

# *Translatum nostrum*

La traducción y la interpretación  
en el ámbito especializado



Carla Botella Tejera  
Catalina Iliescu Gheorghiu  
Javier Franco Aixelá  
(eds.)

EDITORIAL COMARES



---

Carla Botella Tejera  
Catalina Iliescu Gheorghiu  
Javier Franco Aixelá  
(eds.)

*Translatum nostrum*  
La traducción y la interpretación  
en el ámbito especializado

*Granada, 2020*

---

Colección indexada en la MLA International Bibliography desde 2005

INTERLINGUA  
255

Colección fundada por:  
EMILIO ORTEGA ARJONILLA  
PEDRO SAN GINÉS AGUILAR

Comité Científico (Asesor):

ESPERANZA ALARCÓN NAVÍO Universidad de Granada	MARIA JOAO MARÇALO Universidade de Évora
JESÚS BAIGORRI JALÓN Universidad de Salamanca	HUGO MARQUANT Institut Libre Marie Haps, Bruxelles
CHRISTIAN BALLIU ISTI, Bruxelles	FRANCISCO MATTE BON LUSPIO, Roma
LORENZO BLINI LUSPIO, Roma	JOSÉ MANUEL MUÑOZ MUÑOZ Universidad de Córdoba
ANABEL BORJA ALBÍ Universitat Jaume I de Castellón	FERNANDO NAVARRO DOMÍNGUEZ Universidad de Alicante
NICOLÁS A. CAMPOS PLAZA Universidad de Murcia	NOBEL A. PERDU HONEYMAN Universidad de Almería
MIGUEL Á. CANDEL-MORA Universidad Politécnica de Valencia	MOISÉS PONCE DE LEÓN IGLESIAS Université de Rennes 2
ÁNGELA COLLADOS AÍS Universidad de Granada	– Haute Bretagne
ELENA ECHEVERRÍA PEREDA Universidad de Málaga	BERNARD THIRY Institut Libre Marie Haps, Bruxelles
PILAR ELENA GARCÍA Universidad de Salamanca	FERNANDO TODA IGLESIA Universidad de Salamanca
FRANCISCO J. GARCÍA MARCOS Universidad de Almería	ARLETTE VÉGLIA Universidad Autónoma de Madrid
CATALINA JIMÉNEZ HURTADO Universidad de Granada	CHELO VARGAS-SIERRA Universidad de Alicante
ÓSCAR JIMÉNEZ SERRANO Universidad de Granada	MERCEDES VELLA RAMÍREZ Universidad de Córdoba
HELENA LOZANO Università di Trieste	ÁFRICA VIDAL CLARAMONTE Universidad de Salamanca
JUAN DE DIOS LUQUE DURÁN Universidad de Granada	GERD WOTJAK Universidad de Leipzig

ENVÍO DE PROPUESTAS DE PUBLICACIÓN:

Las propuestas de publicación han de ser remitidas (en archivo adjunto, con formato PDF) a alguna de las siguientes direcciones electrónicas: anabelen.martinez@uco.es, psgines@ugr.es

Antes de aceptar una obra para su publicación en la colección INTERLINGUA, ésta habrá de ser sometida a una revisión anónima por pares. Para llevarla a cabo se contará, inicialmente, con los miembros del comité científico asesor. En casos justificados, se acudirá a otros especialistas de reconocido prestigio en la materia objeto de consideración.

Los autores conocerán el resultado de la evaluación previa en un plazo no superior a 60 días. Una vez aceptada la obra para su publicación en INTERLINGUA (o integradas las modificaciones que se hiciesen constar en el resultado de la evaluación), habrán de dirigirse a la Editorial Comares para iniciar el proceso de edición.

© Imagen de portada:

Dibujo de Gabriel Salcedo Alapont basado en la escultura «Dibuixar l'espai» de José Díaz Azorín.

© Los autores y las autoras

© Editorial Comares, S.L.

Polígono Juncaril • C/ Baza, parcela 208 • 18220 Albolote (Granada) • Tlf.: 958 465 382  
www.comares.com • E-mail: libreriacomares@comares.com  
facebook.com/Comares • twitter.com/comareseditor • instagram.com/editorialcomares

ISBN: 978-84-1369-039-1 • Depósito legal: Gr. 1067/2020

Fotocomposición, impresión y encuadernación: COMARES

Sumario

PRÓLOGO. La traducción y la interpretación en el ámbito especializado. . . . .	VII
INTERPRETACIÓN MÉDICA E INSTITUCIONAL	
1. Comunicación eficiente en centros penitenciarios. Formación en traducción e interpretación para internos bilingües, <i>Carmen Valero Garcés</i> . . . . .	3
2. English as a lingua franca in the health sciences and its consequences for conference interpreting: a quantitative study on the situation in Spain and in Norway, <i>María Abad Colom</i> . . . . .	17
3. A pilot study on discursive identity construction of medical interpreters by healthcare providers within the context of medical tourism in the Valencian Community area in Spain, <i>Nina Gavlovyh y María Jesús Blasco Mayor</i> . . . . .	45
4. La praxis de interpretación judicial en España e Italia a la luz de dos transposiciones incompletas, <i>Marta Sancho Viamonte</i> . . . . .	63
GÉNEROS ESPECIALIZADOS Y TERMINOLOGÍA	
5. La huella del francés en el español del vino, <i>Miguel Ibáñez Rodríguez</i> . . . . .	87
6. Estudio y propuesta de traducción de la terminología en el ámbito de los oficios del vino: el caso de la tonelería (francés-español), <i>Francisco Luque Janodet</i> . . . . .	105
7. Problemas terminológicos de la traducción jurídica español-chino: causas y propuesta de solución, <i>Qin Ma</i> . . . . .	119
8. El consentimiento informado y la comunicación centrada en el paciente: reflexiones desde la perspectiva de profesionales sanitarios y pacientes, <i>Ana Muñoz-Miquel e Isabel García-Izquierdo</i> . . . . .	137
9. Análisis del género en la traducción de documentos para inmigrantes, refugiados y solicitantes de asilo en los servicios públicos en Andalucía, <i>Hanan Saleh Hussein</i> . . . . .	153
10. Adquisición y evaluación de competencias para la traducción inversa <i>premium</i> de artículos científicos, <i>María Teresa Veiga Díaz</i> . . . . .	173

TRADUCCIÓN AUTOMÁTICA

11. Què és la traducció automàtica neural i què comporta per a la traducció professional?, <i>Mikel L. Forcada</i> . . . . .	193
12. Computer-aided subtitling: split attention and cognitive effort, <i>Silvia Hansen-Schirra, Anke Tardel, Silke Gutermuth, Moritz Schaeffer, Volker Denkel y Miriam Hagmann-Schlatterbeck</i> . . . . .	207
13. El empleo de los sistemas de traducción automática del inglés al español en textos descriptivo-promocionales sobre belleza, <i>Paula Viver Sorolla y M.ª Teresa Ortego Antón</i> . . . . .	225

---

## Prólogo

### La traducción y la interpretación en el ámbito especializado

En este volumen proponemos a los lectores un viaje por una variedad de ámbitos especializados de la traducción y la interpretación de la mano de autores y autoras de diferentes universidades europeas expertos en distintos campos de especialidad. A lo largo de estos trece capítulos encontramos interesantes acercamientos a la interpretación médica e institucional, a los géneros especializados y a la terminología y, finalmente, a la traducción automática.

Si bien la traducción especializada es un campo que tradicionalmente ha estado desasistido en la investigación académica, su grandísima importancia en la actualidad ha desatado un nuevo y sólido interés académico del que son muestra los capítulos que se nos presentan en las páginas siguientes. Buena prueba de esta toma de conciencia de la importancia de unos textos que suponen más del 90% de lo que se traduce a diario es la evolución de los estudios dedicados a la enorme variedad de tipos textuales especializados. Según datos de la base de datos bibliográfica BITRA y sin incluir la traducción audiovisual por su tendencia a presentar un carácter humanista, hasta 1950 menos de un 2% de las publicaciones sobre traducción abordaban los géneros técnicos especializados. En el periodo 1951-1980 pasamos a un 6,4%, que se convierte en un 10,1% para 1981-2000 y en un 13,5% en el siglo XXI. La evolución es espectacular y habla por sí sola sobre la relevancia académica que ha cobrado la traducción de este tipo de textos en la actualidad.

La Interpretación, como era de esperar, capta las preocupaciones científicas de buena parte de los investigadores de la AIETI, ya que estos estudios proceden de una rigurosa selección del IX Congreso de esta asociación, celebrado en Alicante con el título de *Translatum nostrum* en enero de 2019. Por desgracia, todas ellas no han podido recogerse en este volumen que pretende radiografiar las líneas de trabajo actuales, las temáticas más novedosas y los resultados con mayor proyección de futuro en nuestro mundo académico y profesional.

Abre el volumen el capítulo de Carmen Valero (Universidad de Alcalá) dedicado a la interpretación (y traducción) dentro de centros penitenciarios españoles, asunto estudiado en profundidad por Aída Martínez-Gómez en su tesis doctoral (2012) cuyas

conclusiones constituyen un punto de partida para iniciativas prácticas, como la que relata este trabajo. Se trata de un proyecto piloto a través del cual se imparte un curso de formación de intérpretes penitenciarios entre los internos con alto grado de bilingüismo. Los resultados, si bien no definitivos, nos revelan una posible vía para paliar la carencia de estos servicios lingüísticos, ya detectada hace una década y, que, todavía hoy se sigue supliendo, según Valero, con los propios internos, que carecen de formación. La precariedad laboral entre los intérpretes sociales se debe, en parte, a una falta de transposición de recomendaciones y directrices europeas, que es precisamente el escollo en torno al cual versa la investigación de Marta Sancho Viamonte (Università degli Studi di Genova), quien se plantea cómo el heterogéneo desarrollo del marco normativo que regula la dotación de una plantilla de intérpretes judiciales (con equiparable formación en toda la UE y habiendo superado pruebas de acceso similares) puede producir deficiencias en la praxis de la interpretación judicial y, por ende, en una correcta administración de justicia en países como España e Italia. La profesionalidad de algunos intérpretes no podrá compensar la falta de protocolos de actuación, ni la exigua dotación presupuestaria que acompaña las "buenas intenciones" de los estados, preconiza el estudio de Sancho Viamonte.

La otra gran rama de la ISP, la interpretación en ámbito médico-sanitario, está presente en este volumen con un reflejo de la realidad al que tenemos menos acceso, el turismo sanitario, investigado por Nina Gavlovych y María Jesús Blasco (Universitat Jaume I) desde la perspectiva antropológica de la construcción identitaria del intérprete a partir de la imagen proyectada en participantes de esta situación comunicativa marcada por condicionantes económicos diferenciadores. La metodología de corte sociológico permite a las autoras concluir que la existencia de estrategias previas socialmente asumidas coarta la libre elección de la mejor herramienta por el intérprete, impidiendo una mayor profesionalización del servicio, acentuando la vertiente vulnerable del paciente y ensombreciendo la reputación médica. Sin abandonar el ámbito médico, el estudio del ELF, iniciado hace más de una década y en el que la traductología hace cada vez más incursiones, arroja luz, a través del estudio cuantitativo llevado a cabo por María Abad (Oslo Metropolitan University), sobre la futura necesidad de intérpretes de conferencias en encuentros científicos internacionales de ciencias de la salud. La innegable evidencia del uso, cada vez más asiduo del ELF en este tipo de encuentros suscita legítimas dudas sobre la pervivencia de la profesión, que la autora del estudio plantea, desgrana y responde basándose en los datos de campo recabados de 354 encuestas realizadas en España y Noruega. La realidad española del uso del inglés científico difiere de la noruega, pero es probable que deje de hacerlo con las próximas generaciones de científicos. Aun así, Abad concluye que sí habrá trabajo para aquellos intérpretes con altos estándares de calidad puesto que la interpretación garantiza la precisión en la comunicación técnica y especializada.

El apartado de *Géneros especializados y terminología* se abre con dos aportaciones centradas en el mundo del vino que resultan especialmente adecuadas para la perspectiva mediterránea que da color a este volumen. En tiempos de lamentos generalizados por

la invasión de los anglicismos, Miguel Ibáñez (Universidad de Valladolid) nos recuerda a través de la antigua gran pujanza del francés que la dinámica de la interferencia no es algo específico de nuestra época, sino una constante en la historia humana. A través de este texto podemos asistir a buena parte de las múltiples razones por las que una cultura incorpora terminología y estructuras de otras lenguas, desde el deseo corporativo de diferenciarse y adquirir prestigio social con un lenguaje propio hasta la auténtica necesidad derivada de procesos y realidades técnicas novedosas. Por su parte, Francisco Luque Janodet (Universidad de Sevilla) nos ofrece un recorrido altamente especializado en torno al microcosmos de la tonelería, una vez más aplicado a la relación entre el francés y el español. Es un buen ejemplo de la necesidad de este tipo de estudios terminológicos para profundizar en oficios seculares cuyo tratamiento académico aún presenta carencias notables a pesar de su indudable trascendencia económica.

El área de la traducción jurídica constituye probablemente el mejor ejemplo del giro hacia el lenguaje científico-técnico que han experimentado los estudios de traducción e interpretación. De las más de 3.600 publicaciones (un 4,5% del total) sobre este campo referenciadas en la base de datos bibliográfica BITRA, nada menos que un 91% han aparecido en los últimos 30 años y casi un 70% en el siglo XXI. En este caso, Qin Ma (Universidad de Alcalá) aborda además un ámbito, la traducción español-chino, especialmente complejo por las grandes diferencias procedimentales entre ambas culturas. Constituye además un terreno poco explorado hasta el momento, aunque cada vez más necesario dado el muy creciente volumen de contactos humanos y económicos entre ambos países.

El siguiente capítulo, de Ana Muñoz Miquel e Isabel García Izquierdo (Universitat Jaume I), aborda un problema con un componente ético especialmente notable: la comunicación médico-paciente, en este caso a través de los documentos de consentimiento informado. Esta aportación constituye además una demostración práctica de cómo los estudios de traducción pueden aportar herramientas de trabajo en el campo de la comunicación social que resultan aplicables incluso cuando esta es monolingüe, lo que tangencialmente sirve como ilustración del carácter intra o transdisciplinar de nuestro objeto de estudio.

El capítulo firmado por Hanan Saleh Hussein (Universidad Pablo de Olavide) sobre la traducción de documentos para inmigrantes constituye también un ejemplo de las enormes consecuencias sociales que presenta el trabajo del traductor. En este caso, el capítulo se centra en la invisibilización de lo femenino en la traducción de documentos para inmigrantes de lengua árabe, un ámbito en el que las enormes diferencias culturales y jurídico-legislativas hacen que todo resulte especialmente complicado a la vez que fascinante.

Cierra el bloque relacionado con los géneros especializados y la terminología el capítulo que nos propone M.<sup>a</sup> Teresa Veiga (Universidade de Vigo), en el que la autora analiza las consecuencias de la gran demanda de publicaciones de artículos científicos en inglés a la que todos estamos asistiendo. Debido a esta necesidad, encontramos lo



que se considera como un servicio *premium*, que engloba el proceso de traducción, pero también la revisión y elaboración de textos adecuando los artículos académicos a todas las exigencias de su publicación. Así, Veiga nos muestra los resultados de un proyecto colaborativo de traducción inversa que nace con la intención de formar al alumnado en las competencias necesarias para satisfacer los servicios demandados.

El último bloque de este volumen está dedicado a la traducción automática. Aunque hace relativamente poco hablábamos de ella como una posibilidad remota que afectaría al futuro de la traducción, hoy somos conscientes de que se trata de una realidad de gran importancia para nuestro presente. Y, es más, queda claro que llegó para quedarse y tenemos que aprender a vivir con ella. Resulta muy interesante que podamos observar el gran avance que ha experimentado la traducción automática hasta llegar a convertirse en un fenómeno neuronal, y también su aplicación a campos diversos, como el de la traducción audiovisual o publicitaria, ambos de corte creativo.

Comienza este apartado con el capítulo del profesor Mikel Forcada (Universidad de Alicante), uno de los pioneros del estudio del paradigma de la traducción automática neuronal hace un par de décadas. Su propuesta realiza una panorámica de los diferentes enfoques adoptados por la traducción automática hasta llegar a la que se basa en redes neuronales a partir de la inteligencia artificial, algo que para algunos, hasta ahora, parecía ciencia ficción. Los lectores podrán adentrarse en el funcionamiento de los mecanismos empleados en la traducción automática neuronal y las consecuencias de su aplicación a la traducción profesional.

Por su parte, varios investigadores de la Universidad de Mainz junto con profesionales de ZDF Digital Medienproduktion nos muestran los resultados de un estudio piloto sobre el uso de herramientas de reconocimiento de voz y de la traducción automática neuronal para la subtitulación. Los sujetos que participaron son subtituladores profesionales y se les proponían tres bloques con ocho procesos diferentes, entre los que se incluían dos transcripciones intralingüísticas, tres traducciones interlingüísticas y tres posesiciones. Los resultados, pese a tratarse de un estudio preliminar, arrojan datos prometedores para la aplicación de la traducción automática neuronal a este tipo de procesos.

Finalmente, Paula Viver Sorolla y M.<sup>a</sup> Teresa Ortego Antón (CITTAC, Universidad de Valladolid) nos muestran una comparativa del uso de la traducción automática frente a la humana a la hora de traducir textos descriptivo-promocionales sobre belleza, destacando la importancia de la posesición en el caso de la primera. Su estudio nos indica que la traducción y la posesición integradas en las herramientas de traducción asistida pueden mejorar el rendimiento y la productividad de los traductores profesionales, pero que ambos variarán en función del sistema de traducción automática que se utilice.

Como hemos podido observar, se recogen trece capítulos con una gran variedad temática, pero todos de gran interés para el campo de la investigación en traducción especializada.

Poco más nos queda, tan solo desear a nuestros lectores una feliz y productiva lectura.

---

## Interpretación médica e institucional

---

## La huella del francés en el español del vino

MIGUEL IBÁÑEZ RODRÍGUEZ  
*Universidad de Valladolid*

**Abstract:** This chapter studies the influence of French on the specialized language of wine in Spanish. After determining the key historical moments of major influence of wine-related Gallicisms, this research objective will be analysed by means of a corpus of texts consisting of contemporary wine monographs and treaties still in use. The study will try to prove that the arrival of Gallicisms is facilitated by translation, and that those treaties and manuals originally written in Spanish take after those that have been translated from French. There are bad translations, unnecessary neologisms, and very common calques in Spanish wine technical texts. The level of penetration and presence of French is so high, that it can be claimed that wine-related Spanish is almost a French-translated Spanish.

**Keywords:** French. Spanish. Wine. Translation. Gallicisms.

### 1. INTRODUCCIÓN

Hasta la fecha no se había abordado de manera monográfica la huella del francés en el español del vino. En algunos de nuestros trabajos anteriores (Ibáñez 2005, 2006a, 2018) sí habíamos hecho referencia al tema, pero no de manera sistemática como aquí. También Gloria Martínez (2016) en su tesis incluye los galicismos, aunque dentro de una temática más amplia.

La originalidad del tema radica en que nos ocupamos de la presencia del francés en el español técnico del vino, señalando al tiempo, desde una perspectiva diacrónica, los momentos de mayor flujo. Nuestra hipótesis de partida es que el influjo del francés es tal que podemos afirmar que el español del vino es un español traducido del francés.

Nuestro principal objetivo es el de analizar la presencia del francés en el español del vino. Con ese fin vamos a considerar la incidencia que en ello tiene la traducción, en el pasado y en la actualidad. En segundo lugar estaremos si dicha presencia se produce también en los textos originales. Y en tercer lugar, vamos a evaluar cómo y en qué grado se produce.

Hacemos primeramente un recorrido por los principales tratados sobre la vid y el vino en español, con el fin de valorar la posible influencia francesa, lo que nos servirá para contextualizar y aportar argumentos a favor de nuestra tesis que trataremos de fundamentar con el análisis que incluimos en la segunda parte de nuestro trabajo.

Para alcanzar nuestros objetivos, hemos elaborado un corpus de textos del que damos cuenta al final. Está constituido por tratados y manuales actuales y en uso sobre la vid y el vino, ya que ambos géneros textuales son muy representativos del ámbito especializado objeto de nuestro estudio. Presentan un grado de especialización muy adecuado, al encontrarse en una posición intermedia entre el artículo científico (muy especializado) y el libro de divulgación (semiespecializado). Por otro lado, se trata de textos que son compendio completo de la temática que abarca cada uno de ellos. Además, el conjunto de todos ellos completa y comprende todo el dominio vitivinícola, desde la cepa a la copa.

En nuestro corpus hay originales y sus traducciones. De este modo podremos analizar si la llegada del galicismo del vino se produce a través de las traducciones. Y además, como queremos estudiar el grado de penetración del francés en el español del vino, hemos incorporado también manuales y tratados escritos en español con el fin de comprobar si la penetración del francés se queda solo en las traducciones o si por el contrario pasa a los textos que no lo son.

Se trata de textos publicados con posterioridad al año 2000, a excepción de la *Guide pratique de la vinification* que es de 1991. Todos salvo este último se han editado entre el 2003 y el 2018 y están en uso, varios de ellos se recomiendan en la actualidad en los estudios universitarios de enología. Es un criterio que también hemos querido contemplar. En el grado de enología del curso académico 2018/2019,<sup>1</sup> en la Universidad de La Rioja en segundo curso y para la asignatura de Enología I en la bibliografía se incluye el *Tratado de enología* de José Hidalgo Togores (2018) y en la asignatura de Viticultura general del tercer curso el *Tratado de viticultura* de Luis Hidalgo (2011) y el *Manual de viticultura* de Alain Reynier (2012), este último es traducción del francés.

## 2. HITOS EN LA PENETRACIÓN DE GALICISMOS EN EL ESPAÑOL DEL VINO

Aunque con anterioridad, y desde el siglo XVI, hubo tratados técnicos sobre la vid y el vino, el influjo francés no se produce hasta el siglo XVII.

### 2.1. Los primeros galicismos (s. XVII)

El primer tratado en español en el que comenzamos a ver la influencia francesa es el *Libro de los secretos de agricultura* de Miguel Agustín publicado en 1626 y que es

la traducción del libro del mismo título que él mismo había escrito en catalán y que se había publicado en 1617.

Ahora bien, según apunta Nuñez (2007-2008: 2002) y tal como hemos podido comprobar nosotros mismos, el original catalán (Agusti 1617) está escrito a partir de *L'Agriculture et maison rustique* de Charles Estienne, sin ser traducción *strictu sensu*. De manera que a España llega la influencia francesa pasando antes por el catalán. La edición catalana no se volvió a reeditar, sin embargo la versión castellana conoció multitud de ediciones posteriores, 16 en concreto (Nuñez 2007-2008: 206-207). Sin duda esta circunstancia contribuiría a que el galicismo clarete, documentado en este *Libro*, se difundiera ampliamente en España: "Ay otro vino clarete, que se llama de tres noches, y por otros nombres de pasto, de ojo de perdiz, y de mujeres paridas y este..." (Agustín 1626: 277).<sup>2</sup>

Según Huetz de Lempis (1967: 404) el nombre clarete aparece en el siglo XVII y además nos proporciona una documentación del término anterior en unos años a la de Miguel Agustín antes citada: "Le 10 septembre 1621, à Vitoria, le "vino clarete de Rioja" est distingué du vino tinto et le 29 avril 1622, la ville fixe ainsi les prix des trois types de vins vendus dans la ville : blanco : 64 maravedís l'azumbre, clarete : 28 mrs, tinto : 22 mrs. Le prix du clarete est donc légèrement supérieur au prix du vin rouge ordinaire".<sup>3</sup>

El vino existía con anterioridad, pero se le llamaba "vino blanco pardillo" en 1428 o "vino pardillo" en 1557, según la documentación consultada por Huetz de Lempis (1967: 4004). La novedad es que a partir del siglo XVII se le asigna el nombre de clarete. Es bastante probable que el término *claret*, más tarde *clairet*, utilizado por los comerciantes ingleses para llamar al vino tinto de Burdeos, sirvió en España para llamar al vino llegado de Francia, en años de escasez, y después por comparación para denominar así a algunos vinos del País Vasco o de Rioja de color parecido. Para Alain Huetz de Lempis el nombre penetra a través del Puerto de Bilbao con los vinos llegados desde Burdeos (Huetz de Lempis 1967: 492). En el siglo XVII el vino *claret* de Burdeos tenía mucho éxito en particular entre los ingleses y ello debió contribuir, sin duda, a su difusión, así como el de su nombre.

El DLE (Diccionario de la Lengua Española) explica que clarete "procede del francés antiguo claret, que aún hoy alterna su uso con el más moderno clairet". Pero ahora ya sabemos cuándo y cómo se incorporó al español del vino.

El *Libro de los secretos de agricultura* de Miguel Agustín no aparece tan trufado de galicismos como veremos en textos posteriores, pero su procedencia francesa, además de por la presencia del citado galicismo clarete, se evidencia por incluir referencias a la geografía vitícola francesa como esta: "... que esté el sarmiento apretado con la tierra, y en todo este Condado de Rossellon, no se plantan de otra manera..." (Agustín 1626: 261).

<sup>1</sup> <https://www.unirioja.es/estudios/grados/enologia/index.shtml> [consultada el 14/01/19].

<sup>2</sup> Otras documentaciones de clarete en la misma obra (Miguel Agustín 1626: 282, 287, 302, 303).

<sup>3</sup> El dato procede de las Actas del Archivo Municipal de Vitoria.



## 2.2. El siglo de las luces

La ciencia enológica surge en Francia y en francés como es lógico se va a expresar la nueva terminología que después pasa al español y al resto de lenguas. Durante el siglo de las luces los libros sobre el cultivo de la vid y sobre el vino escritos en francés fueron numerosos, en particular a partir de 1750 (Peynaud 1996: 135). Se desarrollan los estudios sobre el vino, surgen especialistas y hay ávidos lectores con ganas de aprender. En este contexto aparece en Francia *L'Art de faire le vin* y parejo a él una nueva ciencia: la enología. En ello fueron figuras determinantes Jean-François Rozier y sobre todo Jean Antoine Chaptal (1796). Los escritos del segundo sobre el vino se incluyen primero como una entrada<sup>4</sup> más en el volumen X del *Cours complet d'Agriculture ou dictionnaire universel* del citado Rozier (1796) y después en 1807, bajo el formato de libro, en *L'Art de faire le vin*, obra cumbre de la materia, que podemos considerar como el primer manual de enología. Se trata del *Arte de hacer el vino*, la nueva ciencia que “enmienda tan eficazmente a la naturaleza” (Cadet de Vaux 1803: 52) y cuyos principios van a fijar las reglas de la enología.

Poco a poco y sin mucha demora todas estas publicaciones francesas se van a difundir en España, por lo general mediante la traducción (Ibáñez 2015). La *Memoria* de Francisco Cónsul Jove de 1786 es uno de los primeros textos en el que ya se atisba la nueva ciencia, la enología. En 1803 se publica la traducción de Manuel Pedro Sánchez Salvador y Berrio del *Art de faire le vin* de Cadet-de-Vaux que a su vez era una versión de divulgación de la entrada vino de Jean Antoine Chaptal del *Cours complet d'Agriculture ou dictionnaire universel* antes citado. Su deseo es el de comunicar las nuevas “luces” a todos los cosecheros: “He procurado, que la traducción no desfigure al original, y que su claridad la ponga al alcance de todos los cosecheros” (Cadet de Vaux 1803: iii-iv). En este texto aparecen, así como en la traducción de la entrada vino de Jean Antoine Chaptal (1803) del *Cours complet d'Agriculture ou dictionnaire universel* también publicada en 1803, las primeras documentaciones de la voz *enología* en español que llega desde el francés. Escrita al comienzo con una grafía vacilante: *oenologia*, *OEnología*, *oenología* y *onologia* (Ibáñez 2017: 17).

En 1820 publica Francisco Carbonell y Bravo el *Arte de hacer y conservar el vino*, que podemos calificar como el primer tratado de enología escrito en español. En 1818 la Real Sociedad Matritense reedita el tratado de *Agricultura general* de Alonso de Herrera, adicionado con los nuevos avances agronómicos,<sup>5</sup> de manera que en su segundo libro,

<sup>4</sup> La obra tiene formato de diccionario.

<sup>5</sup> Simón de Rojas Clemente es uno de los ocho autores que contribuyeron a actualizar la obra de Alonso de Herrera de 1513, los otros siete fueron: Antoni Sandalio de Arias, Claudio Boutelou, Josef Elizondo, Mariano Lagasca, Francisco de Paula Marti, Francisco Martínez Robles y Agustín Pascual. La idea era como escribe Rojas Clemente en el prólogo la “de adicionar de nuevo al Herrera hasta nivelarlo con los conocimientos actuales” (Herrera 1818: 21).

dedicado a la vid y el vino, como ya hemos anotado, se incorporan un buen número de tecnicismos. En el prólogo Simón de Rojas Clemente habla del éxito de la obra: “lo vertieron a sus idiomas y al latino, y lo transformaron de mil maneras y bajo mil títulos en infinitas ediciones” y, según él, será después del *Quijote*, la obra española más publicada y más consultada en España y en el extranjero a comienzos del siglo XIX, cuando se estaba gestando la ciencia enológica (Alonso de Herrera 1818: 16).

Es en este contexto que acabamos de explicar, y en particular en la primera mitad del siglo XIX, cuando se produce ya un flujo importante de galicismos al español del vino. Al ya citado término de *enología* se unen tecnicismos como *oenologista*, *vinificación* o *brisa*, entre otros (Ibáñez 2017: 18-27).

## 2.3. El método bordelés

Como muy bien explica Huetz de Lempes (1995: 169-170), el gran problema del vino de Rioja, y de todos en España, era que no se podían conservar durante largo tiempo, así los excedentes de los años de mucha producción se estropeaban para el siguiente y había que tirarlos. Y, por otro lado, se alteraban en viajes largos, con lo que no se podían exportar a América, tras la liberalización de este interesante mercado a finales del siglo XVIII. Con el fin de buscar remedio a este problema la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País convocó un concurso del que resultó ganador Manuel Quintano, deán de la Catedral de Burgos y de familia de bodegueros en Labastida (Álava). En 1787, Manuel Quintano se trasladó a Burdeos para conocer *in situ* el método bordelés y redactó un informe que entregó a la Real Sociedad Vascongada de Amigos del País y de la que la familia conserva una copia (Huetz de Lempes 1995: 170). Junto con su hermano Diego puso el método bordelés en práctica en su bodega de La Rioja Alavesa obteniendo buenos resultados. Les siguieron algunos otros bodegueros, pocos la verdad, pues la mayoría conservadora prefirió seguir con el sistema de siempre y movidos por la envidia presionaron para que los vinos elaborados con el nuevo método no se vendieran más caros, como correspondía por su calidad y por razón de que las nuevas técnicas exigían más inversión, en particular la compra de barricas en sustitución de los pellejos.

Hubo que esperar un siglo para que el método se implantara con éxito en Rioja, ayudado esta vez por la filoxera<sup>6</sup> (Llano 1974: 57-70), así como en otras regiones vitivinícolas españolas. La filoxera llegó a Europa entre 1850 y 1860 (Colomé 2001: 43) y afectó antes a Francia que a España. Esta última circunstancia hizo que los franceses vinieran a buscar vino a España, de modo que la llegada de la filoxera a Francia “supuso un estímulo para la expansión de los sectores vitícolas de los países de la cuenca mediterránea, especialmente de Italia, Argelia y España” (Colomé 2001: 44).

<sup>6</sup> Se trata de un insecto hemíptero que ataca las hojas de las vides y luego los filamentos de sus raíces y acaba rápidamente con ellas. Supuso una destrucción progresiva y masiva del viñedo.

Se realizan nuevas plantaciones de viñedo siguiendo las técnicas francesas. Como era necesario arar con más profundidad o *desfondar*, se recurre a arados franceses como los Heker y Vernet, así como al *malacate* (cabrestante) y la máquina de vapor transportable, conocida como *locomóvil* (Colomé 2001: 56). La separación entre cepas y entre las filas se amplía y así surge la expresión “plantar a la francesa”. En este momento se introduce un nuevo concepto, el de marco de plantación, para expresar precisamente las distancias entre cepas y filas, así como el de la densidad de plantación o número de cepas por superficie.

Además de la presencia de españoles en Burdeos, como antes se ha explicado, también vienen a España bodegueros y enólogos franceses. Los primeros para buscar vino con que poder proveer a sus clientes y los segundos para enseñar el método bordelés. Algunos cosecheros franceses se instalaron, por ejemplo, en Haro (La Rioja) con el fin de hacer el seguimiento del vino que se exportaba a Francia: Federico Anglade, Françoise Blondeau, A. Dupeyron, Alfonso Vigier, Alejo Lepine, Charles Serres, H. Savignon, entre otros (Llano 1974: 74).

En 1860 Dionisio de Garagarza, Director de la Granja Modelo de la Diputación de Álava aconseja “traer desde Burdeos una persona que enseñase a los agricultores de la Rioja Alavesa las prácticas y los secretos de la comuna del Medoc” (Llano 1974: 67). Así es como el enólogo francés Jean Pineau se instaló en Laguardia (Álava) para desarrollar su labor de asesoramiento. Una vez acabado su compromiso con la Diputación alavesa se ocupó de la dirección de las bodegas Marqués de Riscal (Llano 1974: 68) que a partir de ese momento se adapta al modelo de bodega de Burdeos, convirtiéndose así en una de las bodegas históricas de Rioja.

Con el método bordelés llegó la *barrica*, del francés *barrique*, que permitía conservar y envejecer el vino. Y posiblemente también el *bocoy*, del francés *boucaut*, cuba de madera de gran capacidad y *fudre* (fr. *foudre*), que también es una cuba de gran tamaño. También se enriquece el vocabulario de la cata: *buqué*<sup>7</sup> (fr. *bouquet*), *corsé*<sup>8</sup> (fr. *corsé*), *chambré*<sup>9</sup> (fr. *chambré*), etc. La mejora de las calidades de los vinos exigía una diferenciación entre ellos y esto implicaba su descripción mediante una terminología específica.

### 3. LOS GALICISMOS EN LOS MANUALES Y TRATADOS DEL VINO

Más recientemente, desde finales del siglo pasado y hasta la actualidad, con el incremento de las enseñanzas de la enología en las universidades y en otros ámbitos comenzaron a proliferar manuales y tratados sobre el vino, en muchos casos traducciones desde el francés hechas por profesionales del sector. Al no conocer estos las técnicas de

<sup>7</sup> Lo explicamos más adelante.

<sup>8</sup> Se dice de un vino con cuerpo, con estructura.

<sup>9</sup> Se dice de un vino adaptado a la temperatura ambiente, de la que tenía en la bodega a la estancia (*chambre* / habitación) donde se va a consumir.

traducción, introducen calcos y neologismos innecesarios, que han elevado la presencia del francés en el español del vino a su grado máximo, como vamos a ver a continuación. También ha contribuido a ello la normativa europea de la PAC en materia de vino, que ha generado errores de traducción reseñables.

#### 3.1. Viticultura

Uno de los errores más generalizados es el de traducir “pratiques culturales” por “prácticas culturales”: “Influences des pratiques culturales sur le comportement du cépage” (Reynier 2003: 211) / “Influencia de las prácticas culturales sobre el comportamiento de la variedad” (Reynier 2012: 179).<sup>10</sup> En español debería haberse traducido como *prácticas de cultivo* o *técnicas de cultivo*. El error viene porque en francés “culture” significa tanto “cultura” como “cultivo” y distingue entre “culturel, elle” que es lo relativo a la cultura y “cultural, ale” que es lo relativo al cultivo.

Son errores propios de un profesional del sector metido a traductor sin competencia traductora. Se pega al texto y va a lo cómodo, a transferir el término en cuestión. Este error de traducción se ha convertido en moneda corriente en los tratados y manuales escritos en español: “Las prácticas culturales que tienden a aumentar las superficie foliar...” (Hidalgo I 2011: 270).<sup>11</sup> Aparece también en el Reglamento de la DOCa Rioja, en el punto 6 de artículo 6: “... el incumplimiento de las normas relativas a las prácticas culturales a que se refiere este artículo...”.<sup>12</sup> En conversaciones con enólogos como Carlos Estecha de Bodegas Franco-Españolas de La Rioja, hoy con bodega propia, me manifiesta que usan con toda naturalidad dicha expresión. Creemos que sirvió para algo el artículo que publicamos en Diario La Rioja (Ibáñez 2006b) advirtiendo del error pues se ha reducido su uso, pero es difícil, por no decir imposible, erradicar este tipo de incorrecciones que cuentan con un uso tan generalizado entre los especialistas.

La confusión entre vid y viña deriva también del francés, lengua que cuenta con un solo término *vigne* para referirse a la planta de vid y también a la parcela plantada de vides, mientras que en español tenemos dos: la vid (la planta) y la viña (la parcela). En ocasiones, cuando se traduce *vigne*, referido a la planta, se hace por “viña”, cuando se debería traducir por “vid”: “Contrairement à son état sauvage, la *vigne* cultivée constitue une population de souches...” (Reynier 2003: 219) / “Contrariamente a su estado salvaje, la *viña* cultivada constituye una población de cepas...” (Reynier 2012: 187). Y de la traducción ha saltado al español del vino: “La viña en estado espontáneo es una

<sup>10</sup> Más ejemplos, entre otros: Reynier fr (2003: VII) / Reynier es (2012: IX); Reynier fr (2003: 165) / Reynier es (2012: 36); Reynier fr (2003: 298) / Reynier es (2012: 279).

<sup>11</sup> Más ejemplos: Hidalgo I (2011: 215, 223, 240, 359) e Hidalgo II (2011: 1250, 1355, 1369, 1483).

<sup>12</sup> <https://www.riojawine.com/es-es/consejo-regulador-doca-rioja/legislacion/estatutos/> [consultada el 04/01/19].



liana, gracias a sus tallos sarmentosos...”,<sup>13</sup> cuando en este caso correspondería decir que “La vid en estado...”.

Un neologismo innecesario es *encepamiento*, que se utiliza para traducir *encépagement*: “L’encépagement correspond à l’ensemble des cépages qui sont utilisés pour la production d’un type de vin ou de produit (vin, raisin de table) ou cultivés dans une aire de production” (Reynier fr 2003: 65) / “El encepamiento es el conjunto de variedades que son utilizadas para la producción de un tipo de vino...” (Reynier 2012: 44). “El encepamiento es también el término utilizado para designar la lista de las variedades de una zona geográfica, de una zona administrativa o simplemente de una explotación vitícola...” (Reynier 2012: 43).

Lo encontramos también muy documentado en los tratados de viticultura escritos originariamente en español: “Como un nuevo y último factor de considerar a la hora de la elección del encepamiento a establecer, debe también tenerse...” (Hidalgo 2011 I: 730). Además aquí acompañado de un calco del francés bastante generalizado en español “a establecer”. Hay más ejemplos de *encepamiento*.<sup>14</sup> El DLE no lo recoge. El *Diccionario del vino* sí lo incluye<sup>15</sup> y también el de Mauricio Wisenthal (2011).

Hubiera valido con traducir por “las variedades” o similar “las variedades de vid” como se hace al referirse, por ejemplo, a las propias de Ribera del Duero.<sup>16</sup> Así cuando en la traducción se dice: “... el *encepamiento* tinto comprende el Pinot noir para todos...” o “... el *encepamiento* blanco comprende el Chardonnay para los...” (Reynier 2012: 49), se podría haber dicho: “las variedades tintas” y “las variedades blancas”.

También por vía de la traducción se ha introducido el término *sobremaduración*: “... une période de surmaturation, durant laquelle le raisin se flétrit alors que sa composition chimique évolue...” (Reynier 2003: 50) / “... un período de sobremaduración durante el cual la uva se pasifica, mientras su composición química evoluciona...” (Reynier 2012: 26). Lo vemos también muy documentado en los tratados de viticultura: “... pudiendo iniciarse a continuación la fase sobremaduración, apareciendo una pérdida de peso en los granos y una apariencia arrugada...” (Luis Hidalgo I 2011: 268).<sup>17</sup> Se ha preferido sobremaduración, sin duda por economía del lenguaje, cuando hubiera bastado decir “maduración excesiva”.

Un error imperdonable es traducir “Variétés rouges” (Reynier fr 2003: 95) por “variedades rojas” (Reynier 2012: 67). En español se dice “tintas”. Aunque no es un término técnico, un error frecuente es traducir “pays” por “país” cuando se refiere a

<sup>13</sup> <http://ocw.upm.es/produccion-vegetal/viticultura/contenidos/tema1morfologia.pdf> p. 3 [consultada 04/01/19].

<sup>14</sup> Hidalgo I (2011: 328, 555, 558, 729) e Hidalgo II (2011: 1367, 1449, 1529).

<sup>15</sup> *Diccionario del vino* <http://www.diccionariodelvino.com/index.php/encepamiento/> [consultado el 03/01/19].

<sup>16</sup> <https://www.riberadelduero.es/es/conocer-la-ribera-del-duero/variedades-de-uva> [consultada el 03/01/19].

<sup>17</sup> Otros ejemplos Luis Hidalgo I (2011: 215, 250, 284, 381) y Luis Hidalgo II (2011: 1237, 1583).

la “región”. Así “Encépagement du pays de Cognac” (Reynier 2003: 90) se vierte en español: “Encepamiento del país de Cognac” (Reynier 2012: 62) cuando tendría que haberse traducido “... de la región de Cognac”.

### 3.2. Vinificación

Si pasamos de la vid y la viña al vino, la huella del francés se intensifica. En francés *vendange* significa tanto la acción de vendimiar como el conjunto de uvas recogidas mientras que en español vendimia solo incluye la primera acepción. Así cuando en el proceso de vinificación en los textos franceses se habla de la *vendange* se traduce incorrectamente por *vendimia*, siendo más propio decir *uvas* sin más: “Préparation de la vendange à la fermentation” (Foulonneau 1991: 117) / “Preparación de la vendimia para la fermentación” (Foulonneau 2004: 108). Una vez más de la traducción ha pasado a utilizarse en el español del vino, así en el *Tratado de enología II* de José Hidalgo (2018: 1852) podemos leer: “Además del fin antes expuesto, esta maquinaria posibilita también el transporte de la vendimia dentro de la bodega, generalmente por medio de tuberías de gran diámetro y con destino a las distintas fases del proceso de elaboración...”.<sup>18</sup>

El calco *vinificación en tinto/blanco* está muy generalizado en los tratados de enología: “Razón por la cual en la vinificación en blanco se recomienda fermentar a temperaturas comprendidas entre 18.º a 20.º C, mientras que en vinificación en tinto debe conducirse entre 25.º y 30.º C, para extraer la mayor cantidad posible de...” (José Hidalgo I 2018: 623).<sup>19</sup> Ha sido la traducción francés-español la que ha generalizado este calco: “Qu’appelle-t-on vinification en rouge?” (Foulonneau 1991: 113) / “¿Qué es la vinificación en tinto?” (Foulonneau 2004: 105). De tal manera ha calado esta expresión en español que hasta aparece en el título de un libro de un prestigioso enólogo Ruiz Hernández (2004): *Tratado de vinificación en tinto*. Aquí se debería haber optado por decir “la vinificación de tinto”.

Es tal el apego al francés que aun habiendo un equivalente claro en español “añada” no se quiere huir de la voz francesa y se usa la española como sinónima de aquella *millésime*: “La expresión del conjunto de estos factores, representan el concepto de “millésime” o añada de los vinos” (José Hidalgo I 2018: 220).<sup>20</sup> Incluso se ha generado el derivado “milesimado”, para señalar que el vino en cuestión se clasifica por añadas: “Oporto de añada (milesimado), de gran calidad, que...” (García 2008: 140).

Otro caso en el que se recurre al sinónimo español para explicar el extranjerismo es el de “terroir” o terruño (Hidalgo I 2018: 216) que al igual que “millésime” se usa entrecorrido. José Hidalgo I (2018: 217) ve la necesidad de aclarar el concepto: “Los vinos de “terroir” también pueden ser conocidos con los nombres de “crus” en la zona

<sup>18</sup> Más ejemplos José Hidalgo I (2018: 297, 335) y José Hidalgo II (2018: 804).

<sup>19</sup> Más ejemplos José Hidalgo I (2018: 528, 552) y José Hidalgo II (2018: 1020).

<sup>20</sup> Otro caso José Hidalgo I (2018: 225).

de Burdeos, o como “clos” en la Borgoña, tomando en nuestro país el nombre de “vinos de terruño”, “vinos de pago” o “vinos de finca” (Hidalgo Togores I 2018: 126, 165, 213). Hay pues varias denominaciones propias en español; sin embargo, sorpresivamente se utiliza el extranjerismo, tal vez por el falso temor a que la voz española no recoja bien el concepto francés. En otros casos, sobre todo en la descripción de los vinos se usa *terroir* por puro esnobismo, dicho coloquialmente porque vende más un “vino del *terroir*” que un “vino del terruño”.

Otro ejemplo de doblete es el de “azucarado o chaptalización”: “Es la técnica aditiva más antigua, siendo desarrollada en los inicios del siglo XIX por el químico francés Chaptal, de quien toma su nombre. Simplemente consiste en la adición al mosto de una cierta cantidad de azúcar en forma de sacarosa...” (Hidalgo I 2018: 552).<sup>21</sup> Aquí entendemos que es un extranjerismo necesario, ya que introduce una técnica desconocida en España. También está justificado por ser un neologismo necesario el uso de *delestage*, que delata la presencia una vez más del francés. Consiste (Zamora 2005) en vaciar todo el vino del depósito en fermentación en otro y cuando ha quedado el sombrero en la parte baja del primero, se vuelve a introducir el vino por la parte superior del mismo consiguiendo así aumentar la capacidad de extracción de los antocianos, taninos y compuestos fenólicos de la piel y pepitas.

Inicialmente los traductores de estos manuales han sido profesionales del sector, lo que ha dado lugar a errores de traducción, a neologismos innecesarios o a un excesivo apego al francés o al uso del extranjerismo crudo. Posteriormente hemos observado la incorporación de traductores profesionales en combinación con ingenieros (Foulonneau 2004), pero la calidad no ha mejorado cuando vemos traducir *marc* por “marco” poniendo entre paréntesis “partes sólidas”, cuando lo propio hubiera sido decir “orujo” que es el equivalente de “*marc*” en español. Se trata de un falso amigo propio de un principiante: “Cette extraction du marc est encore souvent, avec la cuverie classique...” (Foulonneau 1991: 120) / “Esta extracción del “marco” (partes solidas) de las cubas clásicas...” (Foulonneau 2004: 110). Este desconocimiento de la vinificación les llevó también a poner “desrasponado” (Foulonneau 2004: 108) en lugar de “despalillado”, mucho más utilizado para traducir “*éraflage*” (Foulonneau 1991: 116). En el español del vino nadie dice “haz de sarmientos” (Foulonneau 2004: 110) sino “gavilla de sarmientos” que hubiera sido la mejor traducción para “*fagot de sarments*” (Foulonneau 1991: 120). Lo mismo se puede decir de “jugo” (Foulonneau 2004: 113), que el especialista siempre denomina “mosto” en español, a pesar de que en el original aparece “*jus*” (Foulonneau 1991: 121) y no “*moût*”, que es la forma más utilizada en francés.

### 3.3. La cata

En el ámbito de la cata tenemos entre otros el galicismo *buqué*, así recogido por el DLE, forma adaptada que en el español del vino no ha tenido ningún éxito. En las traducciones se transfiere el término, de manera acertada, pues se trata de un neologismo necesario: “Caracterisés par leur fraîcheur, leur fruité délicat et leur bouquet subtil, les vins d’Alsace...” (Reynier 2003: 74) / “Caracterizados por su frescura, su frutuosidad delicada y su bouquet sutil, los vinos de Alsacia...” (Reynier 2012: 47).<sup>22</sup> Se hace tal cual sin adaptar su grafía al español como recomiendan los académicos. Aprovechamos el ejemplo para comentar también que por vía de la traducción se ha generado el término “frutuosidad”,<sup>23</sup> otras veces traducido por “afrutado”, término este último que cuenta con mayor uso. Y que se ha formado de manera poco ortodoxa, pues el prefijo a- significa lo contrario de la voz que prefija, cosa que no ocurre aquí. En ello también vemos la intervención del francés *fruité*<sup>24</sup> que se ha traducido mal.

La tendencia de *bouquet* así escrito en español está también muy extendida en los manuales y tratados: “El denominador común, por tanto de todos ellos, era el de ser vinos rancios, dulces, de elevado grado y de bouquet característico” (Hidalgo Togores II 2018: 1317).<sup>25</sup> Y también en los libros de divulgación como el de Isabel Mijares en el que usa la forma “bouquet” (2017: 113, 143, 167) y para nuestra sorpresa en un caso también la adaptada “buqué”: “El principal alcohol es el alcohol etílico o etanol, que tiene un olor y sabor especial, y que constituye el soporte del aroma y *buqué* (bouquet) de los vinos” (Mijares 2017: 106). De todas formas, incluye entre paréntesis la voz francesa, como queriendo explicitar una posible debilidad de la forma adaptada para expresar el concepto.

Pedro Recuento (1963: 30) dice de *bouquet*, que escribe así, que es “sinónima de aroma” y que “es palabra exótica, pero muy usada en La Rioja, sobre todo por los buenos catadores de vinos”. Hoy día ha dejado de serlo y se emplea habitualmente en la cata de vinos. Y si Pedro Recuento la considera “exótica” en los años sesenta es porque no hacía mucho que había comenzado a utilizarse, a principios del siglo XX posiblemente.

Otro caso parecido es el de *sommelier* (fr *sommelier*) así recogido en el DEL y cuya forma adaptada ha tenido más éxito que la de *buqué*. Isabel Mijares (2017: 153) en una publicación reciente lo recoge en su forma adaptada, pero entrecomillado: “Si el vino se consume en un restaurante, una gran parte de este mensaje, y muchas veces de forma

<sup>21</sup> También aparece *chaptalización* en otros casos: (Hidalgo Togores I 2018: 553, 554, 626).

<sup>22</sup> Más ejemplos Reynier (2012: 52, 53, 58).

<sup>23</sup> [https://elpais.com/diario/2006/11/11/viajero/1163280246\\_850215.html](https://elpais.com/diario/2006/11/11/viajero/1163280246_850215.html) [consultado 06/01/19].

<sup>24</sup> “Des vins simples et conviviaux, à l’image de l’appellation bourgogne qui produit : des rouges souples et ronds, au fruité éclatant rappelant...” [https://www.lepoint.fr/vin/appellations/bourgogne/la-degustation-des-vins-de-bourgogne-18-01-2013-1617060\\_1492.php](https://www.lepoint.fr/vin/appellations/bourgogne/la-degustation-des-vins-de-bourgogne-18-01-2013-1617060_1492.php) [consultado 22/01/2019].

<sup>25</sup> Otro ejemplo Luis Hidalgo I (2011: 346).



más precisa, es aportado por el “sumiller”, que le aconseja sobre el vino más adecuado en relación con lo que vaya a comer”.

Hay también en la cata neologismos de sentido como ataque que han llegado desde la traducción y cuyo uso se ha generalizado. El DLE entre las acepciones de este término no recoge la que se le aplica en la cata de vinos: “Algunas veces, la primera forma, la del ataque, se deshace, disminuye, se hace pequeña” (Peynaud 2002: 178).

Hay un buen número de términos de la lengua común con un uso especializado en la cata y que por vía de la traducción han llegado al español. Si la imagen de un vino en la boca es indecisa se dice que es “informe”, si su constitución es deficiente se le tilda de “delgado, estrecho o raquítrico”, los que tienen apariencia lisa son “fluidos” y los que son más o menos agresivos con la mucosa son “ásperos o rugosos”, si tiene consistencia se usa el galicismo “corsé” y así un largo etcétera. (Peynaud 2002: 178). El DLE recoge “corsé” como prenda femenina, pero no con la acepción que tiene en la cata.

A veces no se puede evitar el uso del extranjerismo crudo en la traducción, como ocurre en este caso con “du milieu”: “De un vino “corsé” se dirá que tiene fondo (en el sentido de que se puede contar con él), recursos, es decir, reservas, o que tiene du milieu, es decir, que se alarga” (Peynaud 2002: 179). Otros ejemplos de extranjerismo crudo de la cata es *champagne*, que se sigue usando sin adaptar su grafía en el español del vino, a pesar de que el DLE recoge champán, y *brut*: “Para volver al vocabulario de lo dulce, recuerdo que un *Champagne brut* tiene de 5 a 15 gramos de azúcar litro, y un *Champagne semiseco*, de 35 a 45 gramos” (Peynaud 2002: 187). *Cru* es otro ejemplo: “Paul Montagne estaba orgulloso del aroma delicadamente resinado de su “cru clasificado” de Graves, que le distinguía de sus semejantes” (Peynaud 2002: 206). Se trata de un término utilizado para clasificar los vinos de Burdeos y que no tiene equivalente en español por lo que es obligado transferirlo. Deriva del verbo *croître*, en el sentido de lo “crecido o cultivado” en unas determinadas tierras y que como tal tiene unas características propias.

Al calco *vinificación en tinto* antes estudiado, hay que añadir otros dentro de la cata como es *en boca*. Así aparece en la traducción del manual de viticultura de Reynier (2012: 175): “... el equilibrio en boca o la finura de los vinos dependen...”. Este calco está muy documentado en el tratado de enología de José Hidalgo Togados I (2018: 862):<sup>26</sup> “... y con un gran equilibrio en boca y sensaciones grasas”. En las notas de cata es moneda corriente.

### 3.4. ¿Por qué *piqueta* teniendo *aguapié*?

Nos preguntamos por qué en las versiones españolas de la normativa europea relativa al vino se traduce *piquette* por *piqueta* teniendo en español una voz tan bonita como

*aguapié*, entre otras. Realmente no se traduce, se va a lo cómodo y se transfiere sin más, seguramente por desconocimiento de lo que explicamos más adelante.

En el apartado “Définitions applicables au secteur vitivinicole” se define “Piquette” como el “produit obtenu par: a) la fermentation de marcs de raisins vierges macérés dans l’eau : ou b) épuisement avec de l’eau des marcs de raisins fermentés” (Règlement UE n.º 1308/2013 : 796).

En la versión española se dice: ““Piqueta”: el producto obtenido: a) mediante fermentación de orujo fresco de uva macerada en agua, o b) por agotamiento con agua de orujo de uva fermentado” (Reglamento UE n.º 1308/2013: 796). Nótese que *piqueta* se pone entrecomillado manifestando que se crea un neologismo, innecesario como veremos. La traducción está muy pegada al original y es poco acertada sobre todo en lo referente a la letra b), quedaría mucho mejor así: “por escurrido con agua, del orujo de uvas fermentadas”.

En el *Libro de los oficios del Monasterio de Guadalupe* de 1490 se dedica el capítulo XXII a explicar cómo “hacer las aguas”. Se trata de mezclar la *casca* (el *orujo*) con agua: “E quando esta agua se echa en las cubas, fazlas meçar muy rezio, para que se rebuelva bien la casca con el agua...” (Cabanés 2007: 247-248).

La voz *aguas* también aparece en el siglo XVI en el *Libro de Agricultura* de Alonso de Herrera (1537: folio XVI r): “Y los que hacen aguas de las cascadas después de sacado lo puro...”. En las adiciones de la reedición de *Agricultura general* de Gabriel Alonso de Herrera se hace también referencia incorporando más terminología: “El agua con que humedecen en muchas partes las prensaduras últimas, acaba de extraerles los últimos restos del jugo vinoso que pudiera quedarles, dando un licor endeble llamado aguas, aguada, aguapié, aguachirle, apretón, espirriague o nieto, que se procura consumir cuanto antes” (Alonso de Herrera 1818: 496).

Por lo aquí expuesto está más que probada la existencia de esta bebida y los diferentes nombres que recibía, así que el traductor del texto europeo tenía hasta para elegir. No debemos perder nuestras voces propias, pues es parte de nuestro patrimonio y de nuestra cultura.

## 4. CONCLUSIONES

El influjo del francés en el español del vino se inicia aunque tímidamente en el siglo XVII. A partir del siglo XVIII se comienza a intensificar y con el *Arte de hacer el vino* llegan las primeras documentaciones de la palabra enología o *enologista* hoy en desuso. A finales del siglo XIX, con la penetración del método bordelés el español del vino se enriquece con galicismos como *barrica*, *bocoy*, *fudre* y otros relativos a la cata como *buqué*, *chambré* o *corsé*.

Desde finales del siglo pasado y hasta la fecha, coincidiendo con la generalización de la enseñanza de la enología, se incrementa el número de manuales y tratados nacidos a la sombra del francés y traducidos por profesionales del sector produciéndose un incremento importante del flujo de galicismos, en ocasiones innecesarios, y de calcos,

<sup>26</sup> Más ejemplos José Hidalgo I (2018: 498) y José Hidalgo II (2018: 1305, 1732, 1747).

alcanzando así la presencia del francés en el español del vino su grado máximo. La traducción de la normativa de la PAC en materia de vino también ha contribuido a ello.

La presencia del francés no se queda en las traducciones, sino que pasa a los textos técnicos en español, lo cual es indicativo de que el grado de penetración es fuerte.

La proliferación de neologismos innecesarios, calcos y otras incorrecciones se debe a que quienes hacen las traducciones, en particular la de los manuales, son técnicos del sector, que desconocen lo que es la traducción. Cuando hay presencia de un traductor profesional, el problema se plantea por el otro lado, por el desconocimiento técnico. Es evidente, como es bien sabido, que o bien el traductor de textos técnicos tiene la doble competencia o que debe necesariamente trabajar en equipo.

Es bien cierto, por otro lado, que se han incorporado un buen número de neologismos necesarios (barrica, buqué, sumiller, etc.) que han contribuido a enriquecer el español del vino. Otros innecesarios como *encepamiento* o *piqueta* y las confusiones de uso entre vid y viña o vendimia, entre otras, han generado una inflación terminológica nada deseable que entorpece la comunicación. En ocasiones no se puede evitar los extranjerismos crudos como *cru*, *brut* o *delestage*.

Todo ello provoca un alto grado de presencia de lo francés hasta el punto de que podemos afirmar que el español del vino es un español traducido del francés.

Atisbamos que esta tendencia, que aún va a continuar, puede ir cambiando pues las publicaciones científicas en inglés sobre el vino son cada vez mayores, y por otro lado, para el caso de España, ya cuenta desde hace años con investigaciones punteras y enólogos de referencia que publican en inglés o español, haciendo que nuestra lengua sea también lengua científica de referencia en enología.

## CORPUS DE TEXTOS

### Viticultura

HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, Luis & José Hidalgo Togores. (2011) *Tratado de viticultura*. Tomo I. Cuarta edición revisada y ampliada. Madrid, México: Ediciones Mundi Prensa.

HIDALGO FERNÁNDEZ-CANO, Luis & José Hidalgo Togores. (2011) *Tratado de viticultura*. Tomo II. Cuarta edición revisada y ampliada. Madrid, México: Ediciones Mundi Prensa.

Reynier, Alain. (2003) *Manuel de viticulture. Guide technique du viticulteur*. 9e édition. Londres-Paris-New York : Éditions Tec & Doc.

Reynier, Alain. (2012) *Manuel de viticulture. Guía técnica de viticultura*. Sexta edición

revisada y ampliada. Segunda reimpresión. Equipo de traducción dirigido y coordinado por Vicente Sotés Ruiz & José A. de la Iglesia González. Madrid: Mundi-Prensa.

### Vinificación

FOULONNEAU, Cristian. (1991) *Guide pratique de la vinification*. Paris: Armand Colin.

FOULONNEAU, Cristian. (2004) *Guía práctica de la vinificación*. Traductores: Ana Madrid Cenzano (licenciada en traducción e interpretación) y Antonio Madrid Vicente (ingeniero agrónomo). Madrid: Antonio Madrid Vicente Ediciones.

## Enología

HIDALGO TOGORES, José. (2018) *Tratado de enología I*. Tercera edición revisada y ampliada. Madrid, México: Mundi-Prensa.

HIDALGO TOGORES, José. (2018) *Tratado de enología II*. Madrid, México: Mundi-Prensa.

## Cata

PEYNAUD, Émile & Jacques Blouin. (1996) *Le goût du vin. Le grand livre de la dégustation*. Paris : Dunod.

PEYNAUD, Émile & Jacques Blouin. (2002) *El gusto del vino. El gran libro de la degustación*. Traducción María Isabel Mijares y Gonzalo Sol de Liaño. Madrid. Barcelona. México: Ediciones Mundi Prensa.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUSTI, Miquel. (1617) *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril recopilat de diversos autors, antics y moderns, de llengües llatina, italiana y francesa, en nostra vulgar llengua catalana*. Barcelona: Esteve Libreros.

— (1626) *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril traducido de lengua Catalana en Castellano por Fr. Miguel Agustín Prior del Temple de la fidelísima villa de Perpiñan, del Orden y Religión de S. Ioan de Hierusalen, del Libro que el mesmo autor sacó a luz el año 1617 y agora con con adición del Quinto Libro, y otras curiosidades y un vocabulario de seys lenguas por declaración de los vocablos de dicho Libro*. Perpiñán: Luys Roure Librero.

BARANDA LETURIO, Consolación. (1990) "Retórica y discurso científico: La "Obra de Agricultura" de Gabriel Alonso de Herrera (1513)". En *Actas del III Simposio Internacional de la Asociación Española de Semiótica: Madrid, 5, 6 y 7 de diciembre de 1988: Retórica y lenguajes*, Vol. 1. Madrid: Universidad Na-

## Normativa europea

RÈGLEMENT (UE) n.º 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n o 922/72, (CEE) n o 234/79, (CE) n o 1037/2001 et (CE) n o 1234/2007 du Conseil. 347/672. L Journal officiel de l'Union européenne 20.12.2013

REGLAMENTO (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n o 922/72, (CEE) n o 234/79, (CE) n o 1037/2001 y (CE) n o 1234/2007. L 347/672 Diario Oficial de la Unión Europea 20.12.2013.

cional de Educación a Distancia, pp. 175-184.

CADET DE VAUX, Antoine Alexis. (1803) *Arte de hacer el vino*. Traducido por Manuel Pedro Sánchez Salvador y Berrio. Pamplona: Viuda de Longás.

CABANES CATALÁ, M.ª Luisa (ed.) (2007) *Libro de los oficios del Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe*, 2 vols. Ministerio de Cultura. Junta de Extremadura. Monasterio de Guadalupe.

CARBONELL Y BRAVO, Francisco. (1992) *Arte de hacer y conservar el vino con una noticia acerca la fabricación del vinagre*. Barcelona: Antonio Brusi impresor, 1820 [ed. facsímil editada en Barcelona, Dionysos].

CHAPTAL, Jean Antoine. (1796) "Vin". En *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire ou dictionnaire universel d'agriculture*. Tome X. Paris: Librairie d'Éducation et des Sciences et Arts, pp. 284-377.

— (1803) "Vino". En *Curso completo o diccionario universal de agricultura teórica,*



- práctica, económica y de medicina rural y veterinaria*. Escrito en francés por una sociedad de agrónomos y ordenada por el Abate Rozier. Traducido al castellano por Don Juan Álvarez Guerra, individuo de mérito en la clase de agricultura de la Real Sociedad Económica de Madrid. Madrid: Imprenta Real. Tomo XVI, pp. 292-386.
- (1807) *L'Art de faire le vin*. Paris: Deterville.
- COLOMÉ FERRER, Josep. (2001) "El sector vitícola español durante la segunda mitad del siglo XIX y el primer tercio del XX: El impacto de la demanda francesa, la crisis ecológica y el cambio técnico". En: Carmona, Juan; Josep Colomé; Juan Pan-Montojo & James Simpson (eds.) *Viñas, bodegas y mercados. El cambio técnico en la vitivinicultura española, 1850-1936*. Zaragoza: Prensas Universitarias de Zaragoza, pp. 39-59.
- CÓNSUL JOVE, Francisco. (2006) *Memoria sobre el cultivo de los vinos, sobre los principales progresos de la fermentación vinosa y otros conocimientos y operaciones que dan al vino la mayor perfección y permanencia, 1786*. Edición de Juan B. Olarte. Badarán (La Rioja): Bodegas David Moreno.
- ESTIENNE, Charles & Jean Liebault. (1594) *L'Agriculture et maison rustique revue & augmentée de beaucoup... Plus un bref recueil des chasses du cerf, du sanglier, du lièvre...* Lyon: Jacques Roussin.
- GARCÍA GALLEGO, Jesús. (2008) *Maridaje, enología y cata de vinos*. Málaga: Innovación y cualificación Ediciones.
- HERRERA, Gabriel Alonso de. (1539) *Libro de agricultura que es de labrança y criança y de muchas otras particularidades y provecho de las cosas del campo compilado por Gabriel Alonso de Herrera, dirigido al muy ilustre... arzobispo... Con privilegio imperial nuevamente concedido...*, Alcalá de Henares, Joan de Brocar. (16 de junio de 1539).
- (1818) *Agricultura general* (corregida y ampliada de la primera edición publicada en 1513). Madrid: Imprenta Real.
- HUETZ DE LEMPS, Alain. (1967) *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. 2 vols. Bordeaux : Institut de Géographie. Faculté de Lettres.
- (1995) "La Lucha tenaz de Don Manuel Quintano en favor de la calidad de los vinos riojanos", *Berceo* 129, pp. 169-174.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel. (2005) "La terminología de los textos jurídicos vitivinícolas". En María Luisa Romana García, *Actas del II Congreso Internacional AIETI 2005. Formación, investigación y profesión*, CDROM, pp. 780-794.
- (2006a) "Aproximación al estudio del lenguaje de la vid y el vino en el ámbito francés y español". En: Ibáñez Rodríguez, Miguel & María Teresa Sánchez Nieto (coord.) *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Universidad de Valladolid: Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, pp. 101-115.
- (2006b) "Las palabras de la vid y el vino: prácticas culturales". *La Rioja* del 10 de marzo 2006; p. 71.
- (2006c) "Las palabras de la vid y el vino: delestaje". *La Rioja* del 10 de noviembre de 2006; p. 70.
- (2015) "La traducción científico-técnica francés-español en el ámbito de la enología (1750-1850)". *Çedille* 11, pp. 273-311.
- (2017) "L'Art de faire le vin y su traducción al español: La gestación de un primer vocabulario técnico del vino (1786-1845)". *Hikma* 16, pp. 9-33.
- (2018) *El tratado de la vid de Louis Dussieux y el tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 conservados en la biblioteca de San Millán. Contextualización y estudio de la traducción de 1803*. Cilengua (Centro Internacional de Investigación de la Lengua Española). Colección Instituto Literatura y Traducción bajo la dirección de Carlos Alvar.
- LLANO GOROSTIZA, Manuel. (1974) *Los vinos de Rioja*. Bilbao: Induban.

- MARTÍNEZ LANZÁN, Gloria. (2016) *Los extranjerismos en el español del vino*. Tesis doctoral dirigida por Miguel Ibáñez Rodríguez. Universidad de Valladolid.
- MIJARES Y GARCÍA-PELAYO, M.<sup>a</sup> Isabel. (2017) *El mágico camino de la cepa a la copa*. Madrid: Mundi Prensa.
- NUÑEZ, Luis Pablo. (2007-2008) "Edición e historia textual del *Libro de los secretos de agricultura de Miguel Agustín*". *Butlletí de la Reial Acadèmia de Bones Lletres de Barcelona* LI, pp. 199-223.
- PEYNAUD, Émile. (1996) *Le vin et les jours*. Paris: Éditions Payot & Rivages.
- REAL ACADEMIA DE LA LENGUA. (2014) *Diccionario de la lengua española*, 23.<sup>a</sup> ed. Madrid: Espasa.
- RECUENCO, Pedro. (1963) *Vocabulario vitivinícola riojano*. Logroño: Cámara de Comercio e Industria.
- ROJAS CLEMENTE, Simón de. (1818) "Prólogo de esta edición", en Herrera, Gabriel Alonso (1818): *Agricultura general* (corregida y ampliada de la primera edición publicada en 1513). Madrid: Imprenta Real.
- ROZIER, Jean François. (1796) *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire ou dictionnaire universel d'agriculture*. Tome X. Paris: Delalain fils.
- RUIZ HERNÁNDEZ, Manuel (2004) *Tratado de vinificación en tinto*. Madrid: Mundi Prensa.
- WISENTHAL, Mauricio. (2011) *Diccionario salvat del vino*, Barcelona: Edhasa.
- ZAMORA MARÍN, Fernando. (2005) "El "delestaje": una técnica muy útil para la elaboración de vino tintos". *Enólogos* 37, pp. 28-31.

---

colección:  
**INTERLINGUA**

**255**

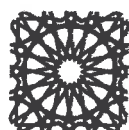
Dirigida por:  
**Ana Belén Martínez López y Pedro San Ginés Aguilar**

---

*Translatum nostrum. La traducción y la interpretación en el ámbito especializado* realiza un recorrido por diferentes campos de la traducción y la interpretación desde una perspectiva especializada. Sus trece capítulos se dividen en tres grandes áreas: la interpretación médica e institucional, los géneros especializados y la terminología y la traducción automática. Los temas abordados resultan de gran actualidad e importancia para la disciplina, con lo que el lector podrá hacerse una idea cabal de los senderos por los que transcurre la investigación en traducción especializada, un campo tradicionalmente desasistido en la investigación académica, pero de importancia central en el desarrollo del mundo moderno y globalizado.

En este volumen se puede asistir de primera mano a la enorme amplitud de los estudios de traducción modernos. En él se abordan cuestiones de gran actualidad para la interpretación como los efectos profesionales de la imparable extensión del inglés como lengua franca en la interpretación de conferencias o la situación de la interpretación en las instituciones penitenciarias. También se podrá tener acceso a consideraciones de carácter más especializado con gran potencial económico, desde la traducción enológica hasta la traducción jurídica o médica. Finalmente, se ofrece también materia para reflexión sobre los últimos avances de la traducción automática, con el enfoque neuronal que le ha permitido avanzar de manera asombrosa, y su aplicación a modalidades especializadas tan diversas como la subtitulación o la publicidad.

Por la amplitud temática de la obra y su carácter avanzado, así como por la mezcla de solidez y frescura de sus contribuciones esperamos que la aportación resulte atractiva para estudiosos y amantes de los distintos ámbitos especializados de la traducción y la interpretación.



**COMARES**  
editorial

