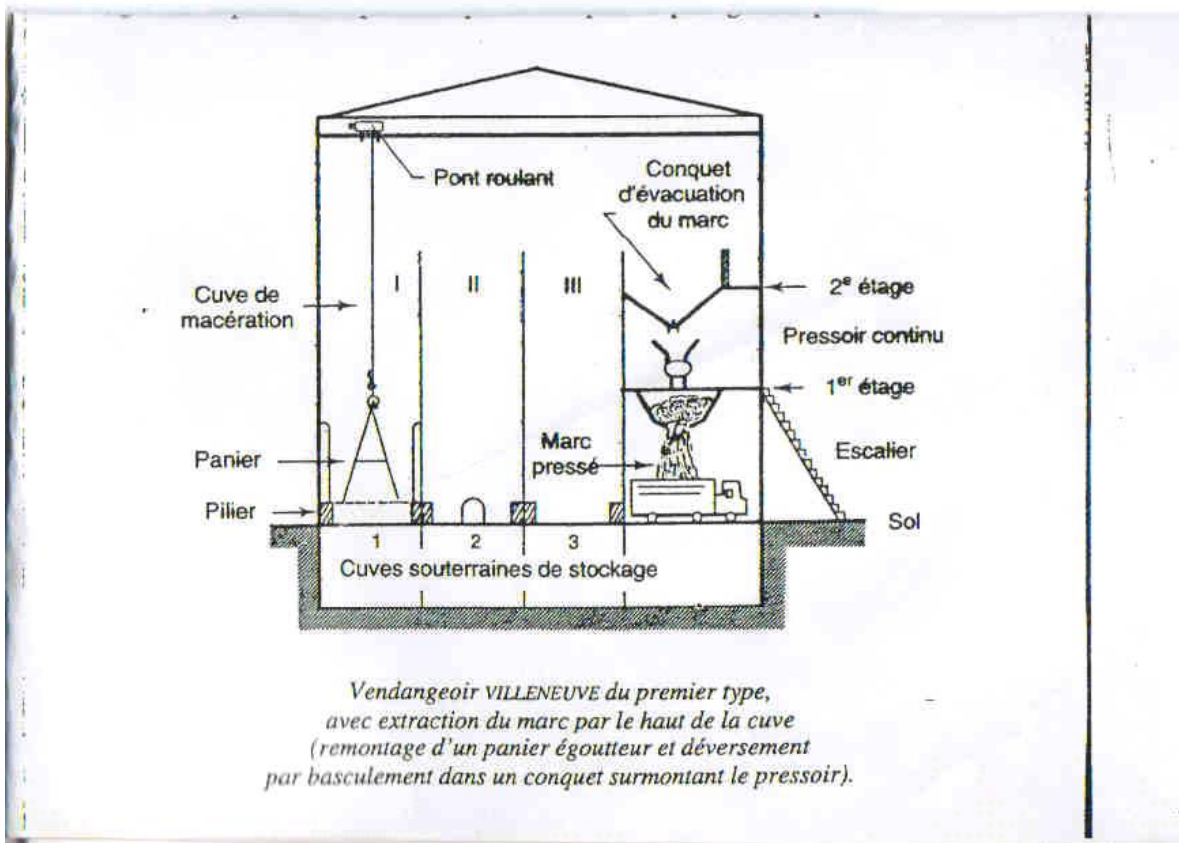
Cuando el encubado es satisfactorio, se procede a la extracción del orujo de la cuba. El momento del descubado es diferente según el destino del vino; para los vinos jóvenes y la mayoría de los vinos de mesa, el vinificador intervine en una densidad alrededor de 1,010 a 1,015; para los vinos de crianza, se puede operar más tarde, con una densidad en torno a 1,000.

Esta extracción del orujo es aun más frecuente, en el cubado clásico, el momento más tedioso y engorroso de la vinificación: tras haber trasegado el vino casi elaborado, bien por gravedad, o bien por bombeado - teniendo cuidado de evitar el taponamiento del orificio de vaciado, mediante una rejilla o una pequeña gavilla de sarmientos secos y sanos dispuesto en el interior de la cuba-, hay que proceder a la extracción del orujo almacenado en el fondo del recipiente. Incluso es común que lo haga un hombre con la horca, sacando el orujo a través de trampillas de pequeñas dimensiones, y en una ambiente saturada de gas carbónico. Por lo tanto se busca evitar esta difícil faena, inventando dispositivos varios, cada vez más perfeccionados; en primer lugar, la "sacaorujo", pero que evita el trabajo del hombre en el interior del depósito; después las cubas vaciado automático, fijas o rotativas, que aseguran un vaciado automático, bien con la ayuda de puertas basculantes controladas por un gato mecánico, o bien con un eje de las cubas rotatorias. Algunas bodegas solo tienen cubas como estas (como es el caso de los Tours Boutillés equipadas de cubas B.M.B.)

Algunos contemplan el vaciado del orujo por la parte superior de la cuba, antes del vaciado del vino (sistema Villeneuve de primer tipo).

4. El prensado

El orujo que se extrae de la cuba todavía es rico en vino (de 15 a 20 % de su volumen total); para recuperar esta fracción, el vinificador utiliza un lagar; pero puede pasarlo previamente por un escurridor, en general dinámico, que asegura una primera extracción vino restante; es sin embargo en la prensa donde se recupera la mayor parte.



Puente corredero

Depósito de maceración

Cesta

Pilar

Depósitos subterráneos de almacenamiento

Tolva de salida del orujo

2º piso. Prensa continua

1er piso. Escalera. Suelo

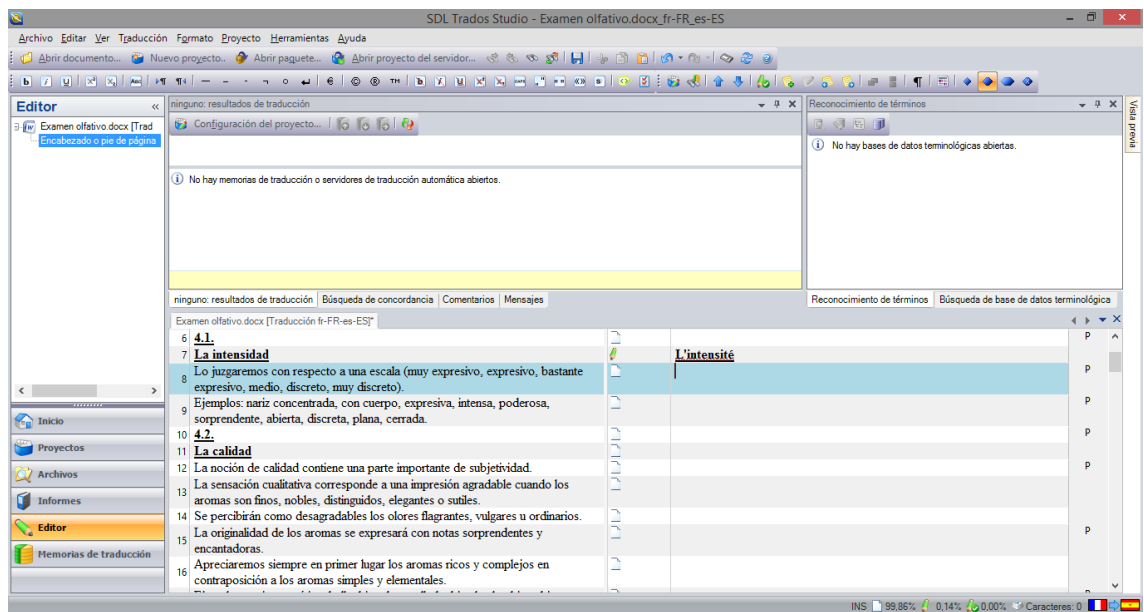
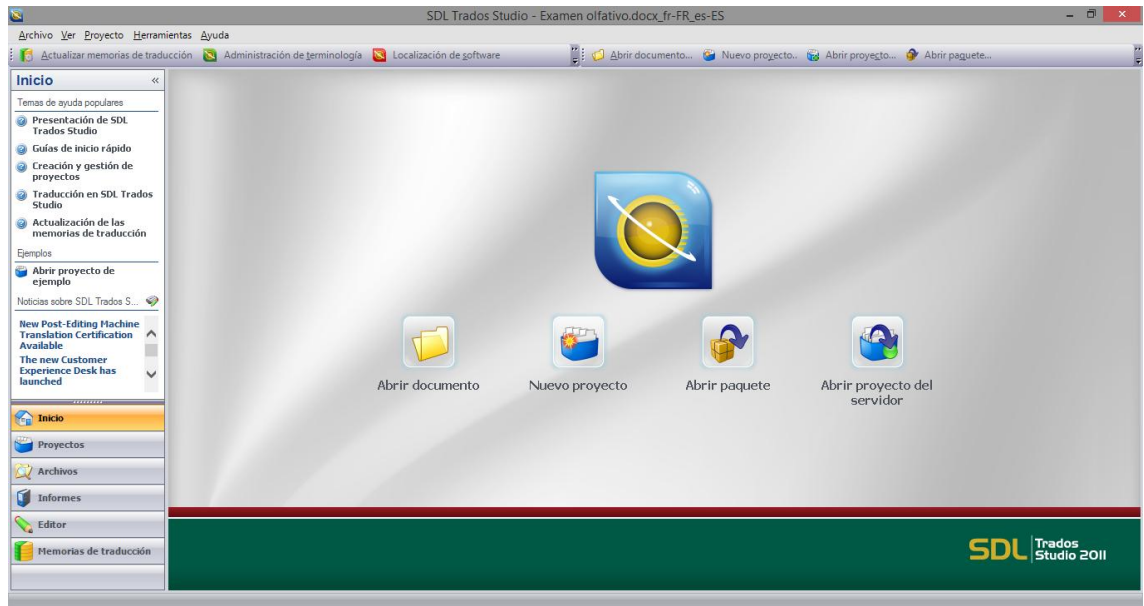
Orujo prensado

Vinificadora

VILLENEUVE del primer tipo, con extracción de orujo por la parte superior del depósito (remontado de una cesta-escurridor y luego vertido mediante basculado en una tolva situada encima de una prensa).

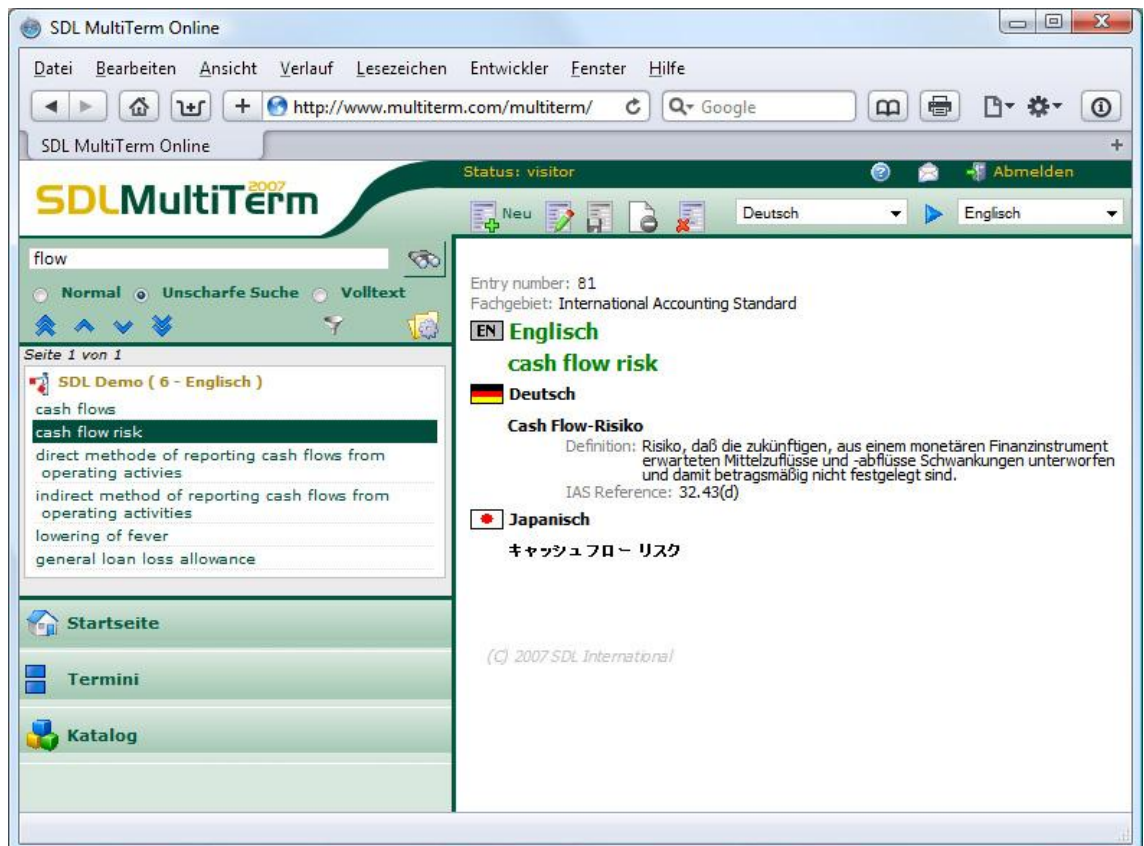
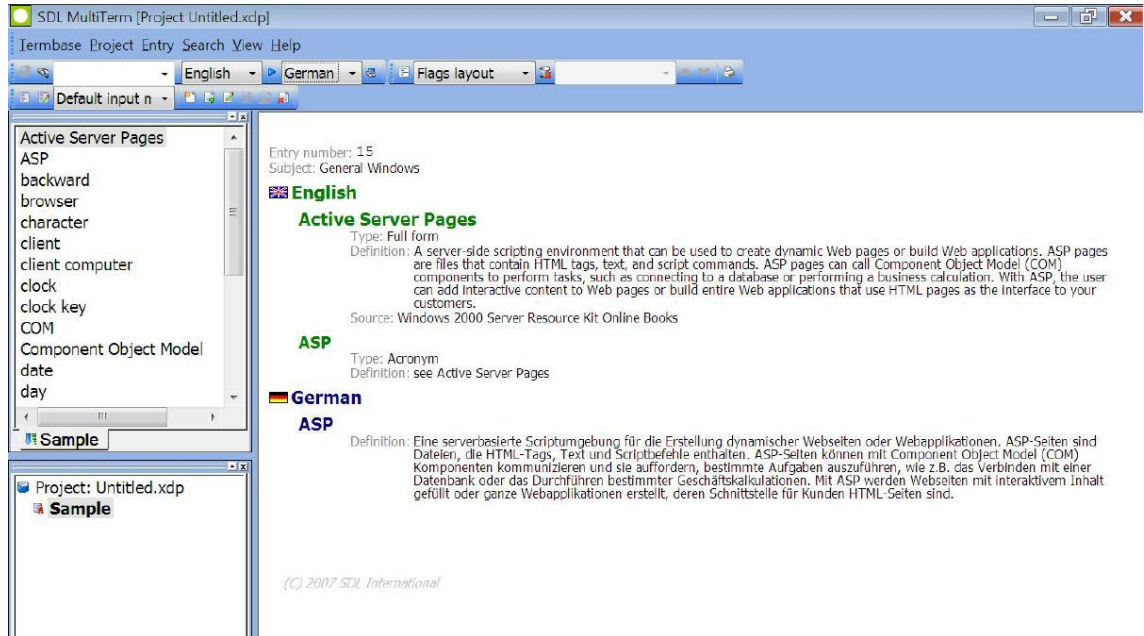
Anexo II

SDL Trados Studio 2011



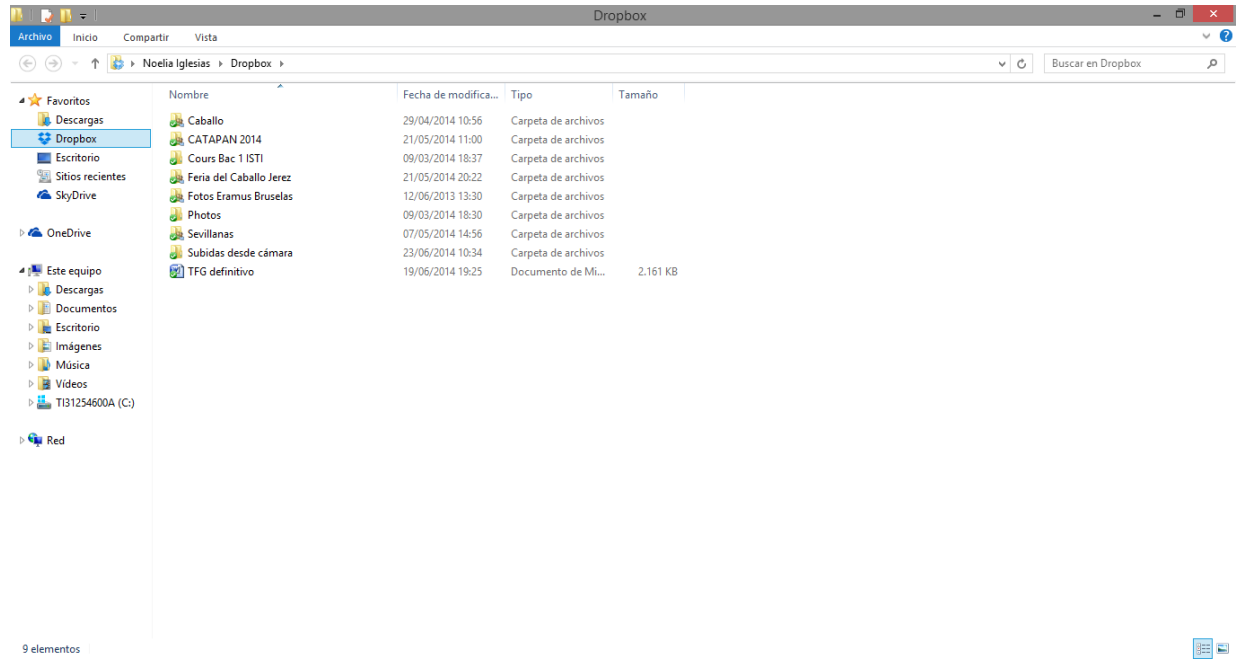
Anexo III

SDL Multiterm



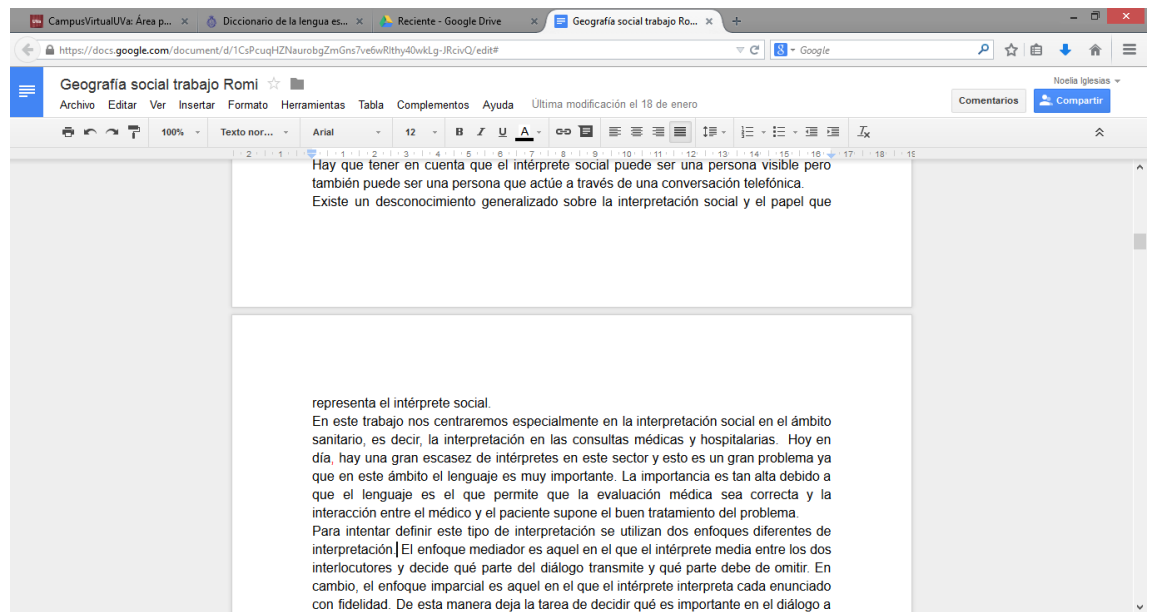
Anexo IV

Dropbox



Anexo V

Google Drive



Anexo VI

Girtraduvino

Terminología de vinos

Autora: Gloria Martínez Lanzán

Profesora del IES Itaca y PATP de la Universidad de Zaragoza Investigadora del GIRTraduvino, actualmente está realizando su tesis doctoral, cuyo director es Miguel Ibáñez sobre los extranjerismos en el español del vino.

La base de datos comenzó siendo la Memoria del Máster Online de Terminología del IULA de la Universidad Pompeu Fabra, dirigido por María Teresa Cabré. Fue calificada con Mención de Honor. Consta de 100 términos sobre el dominio vitivinícola en español, inglés y francés. La base de datos actual dispone ya de 380 términos que esperamos ir ampliando en el futuro, dando respuesta a nuevas necesidades terminológicas que nos planteen los usuarios.

Si quieres aportar sugerencia utiliza el [formulario](#) que aparece en la parte inferior de esta página.

Buscador

Entrada

Equivalente Ingles

Equivalente Frances

Listado de términos

Cat. Gramatical	Entrada	Equivalente Ingles	Equivalente Frances
adj	abierto	open	ouvert
adj	abocado	mellow	moelleux
adj	acariciante	caressing	caressant
f	acariosis	vine mite	acariose
adj	aceitoso	oily	huileux
adj	acerbo	sour	acerbe
f	acescencia	acescence	acescence
m	acetato de etilo		acétate d'éthyle
adv	arático	aratic	arátique

Anexo VII

Vinification en rouge

III. La vinification classique en rouge

La plus grande originalité de la méthode est sans doute la simplicité de la technique, de l'appareillage et du matériel de cuvaion ; mais ses variantes peuvent faire appel à des systèmes plus ou moins complexes.

1. La cuverie

Dans les cuves de grande capacité, l'échauffement de la masse en fermentation est intense et l'évacuation des calories produites est d'autant plus difficile à obtenir que les parois sont plus épaisses et constituées de matériaux inertes - le béton, en particulier - . Si cet échauffement n'est pas trop important et se limite à des températures de l'ordre de 24 °C à 28 °C, il constitue un avantage : le vin gagne en intensité colorante et en richesse tannique. Si l'échauffement est fort, en particulier lorsque la température dépasse 35 °C, des arrêts de fermentation risquent de se produire, en même temps que se fait une déperdition des arômes, par volatilisation.

Dans les cuves de petite capacité, à refroidissement rapide, les fermentations sont plus lentes et longues, et la synthèse des composés aromatiques plus importante ; en contrepartie l'extraction des matières colorantes et des tannins, parfois insuffisante, doit être améliorée par des dispositifs appropriés.

Quelle est donc la capacité optimale de la cuve de vinification en rouge?

En ce qui concerne la *cuverie en béton*, des volumes compris entre 100 et 300 hectolitres sont généralement convenables.

Avec la *cuverie en métal*, les capacités peuvent atteindre et même dépasser sans inconvénient des valeurs plus élevées - de 500 à 600 hl par exemple -, car les déperditions caloriques à travers les parois minces en acier inoxydable ou en acier revêtu sont très nettement supérieures à celles des cuves en béton, d'autant plus que les cuves ne sont pas accolées.

Mais les cuves métalliques ont souvent, en particulier chez les producteurs de grands crus issus de petites parcelles de vigne, des capacités plus faibles - de 40 à 200 ou 300 hl -.

Quand à la cuverie en bois, elle ne survit vraiment que dans les caves des régions de grandes appellations ; les grands foudres de la zone méridionale ont quasiment tous disparu, en

raison du coût élevé de leur entretien ou de leur restauration, et des difficultés de maintenir l'intérieur en bon état sanitaire permanent.

2. Préparation de la vendange à la fermentation

Elle passe par un certain nombre d'opération préliminaires, n'ayant pas cependant un caractère systématique : éraflage, foulage, sulfitage, levurage.

- *Éraflage*

Ce traitement de la vendange, appelé aussi improprement *égrappage*, a pour but de séparer les baies des rafles.

- *Foulage*

Cette intervention est destinée à *faire éclater les baies* pour en libérer le jus.

Ces deux opérations, réalisées autrefois respectivement à la main et au pied, sont maintenant exécutées mécaniquement avec des appareils spécifiques ou combinés : érafloirs, fouloirs, fouloirs-érafloirs, érafloirs-fouloirs, foulo-pompes, érafloirs-pompes...

L'expérience et l'usage ont montré que ces interventions ne doivent être ni systématiques, ni obligatoirement complémentaires.

De plus en plus, on tend à restreindre le foulage, voire à l'abandonner ; en effet, les appareils d'éraflage et d'encuvage font éclater les baies en grand nombre : on s'efforce même d'en réduire le taux en employant des pompes à vendanges à piston rotatif ou à palettes moins traumatisantes que les pompes traditionnelles.

L'éraflage, par contre, n'est pas abandonné, bien qu'on discute toujours de son intérêt ; certes, avec des raisins peu mûrs ou altérés, l'élimination des rafles s'avère utile et nécessaire, à la condition toutefois que l'opération se passe sans dilacération de ces parties herbacées. Mais, si la charpente du raisin est bien lignifiée et saine, on peut avoir avantage à la conserver, au moins partiellement, de manière à bénéficier de sa structure phénolique, riche en tanins fins et en procyanidines.

- *Sulfitage*

Les modalités d'incorporation du SO₂ dans la vendange sont classiques.

On notera toutefois que si le remplissage de la cuve demande plusieurs jours, l'incorporation du SO₂ exige des précautions supplémentaires : fort sulfitage des premières fractions de vendanges encuvées (4 à 6 g/hl si les raisins sont saints) pour arriver progressivement à la dose moyenne prévue (par exemple 2 à 4 g/hl).

- *Levurage*

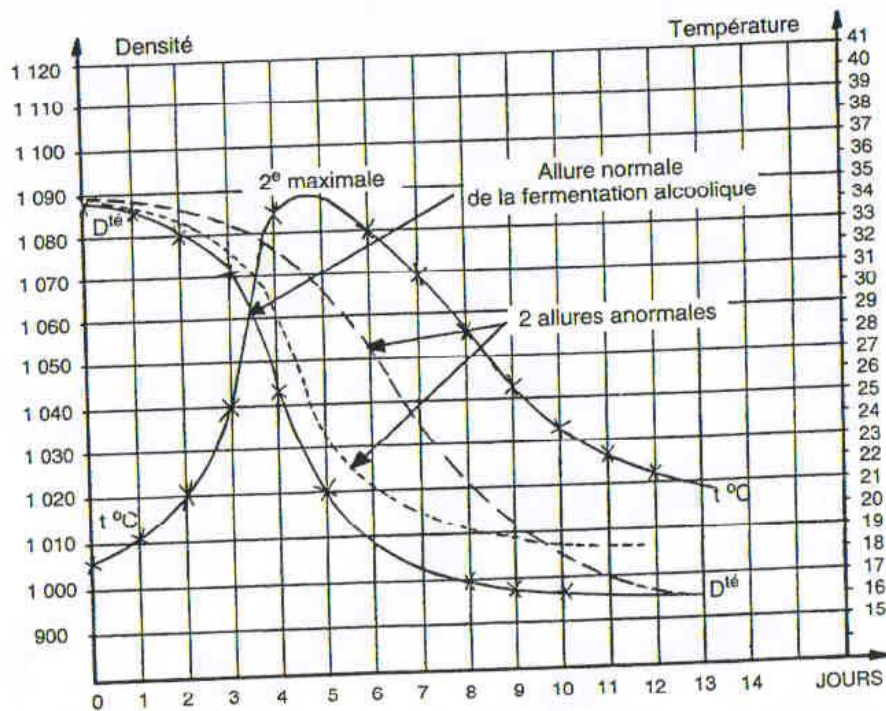
Cette opération est réalisée dans les conditions indiqués au chapitre spécial.

3. Le cuvage

Dans la vinification en rouge, une partie ou la totalité des constituants solides de la grappe macère avec le jus. Le gaz carbonique issu de la fermentation provoque un phénomène de foisonnement de cette phase solide ; l'accroissement apparent de volume qui en résulte représente environ 20 % du volume de la vendange encuvée ; il faut donc en tenir compte lors du remplissage de la cuve (remplir aux 4/5).

Pendant la fermentation, le vinificateur tient une fiche journalière sur laquelle sont consignées les données relatives aux mesures effectuées (température, densité, acidité totale, pH, éventuellement composés colorés et tanniques) et aux opérations réalisées (sulfitage, levurage, remontages, chauffage, réfrigération...).

Évolution de la densité pendant la fermentation



... illustrant une évolution normale de la densité et de

Les courbes en trait plein illustrent une évolution normale de la densité et de la température, sans correction.

La courbe en tirets montre des difficultés fermentaires surtout dans la première phase de l'évolution.

La courbe en pointillé laisse voir des difficultés importantes en fin de fermentation.

Dans les deux cas anormaux, les difficultés peuvent être imputables à divers facteurs d'inhibition des levures.

La courbe des chutes de densité donne une idée précise de la régularité de la fermentation (cinétique fermentaire).

L'observation du chapeau de marc, et l'analyse olfactive des odeurs qui s'échappent de la cuve fournissent des informations complémentaires sur la qualité de la fermentation.

En vinification classique en rouge, on recherche habituellement des températures voisines de 24 °C - 27 °C. Les excès thermiques provoquent des arrêts fermentaires, au même titre que la présence d'inhibiteurs des levures.

Si l'on observe que la courbe des densités se brise, en s'établissant en paliers, il faut intervenir rapidement, en identifiant la cause précise de l'arrêt et en contrôlant l'état du milieu.

Si le milieu est sain, on réactive la cuve soit en lui apportant un complément de levures, soit en l'aérant par un remontage approprié, soit en lui incorporant une fraction de moût (10 à 15 %) d'une cuve en pleine fermentation.

Si le milieu est envahi par des bactéries, il faut d'abord lutter contre celles-ci, avant de réensemencer en levures actives, opération qui, seule, aboutirait à un échec.

C'est pendant la phase de cuvaison que se font les corrections éventuelles de la vendange, les remontages d'homogénéisation et d'extraction, les rotations des cuves autovidantes, etc.

Lorsque le cuvage est jugé satisfaisant, on procède au démarcage, opération d'extraction des marcs de la cuve. Le moment de ce décuvage est différent selon la destination du vin ; pour les vins de primeur et la plupart des vins de table, le vinificateur intervient à une densité voisine de 1,010 - 1,015 ; pour les vins de garde, il peut opérer plus tardivement, à densité avoisinant 1,000.

Cette extraction du marc est encore souvent, avec la cuverie classique, le moment le plus fastidieux et le plus pénible de la vinification : après avoir soutiré le vin presque terminé, soit par écoulement gravitaire, soit par pompage - en prenant soin d'éviter le colmatage de l'orifice de vidange, au moyen d'une crépine ou d'un petit fagot de sarments secs et sains disposé à l'intérieur de la cuve -, il faut procéder à l'extraction des marcs rassemblés au fond du récipient. C'est encore souvent l'homme qui le fait à la fourche, par la trappe de petites dimensions, et dans une atmosphère saturée de gaz carbonique. C'est pourquoi on a cherché à supprimer cette corvée difficile, en inventant des dispositifs variés, de plus en plus perfectionnés ; d'abord, le "tire-marc", mais qui ne dispensait pas l'homme du travail à l'intérieur de la cuve ; puis des cuves autovidantes, fixes ou rotatives, assurant un décuvage automatique, soit à l'aide de portes basculantes commandées par vérin, soit par la vis équipant les cuves en rotation. Certaines caves sont ainsi équipées exclusivement de telles cuves (cas des Tours Bouteillés équipées de cuves B.M.B.).

Certains dispositifs prévoient le tirage du marc par le haut de la cuve, avant vidange du vin (vendangeoir Villeneuve de premier type).

4. Le pressurage

Le marc extrait de la cuve est encore riche en liquide (15 à 20 % de son volume total) ; pour récupérer cette fraction, le vinificateur utilise un pressoir ; mais il peut passer préalablement le marc dans un égouttoir, en général dynamique, que assure une première extraction du solde du jus ; c'est cependant le pressoir que en récupère la plus grande partie.

