

Studien zur
romanischen Sprachwissenschaft
und interkulturellen Kommunikation

HERAUSGEGEBEN VON Gerd Wotjak,
José Juan Batista Rodríguez und Dolores García-Padrón

Miguel Ibáñez Rodríguez (ed.)

ENOTRADULENGUA

Vino, lengua y traducción

Band 146



PETER LANG

Enotradulengua

STUDIEN ZUR ROMANISCHEN
SPRACHWISSENSCHAFT UND
INTERKULTURELLEN KOMMUNIKATION

Herausgegeben von
Gerd Wotjak, José Juan Batista Rodríguez und Dolores García-Padrón

BAND 146


PETER LANG

Miguel Ibáñez Rodríguez (ed.)

ENOTRADULENGUA

Vino, lengua y traducción


PETER LANG

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Gedruckt auf alterungsbeständigem, säurefreiem Papier.
Druck und Bindung: CPI books GmbH, Leck.

ISSN 1436-1914
ISBN 978-3-631-80657-9 (Print)
E-ISBN 978-3-631-82206-7 (E-PDF)
E-ISBN 978-3-631-82207-4 (EPUB)
E-ISBN 978-3-631-82208-1 (MOBI)
DOI 10.3726/b16973

© Peter Lang GmbH
Internationaler Verlag der Wissenschaften
Berlin 2020
Alle Rechte vorbehalten.

Peter Lang – Berlin · Bern · Bruxelles ·
New York · Oxford · Warszawa · Wien

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Diese Publikation wurde begutachtet.

www.peterlang.com

Índice

Presentación	7
Lista de contribuyentes	13
<i>Christiane Nord</i> Las dudas y el escopo en la traducción. El caso de la novela de <i>The Winemaker</i> , de Noah Gordon	15
<i>Fernando Martínez de Toda</i> Hitos del conocimiento en las ciencias de la vid y el vino	29
<i>Amparo Alcina</i> La representación de relaciones conceptuales en una ontología	37
<i>Miguel Ibáñez Rodríguez</i> El libro segundo de la <i>Obra de agricultura</i> de 1513 de Gabriel Alonso de Herrera. En los orígenes del español del vino	61
<i>Alejandro Junquera Martínez y Esther Álvarez García</i> De botas, toneles y candiotas: léxico del vino del siglo XVII	83
<i>Aída Elisa González de Ortiz</i> Las palabras de la Vid y del Vino en el Atlas Lingüístico Etnográfico del Nuevo Cuyo (Argentina)	109
<i>Gloria Martínez Lanzán</i> Nombres propios y vitivinicultura	125
<i>Bozena Wislocka Breit</i> Los nombres de los vinos españoles en la literatura inglesa: una panorámica desde Chaucer (s. XIV) y Shakespeare (s. XVI) hasta los victorianos Dickens y Thackeray (s. XIX).	151
<i>M^a Esther Fraile Vicent</i> Las metáforas del enoturismo y su traducción	169

<i>María Pascual Cabrerizo</i> Enoturismo 2.0	201
<i>Rayco H. González-Montesino y Silvia Saavedra-Rodríguez</i> La traducción de las metáforas del vino a la lengua de signos española	221
<i>Pierre Lerat</i> La variabilité dans l'étiquetage des vins rouges	249
<i>Linus Jung</i> La etiqueta del vino alemán: jardín y jungla de acceso a la información	263
<i>Julio Fernández Portela</i> El lenguaje y el diseño en las etiquetas de las botellas de vino. El estudio del paisaje de la vid y el vino	281
<i>Andrea Martínez Martínez</i> Figuras retóricas en las notas de cata de vinos	305
<i>Laura Barahona Mijancos</i> Las características intrínsecas del anuncio impreso de vinos	323
<i>Teresa París Pombo</i> Indicaciones geográficas en el mundo de Baco y su traducción	341
Lista de Figuras	363
Lista de Tablas	367

Presentación

En 2005 se constituyó oficialmente el GIRTraduvino¹ (Grupo de Investigación Reconocido de la Universidad de Valladolid), con sede en su Facultad de Traducción e Interpretación, situada en la ciudad de Soria. Para entonces ya llevábamos tiempo interesándonos por el estudio de la lengua de la vid y el vino desde el ámbito de las lenguas y traducción especializadas y habíamos organizado el año anterior nuestro primer congreso.

En el GIRTraduvino se han desarrollado varios proyectos de I+D, se han organizado cuatro congresos internacionales (marzo de 2004, abril de 2008, abril de 2011 y abril de 2019)² y se han leído cuatro tesis doctorales³. En estos momentos están en marcha cuatro tesis más. Los frutos de las investigaciones se ha publicado en un buen número de artículos de revistas, en capítulos de libros y en varios libros⁴, a los que hay que añadir el que aquí ahora presentamos.

Con el título de *Enotradulengua. Vino, lengua y traducción* se recogen en este libro 18 trabajos elaborados por integrantes del GIRTraduvino y por otros investigadores de España y del extranjero, entre los que se encuentran los ya veteranos en nuestras publicaciones como son Cristinane Nord, Pierre Lerat y Fernando Martínez de Toda. Nos llena de satisfacción que entre los autores se encuentren tres doctoras formadas en el grupo (María Pascual Cabrerizo, Gloria Martínez Lanzán y Laura Barahona Mijancos) y la doctoranda Andrea Martínez Martínez.

La temática del presente volumen versa sobre la traducción, las ontologías, la historia del conocimiento enológico, la lengua de la vid y el vino, el enoturismo y sobre varios de los géneros más característicos del ámbito: las etiquetas, las notas de cata y el anuncio impreso. También incluye un novedoso trabajo sobre la traducción de las metáforas de las notas de cata a la lengua de signos española.

Christiane Nord anota en su contribución que no hay reglas para la traducción y que las decisiones se tienen que tomar sobre la marcha. Para resolver las

1 <http://girtraduvino.com/es/>

2 <http://girtraduvino.com/es/congresos/>

3 Están disponibles al final de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/autor?codigo=113437>

4 Las referencias bibliográficas de buena parte de estas publicaciones se encuentran en la bibliografía recogida en nuestro libro *La traducción vitivinícola: un caso particular de traducción especializada*, publicado por Comares en 2017.

dudas que el traductor va encontrándose en el proceso traductor nos propone seguir el enfoque funcionalista «de arriba hacia abajo» (top-down). Y lo demuestra utilizando la novela *The Winemaker* de Noah Gordon y comparándola con las traducciones al español y al alemán.

Fernando Martínez de Toda nos hace un recorrido histórico por los hitos del conocimiento enológico. Nos interesa saber qué autores y qué textos han ido generando a lo largo de los tiempos lo que hoy se conoce como las ciencias de la vid y el vino, pues así podremos conocer los tratados en los que se ha ido gestando la lengua del vino. Eso es lo que hacemos precisamente en nuestra aportación. Nos ocupamos del libro segundo de la *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera, escrito en 1513. Se trata del primer texto escrito en español sobre las técnicas del cultivo de la vid y de la elaboración del vino. Analizamos el grado de desarrollo del conocimiento vitivinícola y valoramos la incidencia que ello tiene en la lengua. Pretendemos demostrar que nos encontramos ante el primer tratado sobre la materia y ante el primer vocabulario especializado sobre el vino. Aportamos información sobre la génesis del español del vino y contribuimos a su mejor conocimiento desde una perspectiva diacrónica.

El trabajo de Alejandro Junquera y Esther Álvarez nos permite ampliar conocimientos sobre el español del vino, en particular en lo relativo a contenedores y recipientes de esta bebida en el siglo XVII. En este caso, el corpus no son los tratados sino diversos documentos notariales del *Corpus Léxico de Inventarios*. Los resultados se contrastan con los datos registrados en corpus académicos y en obras de carácter lexicográfico y dialectal.

Sin cambiar de tema, aunque cruzando el charco, vamos de la mano de Aída Elisa González de Ortiz hasta Nuevo Cuyo en Argentina. Esta aportación se centra en el campo semántico de la vid y el vino de su *Atlas Lingüístico Etnográfico del Nuevo Cuyo* y nos descubre la rica terminología del vino de esta región argentina. Nos presenta un buen número de voces propias del español del vino de Argentina.

Gloria Martínez Lanzán se ocupa de los nombres propios de otras lenguas documentados en textos del vino en español. Estos extranjerismos, mayoritariamente del francés, italiano, inglés y alemán, son muy abundantes, en particular los topónimos y los antropónimos, los cuales clasifica y analiza a lo largo de su trabajo; incluyendo al tiempo interesantes reflexiones teóricas de diversos especialistas sobre los nombres propios. También se ocupa de su traducción.

Con Bozena Wislocka Breit se cambia de perspectiva, pues se ocupa de los nombres de los vinos españoles que aparecen en la literatura inglesa, desde Chaucer (s. XIV) y Shakespeare (s. XVI) hasta los victorianos Dickens y Thackeray

(s. XIX). Los de mayor éxito son los vinos de Jerez, en aquella época denominado *sack*, o *sherris-sack*, cuyo valor medicinal era apreciado por todos y reconocido por los médicos de la época. También los canarios (*canary*) son ampliamente citados. Otros vinos españoles citados, que no cuentan con el prestigio de los de Jerez, son: *bastard*, *muscadine*, *alligant* y *malmsey*. Todos estos nombres españoles llegan por vía oral de mano de los comerciantes que los importaban de España. Progresivamente y como consecuencia de las guerras entre España e Inglaterra, el *sherry* fue reemplazado por el *porto* portugués y por los vinos y licores producidos en las colonias propias del imperio.

A continuación, se abre otro bloque conformado por dos trabajos centrados en el enoturismo. Esther Fraile analiza metáforas lingüísticas frecuentes en el enoturismo y estudia el grado de correspondencia entre ellas y las metáforas conceptuales de la enología y entre las estrategias de traducción que suelen usarse con todas esas metáforas. Sistematiza y completa las metáforas conceptuales asociadas a la enología, identifica metáforas lingüísticas frecuentes que se utilizan en la sección de enoturismo de las páginas web de las bodegas de Ribera del Duero, propone dos clasificaciones de metáforas conceptuales, una para enología y otra para enoturismo y sugiere formas de mejorar la traducción de todas estas metáforas.

María Pascual Cabrerizo se ocupa en su trabajo del macrogénero sitio Web corporativo, tomado como ejemplo de la comunicación enoturística en Internet. Partiendo de un corpus de sitios relacionados con el enoturismo en cuatro regiones de España y Estados Unidos analiza los aspectos pragmáticos, socio-culturales, comunicativos, macrotextuales y microtextuales de dicho género. Los resultados del estudio evidencian que el sitio Web enoturístico presenta características similares a otros sitios Web turísticos y está todavía adaptándose a las estrategias del marketing.

Muy interesante y novedoso es el trabajo de Rayco H. González-Montesino y Silvia Saavedra-Rodríguez en el que pretenden comprobar si es posible la traducción de las metáforas del vino a la lengua de signos española (LSE) y determinar qué técnicas se utilizan. Para ello, y a partir de un corpus de notas de cata, proceden a la traducción de las mismas por parte de un profesional. Queda demostrado que se cumple el principio básico de preservar la metáfora conceptual en la lengua meta, aunque las técnicas traductológicas y recursos lingüísticos varían al ser una lengua viso-gestual.

Varios de los géneros textuales más propios del vino son objeto de los capítulos siguientes. Hay tres sobre las etiquetas, uno sobre la cata y otro sobre el anuncio impreso. Con la agudeza que le caracteriza, Pierre Lerat se ocupa en esta ocasión de la variabilidad en los textos de las etiquetas de las botellas de vino tinto.

Los mensajes de este género sirven para identificar el producto con referencias a la salud, los viñedos, la vinificación, etc., pero son parte de su comercialización y en realidad son su tarjeta de visita. De la mano de Linus Jung nos metemos en la jungla del etiquetado de vinos en Alemania. Se ocupa de la información que recogen las etiquetas, con recorrido histórico incluido, siguiendo con las funciones comunicativas del etiquetado, para acabar describiendo la tipología prototípica del vino alemán. Desde la imagen, y en particular desde el paisaje, aborda Julio Fernández Portela las etiquetas del vino para analizar cómo se crea el imaginario de un lugar. Pretende, entre otras cosas, identificar y analizar una muestra de etiquetas que representan el paisaje de la vid y el vino en diferentes comarcas vitivinícolas del mundo.

Andrea Martínez Martínez estudia los recursos literarios y su importancia en las notas de cata y su comportamiento en inglés y español, evidenciando que en un caso y en otro no se emplean las mismas figuras, ni se hacen con la misma frecuencia. La nota de cata de vinos tiene sus propias peculiaridades en cada lengua.

Del anuncio genérico-marquista de vino impreso en revistas semiespecializadas se ocupa Laura Barahona Mijancos. Desvela cómo se gesta este género textual y analiza sus características intrínsecas tanto en el plano lingüístico como en el extralingüístico y explica que es la seducción la herramienta utilizada para llegar al potencial comprador.

Teresa París Pombo se ocupa del mercado de la traducción en el ámbito de las indicaciones geográficas del vino que requiere la traducción de géneros textuales específicos como solicitudes de registro, contratos, etiquetas, fichas de producto, formularios de importación o exportación, publicidad, así como trámites oficiales, entre otras. Y destaca la importancia que la traducción desempeña en este ámbito y señala que el traductor de este tipo de documentos, además de tener conocimientos sobre patentes y jurídicos debe tener un buen conocimiento especializado sobre el vino.

Hay trabajos como el de Amparo Alcina Caudet que nos abren vías de investigación nuevas. En el seno del GIRTraduvino hemos trabajado sobre la terminología del vino, tenemos una base de datos que vamos alimentando, pero desde hace tiempo queremos dar un paso más hacia a la ontoterminología. En ese sentido agradecemos el trabajo de la profesora Amparo Alcina que no allana el terreno hacia ese campo y esperamos que con su colaboración podamos conseguirlo.

Últimamente hemos generado publicaciones en torno a los tratados del vino a lo largo del tiempo para estudiar la lengua del vino en su diacronía y también la incidencia de la traducción en la difusión del conocimiento enológico. Pero sin duda, aún queda vías por explorar.

Esta publicación ha sido posible gracias al Proyecto de Investigación VA102G19 de la Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León.

Miguel Ibáñez Rodríguez
Uva.GIRTraduvino

Lista de contribuyentes

Amparo Alcina

Universitat Jaume I
alcina@uji.es

Bozena Wislocka Breit

Queen Mary University of
London, UK
b.wislockabreit@qmul.ac.uk,
bwislocka@etsisi.upm.es

María Pascual Cabrerizo

GIRTraduvino. Universidad de
Valladolid
mariapc@fing.uva.e.

Esther Álvarez García

Universidad de León
esther.alvarez@unileon.es

Rayco H. González-Montesino

Universidad Rey Juan Carlos
raycoh.gonzalez@urjc.es

Linus Jung

Universidad de Granada
ljung@ugr.es

Gloria Martínez Lanzán

GIRTraduvino. Universidad de
Valladolid
lzanmglo@gmail.com

Pierre Lerat

Université Paris 13
pierre.lerat@wanadoo.fr

Alejandro Junquera Martínez

Universidad de León
a.junquera@unileon.es

Andrea Martínez Martínez

GIRTraduvino. Universidad de
Valladolid
andreamartinez206@gmail.com

Laura Barahona Mijancos

GIRTraduvino. Universidad de
Valladolid
laurabarahonamijancos@hotmail.com

Christiane Nord

Universidad del Estado Libre,
Bloemfontein, Sudáfrica
cn@christiane-nord.de

Aída Elisa González de Ortiz

Instituto de Investigaciones
Lingüísticas y Filológicas
Manuel Alvar
Universidad Nacional de San Juan
(Argentina)
agonzalez@ffha.unsj.edu.ar

Teresa París Pombo

Traductora externa de la OMPI y
profesora en Aulasic.

Julio Fernández Portela

Departamento de Geografía.
Universidad Nacional de Educación a
Distancia (UNED)
jfportela@geo.uned.es

Miguel Ibáñez Rodríguez

GIRTraduvino. Universidad de
Valladolid
miguel.ibanez@uva.es

Silvia Saavedra-Rodríguez
 Universidad Rey Juan Carlos
 silvia.saavedra@urjc.es

Fernando Martínez de Toda
 Instituto de Ciencias de la Vid y
 del Vino.
 Universidad de La Rioja
 fernando.martinezdetoda@unirioja.es

M^a Esther Fraile Vicente
 GIRTraduvino. Universidad de
 Valladolid
 frailes@lia.uva.es

Christiane Nord

Las dudas y el escopo en la traducción. El caso de la novela de *The Winemaker*, de Noah Gordon

Resumen No hay reglas para la traducción. Traducir es un proceso en el cual hay que tomar decisiones a cada paso, y tomar una decisión siempre implica alguna medida de duda o incertidumbre. En esta contribución, quisiera proponer, partiendo de un enfoque funcionalista, un procedimiento “top-down” para resolver, al menos hasta cierto grado, estas dudas. El primer nivel es el del encargo de traducción, que demanda una decisión entre los dos tipos básicos de traducción, la traducción-documento y la traducción-instrumento, y las respectivas formas traslativas que corresponden a cada tipo. Esta primera decisión es binaria: hay que optar por uno de los dos caminos. En el segundo nivel es el de las normas y convenciones culturales que rigen cada comportamiento verbal o no verbal. Esta decisión es más compleja que la primera porque hay ciertos comportamientos que hay que adaptar a las normas de la cultura meta y otros que pueden reproducirse tal cual, tanto en una traducción instrumento como en una traducción documento. El tercer nivel es el del lenguaje. Podemos suponer, por regla general, que en la mayoría de los casos, el lenguaje deberá usarse conforme a las normas de la lengua meta, pero hay casos, p. ej. en una traducción interlinear para finalidades lingüísticas, en la que hay que reproducir las normas de la lengua base. En los dos últimos niveles, las dudas todavía persistentes tienen que resolverse (a) conforme a las restricciones contextuales y (b) según las preferencias individuales del traductor.

Palabras clave: Teoría del escopo. Funcionalismo. Encargo traslativo. Procedimiento top-down. Tipología de las traducciones. Convenciones y normas culturales.

Abstract There are no rules for translation. Translation is a decision-making process, and each decision point implies uncertainty or doubt. In the following article, I would like to show how, from a skopos-theoretical perspective, a top-down procedure can at least reduce such uncertainty to some degree. The top level is that of the translation brief, which determines the choice of translation type and form. This is a binary decision. A documentary translation usually “documents” the pragmatics of the source text, whereas an instrumental translation gets a pragmatics of its own, for example with regard to deixis. At the next level, the translator has to deal with cultural norms and conventions. Here, the decision becomes more complex because the brief may require the reproduction of some source-culture behaviours and the adaptation of others to target-culture conventions, both in documentary and instrumental translations. The next level is that of language. We may safely assume that most translations are expected to conform to the norms of the target-language system, but

Workshop on Definition Extraction Proceedings, ed. por SIERRA, GERARDO; MARA POZZI y JUAN-MANUEL TORRES. 54–60. Borovets, Bulgaria.

VALERO, Esperanza y Amparo ALCINA (2010): «Exploración de características conceptuales en contextos ricos en conocimiento mediante un programa de análisis cualitativo», *Revista de Lingüística y Lenguas Aplicadas*, 5, 241–254.

VALERO, Esperanza y Amparo ALCINA (2015): «Aspectos críticos de la formalización de características conceptuales en la definición terminográfica», *Terminalia*, 11, 30–44. Disponible en <http://revistes.iec.cat/index.php/Terminalia/article/view/119727/pdf_627>. Consultado el 30/03/2019.

Miguel Ibáñez Rodríguez

El libro segundo de la *Obra de agricultura de 1513* de Gabriel Alonso de Herrera. En los orígenes del español del vino¹

Resumen Este trabajo se ocupa del libro segundo de la *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera, escrito en 1513. Es el primer texto escrito en español sobre las técnicas del cultivo de la vid y de la elaboración del vino. Se trata de evaluar el grado de desarrollo que en dicho libro alcanza el conocimiento vitivinícola y valorar la incidencia que ello tiene en la lengua. Pretendemos demostrar que nos encontramos ante el primer tratado sobre la materia y ante el primer vocabulario especializado sobre el vino. Aportamos información sobre la génesis del español del vino y contribuimos a su mejor conocimiento desde una perspectiva diacrónica.

Palabras claves: Gabriel Alonso de Herrera. Vino. Tratado. Lengua. Español. Orígenes.

Abstract This paper deals with the second book of *Obra de agricultura*, written by Gabriel Alonso de Herrera in 1513. It is the first book written in Spanish about viticulture and wine making. We assess the degree of development of wine-related knowledge in said book and its impact on language. Our aim is to prove that it is the first treatise on such a topic and uses the first specialised terms related to wine. This paper provides information about the origins of Spanish wine language and adds to its knowledge base from a diachronic perspective.

Key words: Gabriel Alonso de Herrera. Wine. Treatise. Language. Spanish. Origins.

0. Introducción

Nos vamos a ocupar del libro segundo de la *Obra de agricultura*² de Gabriel Alonso de Herrera, con el fin de conocer el grado de desarrollo que en él alcanza el conocimiento relativo al cultivo de la vid y a la elaboración del vino y la incidencia que ello tiene en la lengua. Se trata del primer texto en español que versa

¹ Este trabajo es fruto de un Proyecto de Investigación del IER de la convocatoria 2018-2019 (Instituto de Estudios Riojanos).

² En su primera edición de 1513 aparece con el título de *Obra de agricultura* a partir de la tercera también se le llama *Libro de agricultura*.

sobre la materia, escrito en 1513. Nos encontramos en los orígenes del español del vino.

Sobre la citada *Obra de agricultura* se han publicado algunos trabajos, no muchos, que quedan recogidos en las referencias bibliográficas, pero ninguno desde el enfoque que aquí planteamos.

Con nuestro trabajo vamos a aportar información sobre la génesis del español del vino, y así contribuir al mejor conocimiento de la lengua de la vid y el vino desde una perspectiva diacrónica. Además, nuestra investigación resulta de interés para la historia de las ciencias. Contribuimos a conocer mejor la historia del conocimiento enológico en España, lo que hoy se llama las ciencias de la vid y el vino. Por otro lado, recuperamos patrimonio cultural inmaterial dando más visibilidad a voces patrimoniales, técnicas, operaciones y tradiciones que pueden enriquecer el sector del vino generando nuevos recursos, por ejemplo para el enoturismo.

Nuestra hipótesis de partida es que en el libro segundo de la *Obra de agricultura* de Alonso de Herrera nos encontramos ante un primer vocabulario especializado del vino en español (Anexo II). Esto exigirá demostrar previamente que dicho libro es realmente un tratado técnico.

Para demostrar esta hipótesis es necesario alcanzar varios objetivos. En primer lugar, estudiar al autor y la obra en su contexto. Lo cual implica identificar la finalidad con la que Gabriel Alonso de Herrera escribe su obra, cómo se produce su génesis, qué fuentes utiliza y qué es de cosecha propia. Además, y sobre todo para nuestro caso, es muy importante saber si sigue un método riguroso y si este queda plasmado en la misma estructura de su obra, pues esto será determinante para fijar o no si nos encontramos ante un tratado. Y, por último, tendremos que recopilar el vocabulario específico de la vid y el vino y analizarlo con el fin de ver si realmente nos encontramos ante tecnicismos.

Nuestro planteamiento no es filológico³, es más bien cognitivo. Pretende evaluar el grado de conocimiento que en el libro segundo de la *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera que hay sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino y qué voces especializadas lo recogen. Desde la perspectiva actual, con el grado de desarrollo que hoy han alcanzado las ciencias de la vid y el vino, lo aportado por Gabriel Alonso de Herrera en su libro segundo nos puede parecer muy pobre. Sin embargo, si nos ponemos en perspectiva, para el momento era todo un logro, porque se partía de cero. En la España del siglo XVI no había ninguna

3 Estamos deseosos de que pronto vea la luz la edición filológica de la obra en la que está trabajando Mariano Quirós.

publicación que recogiera las técnicas del cultivo de la vid y de la elaboración del vino, hasta que Gabriel Alonso de Herrera escribe su obra. El conocimiento sobre la vid y el vino aparecía disperso en diferentes publicaciones escritas en otras lenguas (latín, árabe, italiano) y de las que Gabriel Alonso de Herrera se sirve como fuentes y también del saber popular transmitido por la tradición oral.

Nos vamos a servir de la edición de 1539, publicada el 8 de junio de ese año en Alcalá de Henares por Joan de Brocar. Se trata de la sexta edición y si nos hemos decantado por ella es porque es la última revisada por el autor en vida. Hemos consultado el ejemplar conservado en el Centro de Documentación Vivanco Cultura del Vino (Briones -La Rioja-). La primera edición es del 8 de junio de 1513 y la editó Arnao Guillén de Brocar en Alcalá de Henares. De ella se conserva un ejemplar en la Biblioteca Nacional que hemos podido también consultar.

La obra fue muy reeditada y cuenta con veinticinco ediciones y diez traducciones (Quirós, 2017: 134). Rojas Clemente (1818: XV-XVI) en el prólogo de la edición de 1818 dice: «Difícilmente podrá citarse otra, a no ser tal vez el Quijote, que cuente tantas y tan numerosas impresiones...». Las traducciones son al italiano, al portugués y al inglés y según Mariano Lagasca (1819: 315) también al latín.

1. Los primeros tratados de agronomía

Entre los primeros tratados de agronomía hay tres que tienen el denominador común de ser obra de autores nacidos en la Península: Junio Moderato Columela en Cádiz, Ebn el Awam (Abú Zacarias) en Sevilla y Gabriel Alonso de Herrera en Talavera de la Reina. El primero escrito en latín, el segundo en árabe y el tercero en castellano.

La obra latina *Los doce libros de agricultura* de Junio Moderato Columela, nacido en Cádiz en el año 4 y que vivió en Roma en los primeros tiempos de los césares, fue uno de los tratados principales que los romanos publicaron sobre el cultivo de la tierra, comparable con el de M. Terencio Varrón. Están dedicados al cultivo de la vid los libros tercero y cuarto y gran parte del quinto y a las uvas y elaboración del vino buena parte del libro undécimo. Menos conocido, pero no por ello menos importante, fue el tratado escrito en árabe en el siglo XII por Abú Zacarias, conocido como el sevillano, antes de que los Reyes Católicos conquistaran Granada. Se conserva una traducción bilingüe, con nota del traductor, obra de Josef Antonio Banqueri, prior claustral de la catedral de Tortosa y académico de número de la Real Academia de la Historia. Se publicó en dos tomos en 1802 en Madrid, en la Imprenta Real. En el tomo primero se ocupa de

las viñas⁴. El otro gran tratado es la *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera escrita en tiempos de los Reyes Católicos y que contó con numerosas reediciones y de cuyo libro segundo nos vamos a ocupar aquí.

Confluyen así pues en la Península varias corrientes: la clásica y la árabe de las que se hace eco en su obra Gabriel Alonso de Herrera. El influjo italiano también está presente en su obra. Lo francés va a llegar más tarde intensificándose sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII y primera del XIX. Entonces también, y a través de Francia, llegan los estudios agronómicos ingleses.

2. La *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera

Gabriel Alonso de Herrera nació en Talavera de la Reina (Toledo) y lo hizo según apunta Mariano Lagasca (1819: 319) «entre los años 1470 y 1480». En otro trabajo posterior Consolación Baranda (1990: 175) dice que «nació entre 1460 y 1470». Nace pues en la segunda mitad ya avanzada del siglo XV.

A los 15 años está de estudiante en Granada, ciudad en la que «parece seguiría la carrera eclesiástica» (Lagasca, 1819: 319), protegido por Hernando de Talavera (Baranda, 1990: 175). A sus estudios eclesiásticos hay que añadir su formación en agronomía. De padre agricultor y muy instruido, en «su juventud, atesoraba ya observaciones curiosas y útiles, que añadidas a los conocimientos que adquiría con la lectura continuada de los mejores autores y con el trato de los moros, debieron servirle algún día para formar una gran obra» (Lagasca, 1819: 320).

Simón de Rojas Clemente (1818: XV) en el prólogo de la edición de la Real Sociedad Económica Matritense anota sus lecturas de los geóponos clásicos, sin olvidar los árabes, señala la observación y su espíritu crítico:

Herrera, empapado de la doctrina de Teofrasto, del agrónomo hispano-romano, de Plinio y demás griegos y latinos, familiarizando con los arábigos que habían ilustrado a oriente y occidente; observador ocular de sus operaciones campestres y de las de Alemania, Delfinado e Italia, hijo de labrador y labrador él mismo; dotado en conclusión de una larga experiencia, de una lectura inmensa y de una razón firme, habituado a compararlo todo....

En palabras de Consolación Baranda (1990: 176) fue «un profundo conocedor de la tradición geopónica clásica y, simultáneamente, experto en la práctica

4 Habla de las viñas en el Tomo I, Capítulo VII, Artículo XLV; pp. 351-389. Trata de la plantación de las viñas el Capítulo VIII, Art. XI, «Del injerto de barreno de la vid...» pp. 478-481. El Capítulo IX, Art. I-III, se ocupa «De la poda de la viña», pp. 500-509 y el Capítulo XVI de las «Uvas pasas», pp. 665-667.

agrícola directa». Conoce los «métodos árabes de cultivo» y «se conservan varios documentos en los que se le considera, ya en 1502, mejor experto en el cultivo de las huertas que los propios moriscos» (Baranda, 1990: 175).

No se conforma con conocer la agricultura granadina y entre 1500 y 1512 viaja por diferentes provincias españolas y por el extranjero, por Francia, Alemania e Italia señala Mariano Lagasca (1819: 321) quien indica que entre sus lecturas se encuentran las de filósofos, poetas, naturalistas, geóponos y médicos de la antigüedad; en concreto de Aristóteles, Teofrasto, Homero, Virgilio, Hipócrates, Galeno, Plinio, Paladio, Columela, Séneca, Abencenif, Avicena, Rasis, Mesue, Crescencio, entre otros. Según Consolación Baranda (1990: 175) viaja por Francia e Italia y no incluye Alemania.

Simón de Rojas Clemente (1818: XV/XVII) le llama el «segundo Columela» y le otorga el título merecido de «padre de la agricultura europea», por ser pionero en escribir sobre agronomía, adelantándose al resto de países europeos:

... padre de la agricultura europea, cuyos adelantamientos posteriores seguramente han derivado del primer impulso del Herrera, seguido por Olivier en Francia, por Galo en Italia, por Heresbach en Alemania, por Hartliben en Inglaterra, y en toda la Europa por otros varones insignes, que pisando con firmeza sobre las mismas huellas...

Gabriel Alonso de Herrera escribe por encargo del Cardenal Cisneros. Se trata de Francisco Jiménez de Cisneros o Giménez de Cisneros, cuyo nombre de pila era Gonzalo, más conocido como el Cardenal Cisneros nacido en Torrelaguna en 1436 y muerto en Roa el 8 de noviembre de 1517. Fue cardenal, arzobispo de Toledo, primado de España y tercer inquisidor general de Castilla y perteneció a la orden franciscana. También gobernó la Corona de Castilla en dos ocasiones por incapacidad de la reina Juana.

Con el encargo, lo que pretendía el cardenal Cisneros era mejorar las técnicas de labranza, en particular en su diócesis de Toledo, con el fin de mejorar la situación económica del país.

Aquí cabe plantearse la siguiente pregunta: ¿cómo llegan los contenidos de la obra de Gabriel Alonso de Herrera a sus destinatarios si se trata de un público iletrado? En el prólogo de la obra Gabriel Alonso de Herrera (1539: ii v/iiii r)⁵ dice que el «rústico labrador», destinatario de la misma «apenas sabe qué cosas son letras». Consolación Baranda (1990: 177) señala que en «el siglo XVI, la agricultura era el medio de vida de la inmensa mayoría de la población, en gran parte iletrada o con escasa formación cultural».

5 Citamos con la paginación original y añadimos v: verso y r: recto.

Esta situación nos recuerda las razones por las que a finales del siglo XVIII surge el *Semanario de agricultura para párrocos*, a la vista de que los que «leen no labran y los que labran no leen» (*Semanario* T. I 1797: x-xi). Se buscó como mediador al párroco que recibía dicho *Semanario* y trasladaba su contenido a los parroquianos. Pensamos, aunque no podemos demostrarlo, que alguna solución similar se pudo articular con el tratado de Gabriel Alonso de Herrera. Mario Lagasca (1819: 320) sobre este particular señala:

... que los sacerdotes, y muy particularmente los párrocos, deben poseer aquellas luces que puedan contribuir a promover la felicidad temporal del rebaño que les está confiado, evitando, así la ociosidad y la ignorancia, origen fecundo de todos los vicios, que...

Aunque en el título de la obra, Gabriel Alonso de Herrera se presenta como «compilador», va más allá y cuando tiene que escucharse su voz lo hace abiertamente, para, por ejemplo, rebatir en primera persona a alguno de los autores citados. Así, con relación al uso de las *casca*s (hoy orujo) para el abono teniendo en cuenta su color, difiere de la opinión de Crecentino: «... y dice el Crecentino si el sarmiento fuere blanco, las cascas sean negras, y por el contrario, mas no creo que va nada que sean blancas que prietas las cascas, y aún si llevan a vueltas algunos granos de cebada le hará...» (Alonso de Herrera, 1534: xxvii v).

En el libro segundo, objeto de este trabajo, se cita a Virgilio (Alonso de Herrera, 1539: xxv v), Teofrasto (Alonso de Herrera, 1539: xxvi v/xxviii r/ xxxvii r), Columella (Alonso de Herrera, 1539: xxvi r/xxvii v/xxix r/ xxxi r/ xxxiiii r/ xli v/ xlv v/ xlvi r.), Crecentino (Alonso de Herrera, 1534: xxvii v/ xliii r.), Séneca (Alonso de Herrera, 1534: xxviii r/xxix r/ xxxiii r), Plinio (Alonso de Herrera, 1539: xxxi r/xliiii r/ xlvi r.), Paladio (Alonso de Herrera, 1539: xxxvi v/xxxviii v), Hesíodo y Macrobio (Alonso de Herrera, 1539: xlv v.). Recurre a Aristóteles para explicar cómo hacer el vino dulce: «Vino dulce se hace según Aristóteles, si al cocer le echan orégano, y si han soleado muchas uvas al sol...» (Alonso de Herrera, 1539: xlv r.). También cita al árabe Albumaharan Abencenif (Alonso de Herrera, 1539: xxxv r/ xxxvi r).

Además de estas autoridades, Alonso de Herrera recoge información de los mismos agricultores, en particular de los «moros» de Granada: «... como hacían los moros en Granada en una açuteas pequeñas sobre los tejados con sus verjas alrededor y una red por los pájaros...» (Alonso de Herrera, 1539: xli v.). Tal vez de ahí proceda algunos de los arabismos del texto, como *jaraíz* (lagar).

2.1. Tratado técnico

La obra surge en lo que se ha venido en llamar el «primer humanismo renacentista español», cuando la «distinción entre humanistas y científicos carece

de sentido...», como muy bien anota Consolación Baranda (1990: 176). Gabriel Alonso de Herrera no se interesa por la ciencia sino por el «arte»: «En este arte del agricultura y aún en todas las cosas...» (Alonso de Herrera, 1539: xlii v.). En este contexto arte significa conjunto de preceptos y reglas necesarias para hacer algo. Lo que hoy llamaríamos la técnica.

Parte de lo conocido para llegar y desvelar lo ignorado (Mariano Lagasca, 1819: 325). Cada uno de los cinco libros queda dividido en capítulos. Para Consolación Baranda (1990: 177) «el carácter científico del texto» queda evidenciado por una «disposición sistemática» del mismo, con una división de la obra en seis libros y estos a su vez organizados en capítulos que van de lo general a lo particular.

Del libro segundo recogemos en el Anexo I el título del mismo, así como el de sus 34 capítulos. El título reza así: «Libro segundo en que trata qué tierras, aires y sitios son buenos para las viñas, y apropia cada manera de tierras a su suerte de viñas». Se centra exclusivamente en el cultivo, lo que hoy llamamos viticultura, sin hacer ninguna mención a la elaboración del vino; luego vemos que en el libro sí hay capítulos dedicados al vino. Al cultivo de la vid se dedican 21 capítulos, de los 13 restantes 9 se ocupan del vino y de los cuatro que quedan hay uno (cap. xxxi) dedicado a las propiedades de la vid, otro (cap. xxxii) a las de las uvas y los dos últimos se consagran a la elaboración del vinagre y sus propiedades.

Del título y sobre todo de la distribución del contenido de los capítulos se desprende que hay mayor presencia de las técnicas de cultivo de la vid, lo que nos da a entender que el conocimiento de esta parcela estaba más desarrollada que la del vino en el siglo XVI.

Se procede de lo general a lo particular y se explica de manera lineal todo el proceso que va de la plantación de la vid a la elaboración del vino. Así se comienza hablando de la vid y sus tipos en función del sistema de conducción elegido (cap. I) y sus variedades (cap. II), para pasar después a la plantación de la vid con la selección de la tierra (cap. IV y VI) y de los sarmientos (cap. V y VII), así de cómo injertar (cap. XIII y XIV) y seguidamente se explican las tareas relativas al cultivo, empezando por cómo cavarlas y ararlas (cap. XI y XVI), así como el abonado (cap. XVII). Se explica también la poda (cap. XII) y la poda en verde (cap. XVIII) y tras dos capítulos (XIX y XX) sobre cómo guardar las uvas para su consumo (uvas pasas) se cierra el primer bloque dedicado a la vid con el capítulo XXI que se ocupa de la vendimia y de manera tangencial de la vinificación y que sirve de puente para abrir un segundo bloque dedicado al vino. Dentro de él Gabriel Alonso de Herrera se ocupa de la bodega (cap. XXII), de las vasijas para el vino (cap. XXIII), de la conservación del vino (cap. XXVI), de los avisos de cómo será (cap. XXVI), de los remedios para sus defectos (cap. XXVIII) y del zumo de

agraz (cap. xxix). Acaba este bloque con un capítulo dedicado a las propiedades del vino (cap. xxx). Y quedan así cuatro capítulos, dos dedicados a las propiedades de la vid y del vino respectivamente y los dos últimos dedicados al vinagre. Va a ser una constante en los tratados del vino acabar explicando la elaboración del vinagre. Vemos una disposición sistemática y justificada que le da rigor al texto y afianza la idea de que nos encontramos ante un tratado técnico.

Dentro de cada capítulo hay un orden. «Cada uno de los capítulos sigue un orden predeterminado, procede de la definición a lo definido, a continuación describe las distintas clases o aspectos y explica las posibles técnicas de cultivo, mejora, conservación, etc.» (Baranda, 1990: 178). Por ejemplo, en el capítulo IX del libro titulado «Del enrodrigonar las vides e atarlas» se procede con lógica. Se señala primero el concepto y la razón por la que se debe *enrodrigonar* las vides, se explica después de qué madera y cómo se han de hacer los *rodrigones*, se sigue diciendo a continuación cómo se han de colocar (Alonso de Herrera, 1539: xxix r): «El rodrigón dicen los agricultores que si la tierra es fría le pongan hacia el septentrión, que es hacia el cierzo, y si caliente hacia el ábrego...». Más adelante se indica su ubicación y modo de proceder, para acabar detallando cómo se han de atar las ramas de la vid al *rodrigón* y en qué tiempo corresponde hacer dicha operación. Con mucho detalle se exponen las técnicas de arar y cavar la viña en el capítulo XVI, así explica en qué momento y cómo se ha de ejecutar:

Digo así que la primera cava o reja sea en acabando de podar; y si entonces no fuere, sea en todas maneras antes que abotone porque no reciba daño. Esta labor ha de ser muy honda, porque mate la hierba y mulla desde lo hondo; y si hay grama quiténsela, a lo menos no la deje al pie de las cepas que las esquilma y desustancia y daño mucho». (Alonso de Herrera, 1539: xxxviii v.)

De la segunda cava a la que llama binar dice que «se ha de dar antes que cierna la viña o luego después de haber cernido y sea...» (Alonso de Herrera, 1539: xxxviii r.). Y de la tercera dice: «La tercer es terciar, y esta en las tierras que son sueltas no es necesaria; digo si no son viciosas, y que crían hierba» (Alonso de Herrera, 1539: xxxviii v.).

Gabriel Alonso de Herrera recurre a argumentos probatorios o demostrativos y argumenta sus técnicas, incluso oponiéndose a alguna de las autoridades que cita. Valora la experimentación y anima a que se practique:

... es que cada día prueba las gentes, y la naturaleza muchas veces ayuda a los que algo experimentan... [...] y aunque algunas veces yerre los que comienzan, no por eso debes dejar de probar, que pocos salen maestros a los principios sin que yerre, y esto es generalmente en todos los oficios y ciencias... (Alonso de Herrera, 1539: xxxiii r.)

También la comprobación llega por su propia observación: «No es menos lo que yo vi en un lugar que llaman de Santa María del Campo que tienen en casa sus lagares en que caben cuarenta o cincuenta carretadas y hasta que se hinche...» (Alonso de Herrera, 1539: xliii r.). Y va más allá de la simple observación, hasta llegar a la experimentación. Si recomienda que no haya vinagre en las bodegas es por su propia experiencia: «... y hablo con experiencia y por eso...» (Alonso de Herrera, 1539: xliii v.). Si no lo ve no lo cree: «... mas poner una receta que he leído para tornar del vinagre vino, lo cual yo no creo si no lo viese, y si es verdad es cosa de mucha maravilla, de provecho y gentileza y poca costa» (Alonso de Herrera, 1539: xlv v.).

Llegado el caso, no tiene reparo en rebatir o replantear lo que dicen las autoridades que cita. Así de Columela dice que no le agrada sus propuestas para guardar las uvas: «Otras maneras pone el mismo Columela que no me agradan mucho...» (Alonso de Herrera, 1539: xli v.). Su opinión está a la altura de sus fuentes: «Catón dice que hagan un vaso de yedra y lo mismo escribe Plinio creo que ha de ser yedra seca...» (Alonso de Herrera, 1539: xlv v.).

Con el fin de luchar contra el rechazo de los preceptos de los libros, muy común entre los agricultores, que prefieren guiarse por lo que siempre se ha hecho, por la costumbre, y por hacer lo que han hecho quienes los han precedido (padres y abuelos), Alonso de Herrera hace una llamada a la lectura: «... que aunque mucho ellos sepan por uso, no perderá cosa del mundo por lo que aquí leyere...» (Alonso de Herrera, 1539: xxx r.). Y resalta la función de su tratado, por el valor que tiene lo escrito: «... o haga otro tratado por que lo sepan las gentes: que muchas veces lo que no queda escrito juntamente perece con su autor» (Alonso de Herrera, 1539: xxxv r y xxxvi v.).

3. En los orígenes del español del vino

La *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera es el primer tratado de agronomía no solo de España sino posiblemente de toda la Europa de la era de las lenguas vernáculas. Además, y lo que es más relevante para nuestro estudio, es el primero escrito en español. Hasta entonces las lenguas del conocimiento habían sido el griego, el latín (que lo va seguir siendo) y el árabe; con esta obra comienza el castellano a ser portadora del conocimiento científico agronómico por primera vez. El mismo Gabriel Alonso de Herrera es consciente de ello y así lo manifiesta en el prólogo de su obra:

Con todo esto no quiero que entienda ninguno que digo ser yo el primero inventor de esta arte de agricultura [...]. Y de ella en griego y latín y otros lenguajes hay y hubo muy

singulares libros escritos, mas puedo decir con verdad ser yo el primero que haya procurado poner en nuestro castellano las reglas y arte de ello.

(Alonso de Herrera, 1539: prólogo ii v).

Alonso de Herrera se ve obligado a «inventar una lengua» de especialidad en el ámbito de la agronomía y para el libro segundo de su tratado, objeto de nuestro estudio, de una lengua que explique técnicamente el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Poner por primera vez «en lenguaje que nunca estuvo», retomando las palabras de su prólogo, tiene sus dificultades, la mayor y más importante: la inexistencia de tecnicismos. ¿Cómo lo resuelve? Recurriendo a la tradición oral y haciendo un uso técnico de muchas voces del español común. El origen popular de la voz *carochar* queda claro en esta cita en la que se explica la técnica en cuestión:

... y es muy necesario coger de las cepas con unas talegas que tengan la boca ancha y lo bajo angosto poniéndolas so las cepas y sacudirlas que caigan dentro; y esto se haga antes que ello simiente que aquí en Talavera llaman carochar que es como...

(Alonso de Herrera, 1539: xxxvii v).

La fuente oral de *flor* es evidente aquí también al hablar del vino: «... si no huele a moho, si no tiene napa, que otros llaman flor, y si la tiene es bien que...» (Alonso de Herrera, 1539: xlvi r.). Por otro lado, son muchos los casos en los que Alonso de Herrera recurre a palabras del español común para conferirles un uso técnico, así al referirse a las partes de la cepa dice: *tronco, brazos, yemas, pulgares, ojos, nietos*, etc. o al explicar lo que hoy llamamos fermentar con las voces *cocer* y *hervir*.

Se recurre a las expresiones o locuciones buscando el símil y la comparación, ante la carencia de terminología propia en español, así ocurre al explicarse en el primer capítulo (Alonso de Herrera, 1539: xxiii r) los tipos de viñas en función de la forma de conducción elegida. Para las vides conducidas en árboles dice: «armadas en árboles», a los emparrados de hoy les llama «armadas a modo de parrales» o en otros casos *parrales* sin más, el tercer tipo es el de las «tendidas por el suelo» y el cuarto y último son las vides «como pequeños árboles», lo que hoy se conoce como vid *en vaso*. En siglo XVIII Louis Dussieux a las vides «armadas en árboles» les llama *vides arbustivas* (Ibáñez 2018: 142).

En algunos casos se explican los tecnicismos, como ocurre con *parral*: «Todo parral o vid que está armada sobre madera, o árbol (que de todas las de esta manera es una regla) quiere tierras húmidas, como valle, riberas y tierras gruesas...» (Alonso de Herrera, 1539: xxix r).

Su estilo es sencillo, claro y sentencioso. Responde así a la finalidad de su obra que es hacer accesible el conocimiento agronómico de la época al agricultor. Hay un afán por parte de Alonso de Herrera de hacerse inteligible a su destinatario.

De la sintaxis del texto dice Fradejas (1990: 178) que es «fluida y clásica». Nos encontramos ante un texto con una sintaxis «al servicio de la claridad expositiva» y en el que se evitan las estructuras latinizantes, apenas hay por ejemplo oraciones de infinitivo, como muy bien anota Baranda (1990: 178).

En cuanto a las formas verbales, predomina el imperativo, el subjuntivo, los infinitivos y las perífrasis que expresan obligación. Lo cual es bastante comprensible ya que el discurso está articulado en torno a un yo superior que transmite certezas a sus destinatarios.

El léxico es muy rico y variado y, en gran parte, de procedencia campesina. La carencia de tecnicismos lleva a Alonso de Herrera a recurrir, como ya hemos anotado, a la tradición oral y además se sirve de las voces que usan sus destinatarios agricultores facilitando así su comprensión. Sorprende que a pesar de que se sirve de fuentes latinas, apenas hay latinismos; *terebra gallica* es uno de los pocos que hemos localizado, aunque para facilitar su comprensión se apresura a recordar su forma popular: «... y por esto dice Columella que es bueno un instrumento que él llama terebra gallica que algunos dice que es taladro...» (Alonso de Herrera, 1539: xxxiii r).

Para buscar la precisión conceptual se sirve Alonso de Herrera de descripciones pormenorizadas, largas enumeraciones, busca la analogía y sobre todo la sinonimia. Ejemplo de sinonimia es *suerte* o *rodillo*. A la hora de plantar se recomienda que «la viña nunca la ponga de solo un veduño de uvas, porque si (como muchas veces acaece en algunos años) no acierta aquel veduño, no se quede la viña sin fruto y se vaya toda la costa, y trabajo en balde» (Alonso de Herrera, 1539: xxvi v). De ahí la existencia de varias *suertes* o *rodillos* en una misma viña: «... y en una viña hacer dos o tres o cuatro suertes o rodillos, de cada linaje el suyo, que no vaya revuelto no confuso lo uno con lo otro...» (Alonso de Herrera, 1539: xxvi v).

La sinonimia es, por otro lado, un rasgo propio de una terminología en gestación. En algunos casos se anotan hasta tres sinónimos, así ocurre con *almanta*, *seminario* y *plantario*, el terreno destinado a preparar los *cabezudos* y *barbados* destinados a la plantación de una viña: «Arriba dije que cosa era almanta o plantario, que es poner en algún cabo los cabeçudos para que barben, para que después los trasponga en la viña, que han de estar...» (Alonso de Herrera, 1539: xxvii). De boca de los agricultores recoge la voz *seminario*: «... haciendo almanta, que ellos llaman seminario» (Alonso de Herrera, 1539: xxvi v).

Aunque podrían pasar por sinónimos, *cabezudo* y *barbado* no lo son. La diferencia es que los segundos tienen raíces. Ambos son *plantones* que se hacen a partir de *sarmientos* de la vid, previamente seleccionados: «Ay otras dos maneras de plantones, destas, los unos llaman cabeçudos, que son los sarmientos que podan, otros ay barbados que tienen sus raicillas» (Alonso de Herrera, 1539: xxvi v). Son más eficaces los segundos, que son *cabezudos* pero con raíces. A los *cabezudos* los agricultores según anota Alonso de Herrera (1539: xxvi v) les llaman también *maleolos*. La inestabilidad del vocabulario técnico lo vemos en la existencia de varias denominaciones para un mismo concepto, lo que hoy conocemos como los zarcillos de la vid Alonso de Herrera los llama de tres formas distintas: *tijereta*, *tiseruela* y *tenazeta*: «... porque más presto pudre aquellas tenazetas, con que se abrazan al árbol, y no les quiten luego los sarmientos hasta que hayan podridas las tiseruelas, y así se quitaran fácilmente» (Alonso de Herrera, 1539: xxix r). Y en otros casos se utiliza *tijereta*: «Todo rodrigón sea seco derecho, porque la vid guiándose por él se arme derecha, tenga algunos gajos para que la vid se asga a ellos con sus tijeretas...» (Alonso de Herrera, 1539: xxix v). Otro ejemplo de sinonimia es *acogombrar* o *aporcar*, operación que consiste en cubrir de tierra el tronco de la vid. Si al tiempo se hace una labor que permite que el agua de lluvia se almacene en invierno se llama *atetillar*.

Al ser fuentes orales la variación diatópica está presente. Donde hay viña vieja perdida no es conveniente plantar si no se retiran las viejas raíces antes. Este tipo de tierras de viñas viejas abandonadas se llaman *herías*. Se trata de un localismo, pues Alonso de Herrera (xxv r) dice «que aquí en Talavera llaman *herías*».

En uno de los ámbitos donde se ve mayor grado de especialización y una terminología más estable, a pesar de las variantes diatópicas, es en los nombres de las variedades de vid, en los *linajes* o *veduños*. De las variedades de vid dice Alonso de Herrera que son muchas y que es difícil conocer todas: «Ellas son en fin de muchas maneras y diferencias y tantas que ninguno las puede alcanzar a saber, porque cada tierra tiene su manera de uvas, que no hay en España las que en Italia...» (Alonso de Herrera, 1539: xxiii v). Y además dice que en cada sitio tienen nombre diferente: «... y ponen de ay nombres diferentes que por ellos no se conocen en todas partes, ni saben cuáles son» (Alonso de Herrera, 1539, xxiii v).

Nos encontramos aquí con la primera colección ampelográfica en español de 15 variedades de vid, incluida la *albilla*, que aunque no la diferencia con epígrafe propio, sí la describe en la introducción del segundo capítulo del libro. Por sus colores se distingue entre *blancas* y *prietas* (tintas). Vemos aquí el uso de *prietas* para lo que hoy decimos tintas, aunque cuando se refiere al vino sí que usa la voz tinto: «... el vino de estas uvas es mejor que otro ninguno que sea tinto, y

quiere...» (Alonso de Herrera, 1539: xxiii v). Y también usa la voz *retinto*: «... y hace un vino muy retinto, oscuro y espeso...» (Alonso de Herrera, 1539: xxv v). La voz *prietas* con la acepción que aparece en el texto de Alonso de Herrera no lo hemos visto en otros posteriores y hoy en día no se usa. Nos encontramos ante un uso arcaico desde la perspectiva actual.

Y entre las blancas están las *albillas* que Alonso de Herrera describe de manera detallada en su texto. También lo hace de 14 variedades más, aunque en este caso les dedica un epígrafe específico. Son las siguientes entre las blancas: *torrontés*, *moscatel*, *cigüente*, *Jaén*, *hebén*, *alarije*, *vinoso*, *castellano blanco*, *malvasía* y *lairenes*. Y entre las *prietas* (tintas): *castellanas*, *palomina*, *aragonés* y *tortoçon* y *berrial*. Esta última denominación compuesta se refiere a una sola variedad. En total son 11 variedades *blancas* y 4 *prietas* (tintas). En esta edición que manejamos con relación a la primera que hemos consultado en la Biblioteca Nacional en Madrid se añaden tres variedades blancas nuevas: *castellano blanco*, *malvasí* y *lairenes*. Respecto a las tintas, sobre la variedad *tortoçon* y *berrial* se añade más información con relación a la primera edición en la que solo se indica en una línea que es muy similar a la *aragonés*. La edición de Logroño de 1528 que hemos consultado en la Biblioteca Histórica de la Usal recoge las mismas variedades que la de 1539.

El que sean 11 las variedades blancas frente a las 4 tintas denota que eran seguramente las primeras más cultivadas que las segundas. Es bien sabido que en el pasado se apreciaba más los vinos blancos que los tintos y es probable que de las tintas se hicieran vinos claretes. La tendencia de los vinos tintos comienza a finales de siglo XVIII seguramente.

La precisión terminológica se observa en las voces utilizadas para expresar el grado de madurez que se expresa con estos términos: *verde*, *agraceño*, *maduro* y *pasado* (Alonso de Herrera, 1539: xxvi v). Ya tenemos un incipiente primer vocabulario de la cata: «... el vino será de más fuerza y tura y si está verdiona o mojada...» (Alonso de Herrera, 1539: xlii v.). Y se señala la incidencia del recipiente en el olor del vino, así se dice: «De dos maneras son las vasijas para cocer o tener el vino: las unas son de madera que llaman cubas, otras son de barro, de las cubas sale más oloroso el vino que de las tinajas...» (Alonso de Herrera, 1539: xliii v.).

Conclusiones

El libro segundo de la *Obra de agricultura* de Alonso de Herrera de 1513 es el primer tratado en español de carácter técnico sobre el vino y en él se recoge un primer vocabulario especializado sobre dicho ámbito. Su autor de formación

eclesiástica era un profundo conocedor de la agronomía. El interés por este tema le venía de familia y lo acrecienta mediante la lectura y la observación de la agricultura, en particular la de los árabes de Granada. También sus viajes por España, Alemania e Italia le sirvieron mucho para conocer *in situ* las diferentes técnicas.

La obra se gesta dentro del primer humanismo renacentista cuando no se diferenciaba entre humanistas y científicos. Su autor se plantea hacer un compendio del arte de la agricultura recogiendo sus preceptos y reglas. Argumenta las técnicas recogidas en el tratado, valora la experimentación y anima a que se practique.

Alonso de Herrera tiene que explicar por primera vez en español las técnicas del cultivo de la vid y la elaboración del vino, viéndose en la dificultad de usar una lengua que carecía en ese momento de terminología específica. Este problema lo solventa recurriendo a la tradición oral, haciendo un uso técnico de voces del español común o generando expresiones y locuciones. Seguramente el texto le llega a su destinatario, el agricultor, por vía de un lector culto, que bien podría ser el párroco o clérigo de turno.

Al beber de la tradición oral, en el vocabulario especializado se manifiesta la variación diatópica. Esta circunstancia conlleva que para un mismo concepto podemos encontrar formas diferentes. La sinonimia es otro rasgo de este primer vocabulario del vino que junto al anterior delatan su carácter inestable. Esta inestabilidad no lo es tanto en algunas parcelas de este ámbito como, por ejemplo, en los nombres de las variedades de vid.

Nos encontramos con la base de lo que va ser el español del vino que se ha mantenido como tal hasta los años 70 del siglo pasado y que aún hoy en día está presente en boca de ciertos viticultores de edad avanzada. Pervive en el registro oral, pero también muchas de las voces incorporadas por Alonso de Herrera están en los modernos manuales de viticultura y enología: *ojo, yema, pulgar, brazo, vara, barbado, racimo, lloro, nieto, binar, canilla, canillero*, etc.

Esta circunstancia hace que el actual español del vino tenga un sabor local y patrimonial que sin duda le viene desde su génesis. Las etimologías populares son abundantes. Así podemos decir que Alonso de Herrera es el creador del símil entre el cuerpo humano y las partes de la vid, que es la base de la organografía de la vid recogida en los manuales de viticultura. Le llama a su ramificación principal *tronco*, a las ramas que de él salen *brazos*, estos tienen *ojos* por los que brotan los pámpanos, llamando *nietos* a los que brotan de estos, entendiendo que se trata de la tercera generación. Y cuando se podan las vides con temperatura elevadas *lloran* por los cortes de poda.

Aquí ha quedado demostrado que el libro segundo de la *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera es importante para conocer los orígenes del

español del vino y también para conocer los primeros pasos del conocimiento de lo que hoy se llama las ciencias de la vid y el vino. Ahora bien, habría que abordar en el futuro otras líneas de investigación, como es el de su difusión a través de las diferentes traducciones de que fue objeto. De ese modo quedaría patente el liderazgo de España en el siglo XVI en esta materia.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EDICIÓN ESTUDIADA

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (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, 1539 (16 de junio). Consultada en el Centro de Documentación Vivanco Cultura del Vino (Briones -La Rioja-).

OTRAS EDICIONES CONSULTADAS

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1513): *Obra de agricultura, copilada de diversos auctores por Gabriel Alonso de Herrera de mandado del muy ilustre y reverendísimo señor el cardenal de España, arzobispo de Toledo*. Con privilegio real, Alcalá de Henares, Arnao de Guillén de Brocar. Consultada en la Biblioteca Nacional.

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1528): *Libro de agricultura, que es de labrança y criança y de muchas otras particularidades y provechos de las cosas de campo, compilado por...* Nuevamente corregido y añadido en muchas cosas muy necesarias y pertenecientes al presente libro por el mismo autor... Logroño: Miguel de Eguía. Consultada en la Biblioteca Histórica de la Universidad de Salamanca.

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1818-1819): *Agricultura general* (corregida y ampliada de la primera edición publicada en 1513). 4 tomos. Madrid, Imprenta Real.

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1970): *Obra de Agricultura*, edición y estudio preliminar por José Urbano Martínez Carreras. Madrid, Atlas.

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1979): *Obra de Agricultura*, introducción y antología de Thomas F. Glick. Valencia, Artes Gráficas Soler. Edición facsímil.

ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1996): *Agricultura general. Labranza del campo y sus particularidades, crianza de animales y propiedades de las plantas*. Edición crítica de Eloy Terrón. Madrid, Servicio de Publicaciones. Ministerio de Agricultura.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

- BARANDA LETURIO, Consolación (1989): «Ciencia y Humanismo: la *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera (1513)». *Criticón*, 46, 1989, pp. 95–108.
- 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 Nacional de Educación a Distancia, pp. 175–184.
- BARANDA LETURIO, Consolación (2011): «Formas del discurso científico en el Renacimiento: tratados y diálogos». *Studia Aurea*, 5, pp. 1–21.
- BEUTLER, Corinne (1973): «Un chapitre de la sensibilité collective: la littérature agricole en Europe continentale au XVIIe siècle», en *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 28^e année, N. 5, pp. 1280–1301.
- DUBLER, César E. (1941): «Posibles fuentes árabes de la *Agricultura general* de Gabriel Alonso de Herrera». *Al-Andalus: revista de las Escuelas de Estudios Árabes de Madrid y Granada*, v. 6 (1), pp. 135–156.
- FRADEJAS LEBRERO, José (1984): «Dolor de España en Gabriel Alonso de Herrera», en Manuel Alvar, Fernando de la Granja, Fernando Lázaro Carreter, Francisco López Estrada, Antonio Prieto y Nicasio Salvador Miguel, *Estudios sobre el Siglo de Oro. Homenaje al profesor Francisco Yndurain*. Madrid, Editorial Nacional, pp. 231–244.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2017): *La traducción vitivinícola: un caso particular de traducción especializada*. Granada, Comares.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (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*. Cilengua. Centro Internacional e Investigación de la Lengua Española.
- LAGASCA, Mariano (1819): «Apuntamientos históricos sobre la vida del célebre Gabriel Alonso de Herrera, y sobre varias ediciones de su obra de agricultura», en Alonso de Herrera, Gabriel (1818): *Agricultura general* (corregida y ampliada de la primera edición publicada en 1513). Madrid, Imprenta Real, Tomo IV, pp. 317–361.
- QUIRÓS GARCÍA, Mariano (2015): «*El Libro de Agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera: un texto en busca de edición». *Criticón*, 123, pp. 105–131.
- QUIRÓS GARCÍA, Mariano (2017): «*El Libro de Agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera: en el *Diccionario de Autoridades* o de la en ocasiones complicada relación entre filología y lexicografía». *Revista de Investigación Lingüística*, 20, pp. 131–156.

ROJAS CLEMENTE, Simón de (1818): «Prólogo de esta edición», en Alonso de Herrera, Gabriel (1818): *Agricultura general* (corregida y ampliada de la primera edición publicada en 1513). Madrid, Imprenta Real, Tomo I, pp. XI–XXIV.

Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos (1797). Tomo I y II. Madrid, Imprenta de Villalpando.

Anexo I:**Título e índice del libro segundo⁶****Libro segundo en que trata qué tierras, aires y sitios son buenos para las viñas, y apropia cada manera de tierras a su suerte de viñas**

- Capítulo primero en que en suma pone el autor cuatro formas de viñas.
- Capítulo segundo en que pone algunos linajes de vides.
- Capítulo III que tal ha de ser la tierra para las vides.
- Capítulo IIII de los sitios.
- Capítulo v que tal ha de ser el sarmiento o cualquier planta para poner, y como le han de escoger.
- Capítulo VI de las maneras y tiempos de poner las viñas y escoger los sarmientos.
- Capítulo VII que tal ha de ser el suelo para hacer el almanta o seminario y de las maneras que se han de tener en plantar.
- Capítulo VIII de los parrales que están armados sobre árboles.
- Capítulo IX del enrodrigonar las vides y atarlas.
- Capítulo X qué forma o hechura ha de llevar cada manera de vid desde chiquita y del podar.
- Capítulo XI del tiempo y manera del excavar.
- Capítulo XII del tiempo y arte del podar.
- Capítulo XIII de los tiempos y reglas y maravillosos secretos para enjerir las viñas.
- Capítulo catorce como se hayan de enjerir algunas medicinas y olores en las vides y para hacer que nazcan uvas sin granillos.
- Capítulo quince de algunas enfermedades de las vides y sus curas.
- Capítulo XVI de los tiempos y maneras de arar y cavar las viñas.
- Capítulo XVII de algunas cualidades y diferencias del estiércol y de los tiempos y maneras de estercolar las viñas.
- Capítulo XVIII de la manera y tiempos de deslechugar y quitar las hojas y cubrir.
- Capítulo XX de cómo se han de hacer las pasas.

6 En el título y capítulos hemos modernizado la ortografía del original.

Capítulo XXI de los tiempos del vendimiar.

Capítulo XXII de la bodega.

Capítulo XXIII de la hechura y tamaño de las vasijas y del tiempo y manera del pegarlas y de la pez.

Capítulo XXIV en que da avisos para conocer si el vino o mosto tiene agua y para apartarla del vino.

Capítulo XXV como se hará de vino blanco tinto y de tinto blanco y vino dulce.

Capítulo XXVI de conservar el vino que no se dañe.

Capítulo XXVII en que pone algunos avisos para saber qué tal ha de ser el vino.

Capítulo XXVIII en que pone algunos remedios para los defectos del vino.

Capítulo XXIX de conservar el zumo del agraz.

Capítulo XXX de algunas propiedades del vino.

Capítulo XXXI de las propiedades de la vid.

Capítulo XXXII de algunas propiedades de las uvas.

Capítulo XXXIII del vinagre y de muchas maneras para saberlo hacer.

Capítulo XXXIII de las propiedades del vinagre.

Anexo II:

Vocabulario especializado

Abotonar: cuando la vid comienza a brotar.

Acedo: vino en mal estado. El zumo ácido del agraz.

Acogombrar: labor consistente en echar tierra al tronco de la cepa, hoy se dice acollar o aporcar, aunque son tareas que ya no se hacen.

Agraz: uva verde, sin madurar.

Aguas: vino de escasa calidad elaborado echando agua en la uva prensada.

Alarije: variedad de vid blanca.

Albilla: variedad de vid blanca.

Almanta: terreno para preparar los cabezudos y barbados utilizados en la plantación de una viña.

Aporcar: ver acogombrar.

Aragonés: variedad de vid tinta.

Asiento: ver *hez*.

Asolanado: vino estropeado.

Atetillar: acogombrar o aporcar haciendo una pequeña labor en torno al tronco de la vid de manera que se almacene el agua de lluvia en invierno.

Barbado: plantón que se hace a partir de un sarmiento de la vid y que tiene raicillas. Es un cabezudo con raicillas.

Barbujas: lo que brota en la parte baja de la cepa.

Binar: segunda labor que se da a la viña.

Brazo: cada una de las ramas de la vid.

Cabezudo: plantón que se hace a partir de un sarmiento de la vid.

Canilla: grifo por el que sale el vino de la cuba.

Canillero: lugar de las cubas donde se coloca la canilla.

Carochar: técnica utilizada para acabar con el pulgón con la ayuda de una talega (saco) colocada bajo las cepas.

Casca: orujo, lo que queda después de prensada la uva.

Castellana: variedad de vid tinta.

Castellano blanco: variedad de vid blanca.

Cava: labor que se da a la viña con la azada.

Cepa: cada una de las plantas de una viña.

Cerner: momento en el que la flor de la vid se convierte en fruto.

Cesto: recipiente para recoger las uvas en la vendimia.

Cesta: recipiente para recoger las uvas en la vendimia.

Cigüente: variedad de vid blanca.

Covanilla: ver *cesto*.

Cocer: fermentar el vino.

Cortadura: corte de poda.

Corvillo: parte de la podadera que permite cortar los resecos y barbajas.

Cuba: depósito para almacenar el vino.

Deslechugar: poda en verde consistente en eliminar los brotes de la madera vieja.

Enjerir: injertar.

Enrodrigonar: poner rodrigones o apoyos a la vid para facilitar su conducción.

Entreliño: espacio entre dos filas de cepas, hoy ancha o calle.

Entresacar: eliminar racimos por exceso de producción.

Escobajo: estructura del racimo de la que penden los granos o bayas.

Flor: velo que recubre los vinos en mal estado. También se le llama *napa*.

Gamellón: pila para el pisado de las uvas.

Hebén: variedad de vid blanca.

Herías: tierras con viñas viejas abandonadas.

Hervir: fermentar.

Hez: lo que se deposita en el fondo de la cuba durante el proceso de clarificado.

Hoya: agujero que se hace para plantar una vid.

Injerir: injertar.

Jaen: variedad de vid blanca.

Jaraíz: lagar.

Jarrear: coger el vino con una jarra.

Jarretear: quitar los brotes del tronco de la vid.

Labor: tarea que se hace en la viña, en particular la de cavar o pasar la reja con tracción animal.

Lagar: lugar para elaborar el vino, en particular pisar y prensar la uva.

Lairén: variedad de vid blanca.

Linaje: variedad de vid.

Liño: fila de cepas.

Lloro: emanación de savia por los cortes de poda cuando hay temperaturas elevadas.

Malvasía: variedad de vid blanca.

Maleolo: ver cabezudo.

Moscatel: variedad de vid blanca.

Mosto: el zumo de la uva.

Mugrón: sistema que permite reponer una falta enterrando un sarmiento de la cepa vecina. Hoy se llama acodo.

Napa: ver *flor*.

Nieto: rama o pámpano que nace de otro.

Palomina: variedad de vid tinta.

Pámpano: rama tierna de la vid que con el agostamiento se convierte en sarmiento.

Parral: vid armada con maderas o en un árbol.

Pasas: uvas secas, tras un proceso de pasificación.

Pez: producto de la destilación del alquitrán utilizado para reforzar los envases del vino.

Pezón: extremo o rabillo del que pende el racimo de uva de la planta.

Pimpollo: brote que permite rehacer la cepa. También llamado *tornillo*.

Plantario: ver almanta.

Podadera: herramienta para la poda de la vid.

Podar: eliminar o cortar ciertas partes de la vid.

Prieta: uva tinta frente a la uva blanca.

Púa: trozo de madera que se introduce en otra cepa para injertarla.

Pulgar: trozo de sarmiento dejado con la poda, por lo general con dos ojos o yemas.

Racimo: grupo de uvas agrupadas en un solo raspón.

Reja: labor que se da a la viña con un caballo o mula.

Retinto: el vino tinto.

Rodrigón: apoyo de madera para conducir la vid.

Sahumar: aplicar en la viña cera y piedrasufre para combatir el pulgón.

Sarmiento: rama de la vid agostada y lignificada.

Seminario: ver almanta.

Sera: cesto grande por lo general de esparto para trasportar las uvas en la vendimia.

Suerte o rodillo: en una viña, cada una de las fracciones de tierra plantada de una variedad de vid. Lo habitual era que en cada viña hubiera varias suertes o rodillos,

Tenazeta: zarcillo.

Terciar: tercera labor que se da a la viña.

Tijereta: ver tenazeta.

Tinaja: depósito de barro para guardar el vino.

Tiseruela: ver tenazeta.

Tinto: el vino de ese color. También se usa retinto.

Tonel: recipiente de forma cilíndrica para trasportar el vino.

Tornillo: ver pimpollo.

Torrontés: variedad de vid blanca

Tortoçon: también llamada *berrial*, variedad de vid tinta.

Trasegar: trasvasar el vino de un depósito a otro, con el fin de afinarlo.

Vara: trozo de sarmiento de mayor tamaño que el pulgar dejado en la poda.

Veduño: variedad de vid. Linaje también lo usa para referirse a otro tipo de plantas distintas a la vid y veduño solo para la vid.

Vendimia: recogida de las uvas.

Viñadero: guarda o vigilante de las viñas.

Vinoso: variedad de vid blanca.

Yema: por donde brota el sarmiento.

Bajo el título de *Enotradulengua. Vino, lengua y traducción*, se recogen en este libro 18 trabajos elaborados por integrantes del GIRTraduvino y por otros investigadores de España y de fuera, entre los que se encuentran los ya habituales colaboradores, como son Cristiane Nord y Pierre Lerat. La temática de este libro versa sobre la traducción, las ontologías, la historia del conocimiento enológico, la lengua de la vid y el vino, el enoturismo y sobre varios de los géneros más característicos del ámbito: las etiquetas, las notas de cata y el anuncio impreso. También incluye un novedoso trabajo sobre la traducción de las metáforas de las notas de cata a la lengua de signos española. La lengua de la vid y el vino se aborda desde la diacronía, la sincronía y la dialectología.

Miguel Ibáñez Rodríguez es profesor titular de la Universidad de Valladolid en su Facultad de Traducción e Interpretación y director del GIRTraduvino, grupo de investigación reconocido desde 2005. El grupo se dedica al estudio de la lengua de la vid y el vino desde el ámbito de las lenguas y traducción especializadas.

ISBN 978-3-631-80657-9

