



Universidad de Valladolid

Facultad de Traducción e Interpretación

Trabajo de Fin de Grado

Grado en Traducción e Interpretación

La cata de vinos. Análisis contrastivo francés-español

Presentado por:

Alia Elsharif Abushaban

Tutelado por:

Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, julio de 2023

A mi familia por brindar un apoyo incondicional a lo largo de toda mi carrera académica.

A mi tutor Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez por su guía constante y valiosos consejos a lo largo de todo el proceso.

A mis profesores por enseñarme. Sus comentarios constructivos y motivación constante fueron de gran ayuda para superar obstáculos y mantenerme enfocada en la tarea.

ÍNDICE

RESUMEN	4
ABSTRACT	4
1. INTRODUCCIÓN	4
1.1 Antecedentes y justificación de la elección del tema	4
1.2 Objetivos del estudio.....	5
1.3 Metodología	6
2. Marco teórico	7
2.1 Traducción especializada	7
2.2 Presentación del sector vitivinícola y los retos asociados a la traducción	7
3. PROYECTO DE TRADUCCIÓN.....	8
3. 1 Texto original en francés.....	8
3. 2 Traducción del texto:	14
4. PROCEDIMIENTO Y ANÁLISIS CONTRASTIVO DE LA TRADUCCIÓN:	21
6.1 Competencia traductora	21
6.2 Dificultades y problemas de la traducción	22
6.3 Análisis contrastivo de la traducción:.....	23
CONCLUSIONES:	32
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:	34

RESUMEN

Reconociendo la importancia del vino y el creciente interés económico y cultural por la enología, el presente trabajo tratará la traducción de la cata como un campo de gran importancia en la traducción especializada. En el presente trabajo, se pretende llevar a cabo la traducción de un artículo sobre la cata de vino de la página web francesa Vin Oenologie y la realización de un análisis contrastivo de la traducción del francés al español. El texto tiene un carácter científico-técnico y tiene como objetivo informar sobre la degustación del vino. El proceso de la traducción de este tipo de textos exige un conocimiento previo sobre el tema y su perspectiva terminología especializada, por ello considero la documentación como un factor primordial que determina el resultado final de la traducción y la fase más importante para llevar a cabo el análisis de los problemas y dificultades que surjan a lo largo de este trabajo.

Palabras clave: traducción de la cata, traducción especializada, la cata del vino, análisis contrastivo del francés al español, vitivinícola, degustación, texto científico-técnico, documentación.

ABSTRACT

Recognizing the importance of wine and the growing economic and cultural interest in oenology, this paper will address the translation of wine tasting as a field of great importance in specialized translation. This paper aims to carry out the translation of an article concerning wine tasting from the French website Vin Oenologie and to perform a contrastive analysis of the translation from French into Spanish. The text has a scientific-technical character and is intended to inform about wine tasting. The process of translating this type of text requires a previous knowledge of the subject and its specialized terminology. For this reason, I consider the documentation as a primordial factor that determines the final result of the translation and the most important phase to carry out the analysis of the problems and difficulties that arise during the course of this work.

Keywords: wine tasting translation, specialized translation, wine tasting, contrastive analysis from French to Spanish, viticulture, tasting, scientific-technical text, documentation.

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Antecedentes y justificación de la elección del tema

La traducción especializada es un campo de estudio que ha ganado cada vez más relevancia en el ámbito de la traducción. Con el crecimiento de la globalización y el comercio

internacional, la demanda de traductores especializados en diferentes áreas ha aumentado significativamente. Uno de los sectores que requiere una especialización particular es la industria del vino.

El vino es una bebida que tiene una larga historia y una importante tradición cultural en muchos países, incluyendo Francia. La traducción de textos relacionados con el vino presenta desafíos únicos debido a su terminología técnica, aspectos culturales y su estrecha relación con la geografía, la historia y la enología.

La elección de este tema para mi Trabajo de Fin de Grado (TFG) como traductora se basa en mi interés personal por el sector vitivinícola y mi pasión por los idiomas. Además, considero que la traducción especializada en el ámbito del vino es un campo en crecimiento y con oportunidades profesionales prometedoras.

1.2 Objetivos del estudio

El presente trabajo tiene como objetivo principal realizar una traducción del francés al español y su perspectivo análisis centrándose en la cata como tema principal del texto y destacar los desafíos específicos que implica la traducción de textos franceses sobre vinos al español. Se pretende identificar las dificultades terminológicas y culturales, así como las estrategias y técnicas de traducción más adecuadas para superarlas. A través de este estudio comparativo, se buscará obtener una traducción de alta calidad que transmita de manera precisa la información y el estilo del texto original.

Los objetivos de mi Trabajo de Fin de Grado específicos y generales se enumeran a continuación:

- 1- Aplicar las competencias de traducción adquiridas durante la carrera de Traducción e Interpretación a la traducción de textos especializados dentro del campo de la vitivinicultura.
- 2- Analizar los problemas y dificultades que supone la traducción de textos especializados de índole científico-técnica.
- 3- Aplicar estrategias y técnicas que se adaptan al contexto con el fin de solucionar los problemas de traducción.
- 4- Gestionar los aspectos culturales y contextuales en la traducción, garantizando la fidelidad al texto original y la adecuación al público de llegada.

5- Adquirir conocimientos sobre el campo temático especializado con el que se trabaja e identificar los elementos lingüísticos y culturales dentro del ámbito de la viticultura y enología.

6- Realizar un análisis contrastivo del texto original en francés y su traducción al español y destacar las dificultades y retos que se han presentado a lo largo del proceso de traducción.

1.3 Metodología

En el presente apartado pretendo destacar las etapas y el plan de trabajo que he seguido para la elaboración del trabajo que comprenderá los siguientes pasos:

En primer lugar, se llevó a cabo una investigación documental para adquirir los conocimientos necesarios para poder iniciar la búsqueda de un texto que trate el tema de la cata, ya que obtener información sobre el campo temático tratado juega un papel clave en el desarrollo del trabajo y el proceso de traducción. Para ello, he seguido las indicaciones y propuestas de mi tutor Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez y he procedido con la lectura de su magnífico libro que trata el tema de la traducción vitivinícola con mucho cuidado y detalle (Ibáñez, 2017). Asimismo, he consultado la página web GIRTraduvino y base de datos Enoterm recomendada por mi tutor que recoge la terminología aplicada al sector del vino, lo cual me facilitó mucho el proceso y ahorró parte del tiempo y esfuerzo que requiere la fase de documentación.

Una vez finalizada la documentación, he procedido a realizar una búsqueda de un texto que cumple con los requisitos establecidos por el reglamento de la UVa fijándose en la tipología del texto y el enfoque del tema en cuestión.

En lo que concierne a la traducción del texto, cabe mencionar que para traducir este texto tuve que realizar varias lecturas del mismo prestando especial atención a los errores, problemas y dificultades que he detectado en el TO. En esta fase crucial he realizado varias traducciones para llegar a la versión definitiva mediante la aplicación de competencias, estrategias y técnicas de traducción adaptadas al sector vitivinícola.

Por último, se ha llevado a cabo un análisis contrastivo en el que se detallan los problemas que se iban manifestando a lo largo del proceso de traducción, realizando una comparativa entre la primera propuesta y la traducción final a la vez, apoyando el resultado final con la justificación y análisis necesarios para alcanzar las conclusiones. Dichas conclusiones se destacarán al final del proyecto y en estas se incluirá un resumen de los resultados y se mostrarán las ideas finales a

las que se ha podido llegar mediante el análisis, extraerán las principales conclusiones, así como las limitaciones y las perspectivas adaptadas para futuras investigaciones.

Con esta metodología, se espera obtener una visión profunda de los desafíos y las mejores prácticas en la traducción de textos especializados sobre vinos, contribuyendo al conocimiento y la formación en el campo de la traducción especializada y al desarrollo profesional de los traductores en el sector vitivinícola.

2. Marco teórico

2.1 Traducción especializada

La traducción especializada se refiere al proceso de traducir textos que pertenecen a un campo específico de conocimiento o una industria determinada. A diferencia de la traducción general, la traducción especializada requiere un conocimiento profundo del campo temático en cuestión, así como de su terminología, convenciones y características lingüísticas particulares.

La traducción vitivinícola es un caso particular de la traducción especializada tal como la describe Miguel Ibáñez Rodríguez en su libro. Asimismo, Hurtado define la traducción especializada como «la traducción de textos dirigidos a especialistas y pertenecientes a los llamados lenguajes de especialidad: lenguaje técnico, científico, jurídico, económico, administrativo, etc.». El lenguaje del vino y la vid es un lenguaje muy amplio y rico, por lo cual para llevar a cabo un proyecto de traducción vitivinícola un traductor ha de considerar el nivel de especialidad y el lenguaje científico- técnico al que se enfrenta.

En el contexto de este estudio, la traducción especializada se aplica a los textos relacionados con el sector vitivinícola, en concreto la cata de vino, que abarca una amplia gama de documentos, como etiquetas de vino, descripciones de productos, catálogos, artículos especializados y material promocional. La traducción especializada en este ámbito implica comprender y transmitir con precisión tanto la información técnica relacionada con el proceso de elaboración del vino, los viñedos y las variedades de uva, como los aspectos culturales y sensoriales asociados al vino.

2.2 Presentación del sector vitivinícola y los retos asociados a la traducción

Al traducir textos sobre vinos, los traductores se enfrentan a diversos desafíos. Uno de los principales retos es la terminología específica del sector, que puede variar según la región o el país productor. Los términos técnicos relacionados con los procesos de fermentación, crianza,

vinificación y la descripción de los sabores y aromas del vino requieren un conocimiento profundo y preciso para lograr una traducción adecuada.

Además, la traducción en el ámbito vitivinícola debe tener en cuenta los aspectos culturales y contextuales asociados al vino. Cada cultura tiene su propia relación con el vino, sus tradiciones y su lenguaje especializado. Es fundamental comprender y transmitir estas particularidades culturales en la traducción para garantizar que el mensaje del texto original se adapte correctamente al público de llegada.

Para superar estas dificultades, el traductor especializado en el ámbito de los vinos debe contar con un sólido conocimiento de la terminología, las prácticas culturales y las convenciones lingüísticas asociadas al sector. La investigación exhaustiva, la consulta de fuentes especializadas y la colaboración con expertos enólogos o sumilleres pueden ser estrategias eficaces para abordar estas dificultades y lograr una traducción de calidad que cumpla con las expectativas del cliente y del público objetivo.

3. PROYECTO DE TRADUCCIÓN

3. 1 Texto original en francés

Apprendre à déguster le vin et à développer votre palais

Apprendre à déguster le vin et à développer votre palais

Apprendre à déguster le vin en 4 étapes de base. Les conseils de dégustation suivants sont pratiqués par les œnologues et sommeliers pour affiner leur palais et aiguïser leur capacité à se souvenir des vins. Même si cette méthode est utilisée par des professionnels, elle est en fait assez simple à comprendre et peut aider n'importe qui à améliorer son palais et reconnaître un vin.

Tout le monde peut apprendre à déguster du vin, il suffit d'un verre de vin et de son cerveau. La dégustation du vin se déroule en quatre étapes :

- Regarder : Une inspection visuelle du vin sous un éclairage neutre pour apprendre à déguster un vin
- Odeur : identifier les arômes par olfaction orthonasale (par exemple, en respirant par le nez)
- Le goût : Évaluer à la fois la structure du goût (aigre, amer, sucré) et les saveurs dérivées de l'olfaction rétro-nasale (par exemple, respirer avec le dos du nez)
- Penser / Conclure : Établissez un profil complet d'un vin qui peut être conservé dans votre mémoire à long terme pour apprendre à déguster un vin.

Comment apprendre à déguster un vin

1. Regardez

Vérifiez la couleur, l'opacité et la viscosité (cuisses du vin). Vous n'avez pas vraiment besoin de passer plus de 5 secondes sur cette étape. Beaucoup d'indices sur un vin sont enfouis dans son apparence, mais à moins que vous ne dégustiez à l'aveugle, la plupart des réponses que ces indices fournissent se trouveront sur la bouteille (c'est-à-dire le millésime, le % d'alcool et la région).

2. Sentir lorsqu'on déguste un vin

Quand vous commencez à sentir le vin, pensez grand à petit. Y a-t-il des fruits ? Pensez d'abord aux grandes catégories, c'est-à-dire aux agrumes, aux fruits du verger ou aux fruits tropicaux en blanc ou, en dégustant les rouges, aux fruits rouges, aux fruits bleus ou aux fruits noirs. Si vous êtes trop précis ou si vous cherchez une note particulière, vous risquez d'être frustré. En gros, vous pouvez diviser le nez d'un vin en trois catégories principales :

- Les arômes primaires sont dérivés du raisin et comprennent les fruits, les herbes et les notes florales.
- Les arômes secondaires proviennent des pratiques de vinification. Les arômes les plus courants sont dérivés de la levure et sont plus faciles à repérer dans les vins blancs : croûte de fromage, coque de noix (amande, arachide) ou bière éventée.
- Les arômes tertiaires proviennent du vieillissement, généralement en bouteille, ou éventuellement en fût de chêne. Ces arômes sont surtout salés : noix grillées, épices de cuisson, vanille, feuilles d'automne, vieux tabac, cuir séché, cèdre et même noix de coco.

3. Goûtez

Le goût est la façon dont nous utilisons notre langue pour observer le vin, mais aussi, une fois que vous avez avalé le vin, les arômes peuvent changer parce que vous les recevez rétro-nasalemment.

- Goûtez : Nos langues peuvent détecter le salé, l'aigre, le sucré ou l'amer. Tous les vins vont avoir un peu d'amertume, car les raisins ont tous par nature une certaine acidité. Cela varie en fonction du climat et du type de raisin. Certains cépages sont connus pour leur amertume (par exemple le Pinot Gris), qui se manifeste par une sorte de saveur légère et agréable de type eau tonic. Certains vins blancs de table conservent une petite partie des sucres du raisin, ce qui leur confère une douceur naturelle. On ne peut cependant jamais sentir la douceur, car seule la langue peut la détecter. Enfin, très peu de vins ont une qualité salée, mais dans de rares cas, il existe des rouges et des blancs salés.
- Texture : Votre langue peut « toucher » le vin et percevoir sa texture. La texture du vin est liée à quelques facteurs, mais une augmentation de la texture se produit presque toujours dans un vin plus alcoolisé et plus mûr. L'éthanol donne une texture au vin parce que nous le percevons comme étant plus « riche » que l'eau. Nous pouvons également détecter le tanin avec notre langue, qui est cette sensation de papier de verre ou d'abaisse-langue qui assèche les vins rouges.
- Longueur : Le goût du vin est également basé sur le temps, il y a un début, un milieu (milieu de bouche) et une fin (finale). Demandez-vous combien de temps cela prend-il pour que vous ne sentiez plus le vin.

4. Pensez

Le vin avait-il un goût équilibré ou déséquilibré (c'est-à-dire trop acide, trop alcoolisé, trop tannique) ? Avez-vous aimé le vin ? Ce vin était-il unique ou inoubliable ? Y a-t-il des caractéristiques qui vous ont marqué et impressionné ?

Conseils de dégustation utiles

Dépasser l'odeur du « vin » : il peut être difficile d'aller au-delà de la saveur vineuse. Une bonne technique consiste à alterner entre des petites bouffées courtes et des bouffées longues et lentes.

Apprendre à aérer : L'acte de faire tourbillonner le vin dans le verre augmente en fait le nombre de composés aromatiques qui sont libérés dans l'air. Regardez une courte vidéo sur la façon de faire tourbillonner le vin.

Découvrez d'autres arômes en dégustant : Essayez de vous enduire la bouche d'une grande gorgée de vin, suivie de plusieurs petites gorgées afin de pouvoir isoler et dégager les arômes. Concentrez-vous sur une saveur à la fois. Pensez toujours à des saveurs plus spécifiques, par exemple les « fruits noirs » en général ou les saveurs plus spécifiques comme « prune noire, mûre rôtie ou mûre confite ».

Améliorez plus rapidement vos compétences en matière de dégustation : Comparer différents vins dans le même cadre vous aidera à améliorer votre palais plus rapidement, et cela rendra également les arômes du vin plus évidents. Faites-vous plaisir en dégustant des vins dans votre bar à vin local, en vous joignant à un groupe de dégustation local ou en réunissant des amis pour déguster plusieurs vins en même temps. Vous serez choqué par la quantité de vins que vous pourrez déguster côte à côte avec différents cépages !

Surchargé d'arômes ? Neutralisez votre nez en reniflant votre avant-bras.

Comment rédiger des notes de dégustation utiles : Si vous êtes quelqu'un qui apprend par la pratique, la prise de notes de dégustation vous sera très utile. Découvrez cette technique utile pour prendre des notes de dégustation précises.

Étape 1 : Regardez

Comment juger l'aspect d'un vin : La couleur et l'opacité du vin peuvent vous donner des indications sur l'âge approximatif, les cépages potentiels, la quantité d'acidité, d'alcool, de sucre, et même le climat potentiel (chaud ou froid) où le vin a été cultivé.

Âge : En vieillissant, les vins blancs ont tendance à changer de couleur, devenant plus jaunes et bruns, avec une augmentation de la pigmentation globale. Les vins rouges ont tendance à perdre de la couleur, devenant plus transparents avec le temps.

Variétés de raisin potentielles : Voici quelques conseils courants que vous pouvez rechercher dans la variation de la couleur et des bords

- Souvent, les vins à base de Nebbiolo et de Grenache ont une couleur translucide grenat ou orange sur le bord, même dans leur jeunesse.
- Le pinot noir aura souvent une couleur rouge vif ou rubis vif, surtout dans les climats plus frais.
- Le Malbec aura souvent un bord rose magenta.

- Alcool et sucre : Les jambes du vin peuvent nous dire si le vin a un taux d'alcool élevé ou faible (ou pas) et / ou un taux de sucre élevé ou faible. Plus les jambes sont épaisses et visqueuses, plus le vin contient de sucre résiduel.

Étape 2 : Odeur

Comment juger de l'odeur du vin : Les arômes du vin révèlent presque tout sur le vin : le cépage, l'âge du vin, sa provenance et son âge. Un nez et un palais entraînés peuvent discerner tous ces détails.

D'où viennent les arômes du vin ?

Les arômes comme le « citron doux Meyer » et la « croûte de tarte » sont en fait des composés aromatiques appelés stéréoisomères qui sont captés dans notre nez par l'évaporation de l'alcool. C'est comme un autocollant « grattez et sentez ». Un seul verre peut contenir des centaines de composés différents, c'est pourquoi les gens sentent tant de choses différentes. Mais il est également facile de se perdre dans la langue, car nous interprétons tous les arômes individuels de manière similaire, mais légèrement différente. Votre « doux citron Meyer » est peut-être mon « jus de mandarine ». Nous parlons tous les deux d'une qualité d'agrumes doux dans le vin. Nous avons tous les deux raisons – nous utilisons juste des mots légèrement différents pour exprimer cette idée.

Les arômes du vin sont classés en 3 catégories :

Arômes primaires : Les arômes primaires proviennent du type de raisin et du climat où il pousse. Par exemple, le Barbera a souvent une odeur de réglisse ou d'anis, et cela est dû aux composés du raisin Barbera lui-même, et non à une rencontre rapprochée avec un bulbe de fenouil. En général, les saveurs de fruits dans le vin sont des arômes primaires. Si vous souhaitez voir quelques exemples, consultez ces articles :

- Identifier les arômes de fruits dans le vin
- 6 saveurs de fleurs communes trouvées dans le vin
- Saveurs de fruits rouges et noirs dans plusieurs variétés de vin

Arômes secondaires : Les arômes secondaires proviennent du processus de fermentation (la levure). Un bon exemple de cela est l'odeur de « levain » que vous pouvez trouver dans le champagne Brut et qui est parfois décrit comme « brioché » ou « levuré ». Les arômes de levure peuvent également sentir la vieille bière ou la croûte de fromage. Un autre arôme secondaire courant serait l'arôme de yaourt ou de crème aigre qui provient de la fermentation malolactique. Dans l'ensemble, certains de ces arômes sont assez bizarres.

Arômes tertiaires : Les arômes tertiaires (parfois appelés « bouquets ») proviennent du vieillissement du vin. Les arômes de vieillissement sont attribués à l'oxydation, au vieillissement en chêne et/ou au vieillissement en bouteille pendant un certain temps. L'exemple le plus courant est l'arôme « vanille » associé aux vins vieillis en fût de chêne. D'autres exemples plus subtils d'arômes tertiaires sont les saveurs de noisette que l'on trouve dans le champagne millésimé vieilli. Souvent, les arômes tertiaires modifient les arômes primaires, le fruit frais d'un vin jeune devenant plus sec et plus concentré au fur et à mesure de son développement.

Étape 3 : Goûter

Comment juger le goût du vin : Avec de la pratique, vous pourriez être capable de déguster un vin à l'aveugle en fonction du style, de la région et même du millésime éventuel ! Voici les détails sur ce à quoi il faut prêter attention.

Douceur :

La meilleure façon de sentir la douceur est de la placer sur le devant de la langue dès que vous goûtez un vin. Les vins varient de 0 gramme par litre de sucre résiduel (g/l RS) à environ 220 g/l RS. D'ailleurs, le 220 aura une consistance proche du sirop ! Les vins de table sucrés ne sont traditionnellement produits qu'en Alsace, en Allemagne et dans la vallée de la Loire à partir de raisins blancs. Si vous trouvez du sucre dans un vin rouge qui n'est pas un vin de dessert ou un Manischewitz, vous avez quelque chose de bizarre sur les bras !

- Vins secs : La plupart des gens s'opposeraient à ce que les vins secs contiennent environ 10 g/l de sucre résiduel, mais le seuil de perception humain n'est que de 4g/l. La plupart des champagnes bruts ont une teneur en sucre résiduel d'environ 6 à 9 g/l. Votre Riesling allemand moyen, harmonieusement sucré, contient environ 30 ou 40 g/l.
- Questions d'acidité : Les vins à forte acidité ont un goût moins sucré que les vins à faible acidité, car nous percevons généralement la relation entre le sucré et l'acidité, et non les parties individuelles. Le Coca Cola a 120 g/l de sucre mais a un goût relativement « sec » en raison de son acidité ! Le Coca Cola est très acide, c'est pourquoi on peut aussi y faire fondre les dents et les cheveux. L'acidité totale du coke est bien plus élevée que celle de n'importe quel vin.

L'acidité :

L'acidité joue un rôle majeur dans le profil général d'un vin car c'est le facteur d'appétence d'un vin, qui détermine le facteur de rafraîchissement du vin. Vous pouvez utiliser ces indices pour déterminer si le vin provient d'un climat chaud ou froid, et même pour savoir combien de temps il peut vieillir.

Acidité Désigne le pH : Il existe de nombreux types d'acides dans le vin, mais l'acidité globale du vin est souvent mesurée en pH. L'acidité est le goût aigre d'un vin. Vous percevez généralement l'acidité comme une sensation de plissement à l'arrière de votre mâchoire, qui vous met l'eau à la bouche. Les vins très acides sont souvent décrits comme « acidulés ». Le pH du vin varie de 2,6, ce qui est très acide, à environ 4,9, ce qui est à peine détectable comme acidulé, car il est beaucoup plus proche de la mesure neutre de 7,0.

- La plupart des vins ont un pH compris entre 3 et 4.
- Les vins très acides sont plus acides et plus appétissants.
- Une acidité élevée peut vous aider à déterminer si un vin provient d'une région au climat plus frais ou si les raisins ont été récoltés tôt.
- Les vins peu acides ont tendance à avoir un goût plus doux et plus crémeux, avec moins de qualités appétissantes.
- Les vins très peu acides ont un goût plat ou flasque.

Tannin :

Le tannin est une caractéristique du vin rouge et il peut nous indiquer le type de raisin, si le vin a été vieilli en fût de chêne, et combien de temps le vin a pu vieillir. Vous ne percevez le tannin que sur votre palais et seulement avec les vins rouges ; c'est cette sensation de sécheresse qui ressemble à une boule de coton.

Le tanin provient de 2 endroits : les peaux et les pépins des raisins ou du vieillissement en chêne. Chaque cépage a un niveau de tanin inhérent différent, en fonction de son caractère individuel. Par exemple, le Pinot Noir et le Gamay ont un niveau de tanin faible, alors que le Nebbiolo et le Cabernet ont un niveau très élevé.

- Tannins du raisin : Le tanin provenant des peaux et des pépins de raisin est généralement plus abrasif et peut avoir un goût plus vert.
- Tannins du chêne : Les tanins du chêne ont souvent un goût plus doux et plus rond. Ils touchent généralement le palais au centre de la langue.

Il est extrêmement difficile de comparer le tanin du chêne à celui du raisin ; ne vous inquiétez pas si vous ne l'obtenez pas tout de suite. Voici un article détaillé sur le thème des tanins.

L'alcool :

L'alcool peut parfois nous indiquer l'intensité d'un vin et la maturité des raisins qui ont servi à le faire.

- Le taux d'alcool peut ajouter beaucoup de corps et de texture au vin.
- Le taux d'alcool varie entre 5 % et 16 %. Un vin de table à moins de 11% d'alcool signifie généralement un vin avec une légère douceur naturelle. Les vins secs à 13,5 % à 16 % seront tous assez riches et intensément aromatisés. Les vins fortifiés sont à 17-21% d'alcool.
- Le taux d'alcool est directement corrélé à la douceur des raisins avant la fermentation du vin. C'est pourquoi les vins à faible degré (inférieur à 11 %) ont souvent une douceur naturelle ; le sucre du raisin n'a pas été transformé en alcool.
- Les régions de culture plus chaudes produisent des raisins plus mûrs, qui ont le potentiel de faire des vins plus alcoolisés.
- Vin à faible degré d'alcool et vin à fort degré d'alcool : Aucun des deux styles n'est meilleur que l'autre, c'est simplement une caractéristique du vin.

Le corps :

Le corps peut nous donner des indices sur le type de vin, la région dans laquelle il a été cultivé et l'utilisation possible du vieillissement en chêne. Le corps est généralement directement lié à l'alcool, mais considérez le corps comme la façon dont le vin « repose » sur votre palais. Lorsque vous le portez à votre bouche, a-t-il l'air d'être écrémé, à 2 % ou au lait entier ? Cette texture correspondra à peu près au corps léger, moyen et complet du vin. En général, le corps correspond également à l'alcool, mais divers autres processus comme le brassage des lies, la fermentation malolactique, le vieillissement en fût de chêne et le sucre résiduel peuvent tous donner au vin un corps et une texture supplémentaires.

CONSEIL : Un excellent exemple de « finition » provenant du monde extérieur au vin est la sensation huileuse et sèveuse qui se produit 20 secondes après avoir pris une gorgée de Coca-Cola.

Étape 4 lors de la dégustation d'un vin : Conclusion

C'est l'occasion de résumer un vin. Quel était le profil général du vin ? Des fruits frais avec une finale acidulée ? Des fruits confits avec du chêne et une texture large et riche ?

Dans un scénario où vous dégustez un vin à l'aveugle, vous utiliseriez ce moment pour essayer de deviner quel est le vin que vous dégustez. Essayez d'organiser votre propre dégustation privée à l'aveugle pour affiner vos compétences.

En activant notre cerveau lorsque nous dégustons, nous modifions notre façon de consommer. Ceci, mes amis, est une très bonne chose.

3. 2 Traducción del texto:

Aprenda a catar vinos y desarrolla su paladar

Aprenda a catar el vino y a desarrollar su paladar

Aprenda a catar vinos en 4 pasos básicos. Los siguientes consejos de cata son utilizados por enólogos y sumilleres para afinar su paladar y agudizar su capacidad para recordar los vinos. Aunque este método es utilizado por profesionales, en realidad resulta bastante sencillo de entender y puede ayudar a cualquiera a mejorar su paladar y reconocer un vino.

Cualquiera puede aprender a catar vinos, para ello basta con tener una copa de vino y saber pensar. La cata del vino consta de cuatro etapas:

- La fase visual: inspección visual del vino bajo una luz neutra.
- La fase olfativa: identificación de aromas por olfacción ortonasal (por ejemplo, mediante la respiración).
- La fase gustativa: evaluar tanto la estructura gustativa (agrio, amargo, dulce) como los sabores derivados de la olfacción retronal (por ejemplo, respirando por la parte posterior de la nariz)
- Reflexión/ Conclusión: elabore un perfil completo de un vino que se podrá almacenar en su memoria a largo plazo.

Cómo aprender a catar un vino

1. Mirar

Comprueba el color, la opacidad y la viscosidad (piernas del vino). En realidad, no es necesario dedicar más de 5 segundos a esta etapa. Muchos de los indicios sobre un vino permanecen ocultos bajo su apariencia, pero a menos que esté catando a ciegas, la mayoría de las respuestas que proporcionan estas pistas se encontrarán en la botella (es decir la cosecha, el porcentaje de alcohol y la región).

2. Oler

Al oler el vino, piense de mayor a menor. ¿Contiene algo de fruta? Piense primero en las categorías generales, es decir, cítricos, frutas de huerto o frutas tropicales en vinos blancos o, al catar tintos, frutos rojos, frutos azules o frutas negras. Si uno busca con excesiva precisión o incluso una nota específica, puede acabar frustrado. A grandes rasgos, se puede dividir la nariz de un vino en tres categorías principales:

- Los aromas primarios proceden de la uva e incluyen las notas frutales, herbáceas y florales.
- Los aromas secundarios provienen de las prácticas de vinificación. Los aromas más comunes provienen de la levadura y son más fáciles de detectar en los vinos blancos: corteza de queso, cáscara de nuez (almendra, cacahuete) o cerveza rancia.
- Los aromas terciarios provienen del envejecimiento, generalmente en botella, o posiblemente en barricas de roble. Estos aromas son principalmente salados: nueces tostadas, especias para cocinar, vainilla, hojas de otoño, tabaco viejo, cuero seco, cedro e incluso coco.

3. Degustar

El gusto es la forma en que utilizamos la lengua para observar el vino, pero también, cuando se traga el vino, los aromas pueden cambiar al recibirlos por vía retronasal.

- Sabor: nuestras lenguas pueden detectar salado, ácido, dulce o amargo. Todos los vinos tienen algo de amargo, ya que las uvas tienen cierta acidez por naturaleza. Esta varía según el clima y el tipo de uva. Algunas variedades de uva son conocidas por su amargor (por ejemplo, la Pinot Gris), que se manifiesta como una especie de sabor ligero y agradable a agua tónica. Algunos vinos blancos de mesa conservan una pequeña proporción de los azúcares de la uva, lo que les confiere un dulzor natural. Sin embargo, este dulzor no se percibe nunca, ya que solo la lengua puede detectarlo. Por último, muy pocos vinos tienen una cualidad salada, pero en casos excepcionales existen tintos y blancos salados.
- Textura: la lengua puede «sentir» el vino y percibir su textura. La textura del vino está relacionada con varios factores, aunque casi siempre se producirá un aumento de la textura cuanto mayor sea la graduación alcohólica o tiempo de maduración. El etanol aporta textura al vino porque lo percibimos como más «rico» que el agua. También podemos detectar el tanino con la lengua, que es esa sensación de lija o depresor lingual que reseca los vinos tintos.

- Duración: el sabor del vino también se basa en el tiempo, hay un principio, un medio (paladar medio) y un final (acabado). Pregúntese cuánto tarda en dejar de percibir el vino.

4. Reflexionar

¿El vino le ha parecido equilibrado o desequilibrado (tal vez con exceso de ácido, alcohol o tanino)? ¿Le ha gustado el vino? ¿El vino era único o inolvidable? ¿Alguna de sus características le ha impresionado?

Consejos útiles para catar

- Ir más allá del olor a "vino": puede resultar difícil ir más allá del sabor vinoso. Una buena técnica consiste en alternar sorbos cortos y sorbos largos y lentos.

- Aprenda a airear: el acto de agitar el vino en la copa aumenta el número de compuestos aromáticos que se liberan en el aire. Vea un breve vídeo sobre cómo airear el vino.

- Descubra otros aromas mediante la cata: pruebe a llenar la boca con un sorbo grande de vino, seguido de varios sorbos pequeños para aislar y liberar los aromas. Concéntrese en un sabor cada vez. Piense siempre en sabores más específicos, por ejemplo «fruta negra» en general o sabores más concretos como «ciruela negra, mora asada o mora confitada».

- Mejore sus habilidades de cata con mayor rapidez: comparar diferentes vinos en un mismo entorno le ayudará a mejorar su paladar más rápidamente, y también permitirá que los aromas del vino destaquen más. Dese el capricho de catar vinos en su vinoteca local, únase a un grupo de cata local o reúnase con amigos para catar varios vinos a la vez. Se sorprenderá de la cantidad de vinos que puede catar uno al lado del otro con distintas variedades de uva.

- ¿Sobrecargado de aromas? Neutralice su nariz olfateando su antebrazo.

- Cómo escribir notas de cata útiles: si es de los que aprenden practicando, tomar notas de cata le resultará muy útil. Descubra esta útil técnica para tomar notas de cata precisas.

Paso 1: mirar

Cómo juzgar el aspecto de un vino: el color y la opacidad del vino pueden ofrecerle pistas sobre la edad aproximada, las posibles variedades de uva, el grado de acidez, alcohol, azúcar e incluso el posible clima (cálido o frío) en el que se ha cultivado la vid.

Edad: a medida que envejecen, los vinos blancos tienden a cambiar de color, se vuelven más amarillos y marrones, con un aumento de la pigmentación general. Los vinos tintos tienden a perder color, se vuelven más transparentes con el tiempo.

Posibles variedades de uva: a continuación, se indican algunos consejos comunes que puede buscar en la variación del color y los bordes.

- Los vinos elaborados con nebbiolo y garnacha suelen tener un color granate translúcido o anaranjado en el borde, incluso cuando son jóvenes.
- El pinot noir suele tener un color rojo brillante o rubí, sobre todo en climas más fríos.
- El malbec suele tener un borde magenta rosado.
- Alcohol y azúcar: las lágrimas del vino pueden revelar si el vino tiene un contenido alto o bajo de alcohol y azúcar. Cuanto más espesas y viscosas sean las lágrimas, más azúcar residual contiene el vino.

Paso 2: oler

Cómo juzgar el olor del vino: los aromas del vino lo revelan casi todo sobre el vino: la variedad de la uva, la edad del vino y su procedencia. Una nariz y un paladar entrenados pueden discernir todos estos detalles.

¿De dónde proceden los aromas del vino?

Aromas como «Limón dulce Meyer» y «corteza de pastel» son en realidad compuestos aromáticos llamados estereoisómeros que captan nuestra nariz con la evaporación del alcohol. Es como una pegatina de «rasca y huele». Una misma copa de vino puede contener cientos de compuestos diferentes, por eso la gente percibe tantas cosas distintas. Pero también es fácil perderse en el lenguaje, porque todos interpretamos los aromas individuales de forma similar, pese a que usemos palabras algo distintas. Tu «Limón Meyer dulce» puede ser mi «zumo de mandarina». Ambos hablamos de una cualidad cítrica dulce en el vino. Ambos tendremos razón, solo que utilizando palabras ligeramente diferentes para expresar la misma idea.

Los aromas del vino se dividen en 3 categorías:

Aromas primarios: proceden del tipo de uva y del clima en el que crece. Por ejemplo, el Barbera suele oler a regaliz o anís y esto se debe a los compuestos de la propia uva Barbera, no a un encuentro cercano con un bulbo de hinojo. En general, los aromas frutales del vino son aromas primarios. Si quiere ver algunos ejemplos, eche un vistazo a estos artículos:

- Identificar los aromas frutales en el vino
- 6 aromas florales comunes en el vino
- Aromas de frutas rojos y negros en diversas variedades de vino

Aromas secundarios: provienen del proceso de fermentación (levadura). Un buen ejemplo de ello es el olor a «masa madre» que se puede encontrar en el champán Brut, que a veces se describe como «brioche» o «levadura». Los aromas a levadura también pueden oler a cerveza vieja o a corteza de queso. Otro aroma secundario común sería el aroma a yogur o crema agria que proviene de la fermentación maloláctica. En definitiva, algunos de estos aromas son bastante extraños.

Aromas terciarios: los aromas terciarios (también conocidos como «buqué») proceden del envejecimiento del vino. Los aromas de envejecimiento se atribuyen a la oxidación, la crianza en roble o el envejecimiento en botella durante un periodo de tiempo. El ejemplo más común es el aroma a «vainilla» asociado a los vinos envejecidos en roble. Otros ejemplos más sutiles de aromas terciarios son los sabores a nuez del champán añejo. Los aromas terciarios tienden a modificar los aromas primarios: esto se produce cuando la fruta fresca de un vino joven se vuelve más seca y concentrada a medida que evoluciona.

Paso 3: degustar

Cómo juzgar el sabor del vino: Con la práctica, podrá catar a ciegas un vino según el estilo, la región e incluso la posible añada. A continuación, le explicamos en qué debe fijarse.

El dulzor: la mejor forma de percibir el dulzor es situarlo en la parte delantera de la lengua nada más probar un vino. Los vinos oscilan entre 0 gramos por litro de azúcar residual (g/l RS) y unos 220 g/l RS. De hecho, el de 220 tendrá una consistencia parecida al jarabe. Tradicionalmente, los vinos de mesa dulces solo se producen en Alsacia, Alemania y el valle del Loira a partir de uvas blancas. Si encuentra azúcar en un vino tinto que no sea un vino de postre o un Manischewitz, ¡tiene algo insólito en sus manos!

- Vinos secos: la mayoría de la gente se opondría a que los vinos secos contuvieran alrededor de 10 g/l de azúcar residual, pero el umbral de percepción humana es de solo 4 g/l. La mayoría de los Champagnes Brut contienen entre 6 y 9 g/l de azúcar residual. El riesling alemán medio, armoniosamente dulce, contiene unos 30 o 40 g/l.
- Cuestiones de acidez: los vinos con mucha acidez saben menos dulces que los vinos con poca acidez porque generalmente percibimos la relación entre dulzor y acidez, no las partes individuales. La Coca Cola tiene 120 g/l de azúcar, pero su sabor acaba siendo más

bien «seco» debido a su acidez. La Coca Cola es muy ácida, por lo cual puede derretir los dientes y el pelo. La acidez total de la Coca Cola es mucho mayor que la de cualquier vino.

La acidez: la acidez desempeña un papel importante en el perfil general de un vino, ya que será su palatabilidad la que determina el factor de frescura de este mismo. Puede utilizar estos índices para determinar si el vino procede de un clima cálido o frío, e incluso para averiguar cuánto tiempo puede envejecer.

La acidez se refiere al pH: existen muchos tipos de ácido en el vino, pero la acidez general del vino suele medirse en pH. La acidez es el sabor agrio de un vino. Normalmente se percibe la acidez como una sensación de fruncimiento en la parte posterior de la mandíbula. Los vinos muy ácidos suelen describirse como "agrios". El pH del vino oscila entre 2,6, que es muy ácido, y alrededor de 4,9, que apenas se detecta como ácido, ya que está mucho más cerca de la medida neutra de 7,0.

- La mayoría de los vinos tienen un pH de entre 3 y 4.
- Los vinos muy ácidos son más ácidos y apetitosos.
- Un alto índice de acidez puede ayudarle a determinar si un vino procede de un clima más frío o si las uvas se vendimiaron pronto.
- Los vinos poco ácidos suelen tener un sabor más dulce y cremoso, con cualidades menos apetecibles.
- Los vinos muy poco ácidos tienen un sabor plano o flácido.

El tanino: el tanino es una característica del vino tinto que puede indicarnos el tipo de uva, el tiempo de bodega o su envejecimiento en botella. Los taninos solamente se perciben con el paladar y con vinos tintos; es esa sensación conocida de sequedad, como de bola de algodón.

El tanino proviene de dos lugares: los hollejos y pepitas de la uva o de la crianza en roble. Cada variedad de uva tiene un nivel diferente de tanino, de acuerdo con sus cualidades individuales. Por ejemplo, el Pinot Noir y el Gamay contienen niveles inherentemente bajos de tanino, mientras que el Nebbiolo y el Cabernet contienen niveles muy altos.

- Taninos de uva: los taninos procedentes de la piel y las semillas de la uva suelen ser más abrasivos y pueden tener un sabor más verde.
- Taninos de roble: los taninos de roble suelen tener un sabor más suave y redondo. Suelen tocar el paladar en el centro de la lengua.

Es extremadamente difícil comparar el tanino del roble con el de la uva, así que no te preocupes si no lo entiendes a la primera. Aquí tienes un artículo detallado sobre el tema de los taninos.

El alcohol:

En ocasiones, el alcohol puede informarnos sobre la intensidad de un vino y la madurez de las uvas con las que se ha elaborado.

- El grado de alcohol puede aportar mucho cuerpo y textura al vino.
- El grado de alcohol varía entre el 5% y el 16%. Un vino de mesa con una graduación inferior al 11% suele ser un vino con un ligero dulzor natural. Los vinos secos de 13,5% a 16% serán todos bastante ricos y de sabor intenso. Los vinos generosos tienen entre 17 y 21% de alcohol.
- El grado de alcohol está directamente relacionado con el dulzor de la uva antes de la fermentación. Por eso los vinos de baja graduación (inferior a 11%) suelen tener un dulzor natural; el azúcar de la uva no se ha transformado en alcohol.
- Las regiones de cultivo más cálidas producen uvas más maduras, que tienden a producir vinos de mayor graduación.
- Vinos con poco alcohol o mucho alcohol: ninguno de los dos es mejor que el otro, es meramente una característica del vino.

El cuerpo:

El cuerpo puede darnos indicios sobre el tipo de vino, la región donde se ha cultivado y el posible uso de la crianza en barrica. El cuerpo suele estar directamente relacionado con el alcohol, pero piense en el cuerpo como la forma en que el vino se «reposa» en el paladar. Cuando se lo lleva a la boca, ¿tiene la sensación de leche desnatada, entera o semidesnatada? Esta textura se corresponderá aproximadamente con el cuerpo ligero, medio o pleno del vino. Por lo general, el cuerpo es también el alcohol, aunque existen otros procesos, como el agitado de las lías, la fermentación maloláctica, la crianza en roble y el azúcar residual, que pueden aportar al vino más cuerpo y textura.

SUGERENCIA: un excelente ejemplo de «acabado» fuera del mundo del vino es la sensación aceitosa y a la savia que se produce 20 segundos después de beber un sorbo de Coca-Cola.

Paso 4 en la cata de vinos: conclusión

Este es el momento de resumir un vino. ¿Cuál era el perfil general del vino? ¿Fruta fresca con un final ácido? ¿Fruta confitada con roble y una textura amplia y rica? En una cata a ciegas, aprovecharía este momento para intentar adivinar qué vino está catando. Intente organizar su propia cata privada a ciegas para perfeccionar sus habilidades. Al activar nuestro cerebro cuando probamos, modificamos la forma en la que consumimos. Y esto, queridos amigos, es algo muy benéfico.

4. PROCEDIMIENTO Y ANÁLISIS CONTRASTIVO DE LA TRADUCCIÓN:

Cabe mencionar que el proceso de traducción es un proceso largo y requiere varias revisiones para llegar a una propuesta final. Traducir no se trata de simplemente convertir palabras de una lengua a otra, es un proceso que exige un profundo conocimiento de la naturaleza y estructura de la lengua. Además, en este proceso es fundamental respetar las diferencias interculturales y el objetivo o el mensaje principal que el texto pretende transmitir fijando en las características del texto, los receptores y estructura del texto. Para llevar a cabo cualquier proceso de traducción hay que tener en cuenta varios elementos y factores imprescindibles.

6.1 Competencia traductora

Según afirma Hurtado en su obra (Hurtado, 2001) un traductor ha de poseer la competencia traductora, que es un conjunto de conocimientos y cualidades que permite la reformulación y transmisión del mensaje del texto, conservando el sentido y la finalidad del texto origen, lo que resultaría en una traducción comprensible por la audiencia del texto meta. Los conocimientos que Hurtado reconoce como necesarios para un traductor son los siguientes

- Conocimientos lingüísticos: «...una competencia de comprensión en la lengua de partida y una competencia de expresión en la lengua de llegada». En el caso de este encargo hay que tener un buen nivel en ambos idiomas, francés y español. A su vez, es necesario tener un buen conocimiento de la terminología de la vid y el vino.

- Conocimientos extralingüísticos: «conocimientos sobre la cultura de partida y de llegada y el tema del que trata el texto ...».

- Conocimientos instrumentales: «conocer el funcionamiento del mercado laboral, saber documentarse, saber utilizar las herramientas informáticas, etc.,». Es fundamental documentarse acerca del tema tratado para resolver las dudas que surgen a lo largo del texto.

- Dominio de estrategias de traducción para superar los problemas y dificultades que la traducción puede suponer. Se trata de emplear las estrategias y técnicas requeridas en cada caso para facilitar el proceso de traducción.

Debido a que Hurtado no recoge las competencias ampliamente, es también de gran importancia mencionar que la práctica y experiencia que tiene un traductor en un idioma y un campo de especialidad afecta mucho el mecanismo, la rapidez con el que se traduce y el producto final. Cuando más experiencia y habilidades tenga un traductor, más satisfactorios serán los resultados.

6.2 Dificultades y problemas de la traducción

A lo largo del proceso de traducción y su respectivo análisis aparecieron muchos problemas y desafíos que gradualmente fueron solucionando mediante el empleo de las estrategias de traducción y la constante lectura sobre el tema y la documentación.

Para empezar, la falta de conocimiento sobre el tema constituyó uno de los principales desafíos de esta traducción. La traducción vitivinícola fue personalmente, una nueva experiencia dentro del mundo de la traducción y un tema que, pese a su gran importancia y popularidad, no se suele tratar como una actividad de traducción en las asignaturas impartidas en la carrera de Traducción e Interpretación. El vino y la vid fue un ámbito al que me tuve que enfrentar por primera vez en este trabajo y es un tema con el que estoy poco familiarizada y ajeno a los textos que suelo traducir. Gracias al libro de La traducción vitivinícola (Ibáñez, 2017) pude ahondar más en el tema y aprendí mucho sobre la dimensión cultural y el lenguaje del vino, lo cual fue de gran ayuda para resolver mis dudas y sumergirme en el mundo de traducción profesional orientada a la vitivinicultura. También consultar la página web de GIRTraduvino y su base de datos terminológica multilingüe ENOTERM resultó muy útil a la hora de elaborar un glosario especializado del tema para la búsqueda de términos relacionados con el tema tratado.

Para el análisis comparativo del texto se ha optado por la clasificación de problemas y dificultades abordada en la obra (Nord 1998a/1991, 151, en Hurtado 2001, 282) la cual distingue entre definición de dificultades y problemas de traducción.

Tomando esto como punto de partida, Nord define problema de traducción como:

Un problema objetivo que todo traductor (independientemente de su nivel de competencia y de las condiciones técnicas de su trabajo) debe resolver en el transcurso de una tarea de traducción determinada.

Por su parte, la definición dada para dificultad de traducción es la siguiente:

son subjetivas y tienen que en el propio traductor y sus condiciones de trabajo particulares. Dependen de las competencias, experiencia y habilidades que tiene cada traductor.

Propone cuatro tipos de dificultades:

- Dificultades específicas del texto: se trata de dificultades tanto a nivel semántico como sintáctico del propio texto. Se puede indicar que el texto original contiene información errónea y el estilo de redacción no se trata de un estilo académico o profesional lo que suponía un reto para la traducción.
- Dificultades que dependen del traductor: son dificultades que tienen que ver con el nivel del idioma, la práctica profesional y las competencias que tiene el traductor.
- Dificultades pragmáticas: que tiene que ver con la «naturaleza de la tarea traductora».
- Dificultades técnicas: que está relacionada con la situación y condiciones del trabajo del traductor.

Igualmente, Nord diferencia cuatro tipos de problemas:

- Problemas lingüísticos: «surgen de las diferencias estructurales entre la lengua de partida y de llegada». Se trata de problemas a nivel léxico-semántico y morfosintáctico.
- Problemas culturales «surgen de las diferencias en las normas y convenciones entre la cultura de partida y de llegada». Se trata de problemas socioculturales.
- Problemas textuales: «surgen de características particulares del texto de partida».
- Problemas pragmáticos: «surgen de la naturaleza de la propia practica traductora».

6.3 Análisis contrastivo de la traducción:

Para llevar a cabo el análisis de la traducción se ha empleado las técnicas de Molina y Hurtado (Hurtado, 2001, p. 269) que a continuación se aplican en el análisis de casos concretos del texto.

1- **Transposición:** cambio de categoría gramatical

	TO	Primera propuesta de traducción	Traducción final
--	----	---------------------------------	------------------

Ejemplo 1	Tout le monde peut apprendre à déguster du vin, il suffit d'un verre de vin et de son cerveau .	Cualquiera puede aprender a catar vinos, para ello solo se necesita una copa de vino y su cerebro .	Cualquiera puede aprender a catar vinos, para ello basta con tener una copa de vino y saber pensar .
Ejemplo 2	(Par exemple, en respirant par le nez)	(por ejemplo, respirando por la nariz)	(por ejemplo, mediante la respiración).

Análisis:

En el primer ejemplo, se ha optado por un cambio de categoría gramatical. Se ha reemplazado el sustantivo «cerebro» por «saber pensar». En este contexto mantener la palabra cerebro en español resulta en una traducción no natural, es por lo cual realizar los correspondientes cambios resultaban en una traducción más dinámica y se adapta al público de llegada. En el TO con «son cerveau» hace referencia al pensamiento y capacidad de intelectual o de analizar, es por ello sustituir el término cerebro por un equivalente que transmite el mismo significado es lo más conveniente.

En el segundo ejemplo, se ha optado por reformular la frase para evitar el uso de gerundio, que en español resulta redundante. Asimismo, el uso de la expresión mediante la respiración se ajusta más al estilo del texto y su registro lo que resulta en una traducción más dinámica y natural en español.

2- **Modulación:** Se efectúa un cambio de punto de vista, de enfoque o de categoría de pensamiento en relación con la formulación del texto original; puede ser léxica y estructural.

	TO	Primera propuesta de traducción	Traducción final
Ejemplo 1	Regarder : ... Odeur: ... Le goût: ... Penser /Conclure ...	Mirar : ... Olfato : ... Degustar : ... Pensar/ concluire : ...	La fase visual : ... La fase olfativa : ... La fase gustativa : ... Reflexión/conclusión : ...
Ejemplo 2	... vous risquez d'être frustré.	... se expone a la frustración.	...puede acabar frustrado.
Ejemplo 3	Tous les vins vont avoir un peu d'amertume, car les raisins ont tous	Todos los vinos tienen algo de amargo, ya que las uvas tienen	Todos los vinos tienen algo de amargo, así como cierta acidez por naturaleza.

	par nature une certaine acidité.	cierta acidez por naturaleza	
Ejemplo 4	Votre langue peut « toucher » le vin et percevoir sa texture. La texture du vin est liée à quelques facteurs, mais une augmentation de la texture se produit presque toujours dans un vin plus alcoolisé et plus mûr.	La lengua puede «tocar» el vino y percibir su textura. La textura del vino está relacionada con varios factores, aunque casi siempre un aumento de la textura se produce en un vino con más alcohol y más maduro.	la lengua puede «sentir» el vino y percibir su textura. La textura del vino está relacionada con varios factores, aunque casi siempre se producirá un aumento de la textura cuanto mayor sea la graduación alcohólica o tiempo de maduración.
Ejemplo 5	... et cela rendra également les arômes du vin plus évidents.	... y también hará que los aromas del vino sean más evidentes.	... y también permitirá que los aromas del vino destaquen más.
Ejemplo 6	Le tanin est une caractéristique du vin rouge et il peut nous indiquer le type de raisin, si le vin a été vieilli en fût de chêne, et combien de temps le vin a pu vieillir.	El tanino es una característica del vino tinto y puede indicarnos el tipo de uva, si el vino ha envejecido en roble y cuánto tiempo se ha dejado envejecer.	el tanino es una característica del vino tinto que puede indicarnos el tipo de uva, el tiempo de barrica o su envejecimiento en botella
Ejemplo 7	c'est cette sensation de sécheresse qui ressemble à une boule de coton.	es esa sensación seca, de bola de algodón.	es esa sensación conocida de sequedad, como de bola de algodón.
Ejemplo 8	Ceci, mes amis, est une très bonne chose.	Esto, amigos míos, es algo muy bueno.	Y esto queridos amigos, es algo muy benéfico.
Ejemplo 9	... vous avez quelque chose de bizarre sur les bras !	... ¡tiene algo raro en sus manos!	... tiene algo insólito en sus manos

Análisis:

En el primer ejemplo, se ha optado por un cambio de la forma de expresión de la información con el fin de elevar la formalidad y registro que tiene el texto y su adaptación al destinatario. En este ejemplo, se emplean dos técnicas: la transposición por un cambio de categoría gramatical y la modulación por un cambio justificado al reformular la manera de expresión de lo mismo. Cabe mencionar que el estilo de los textos que traten en tema de la viticultura y el lenguaje del vino varía según la tipología y la audiencia del texto. Por ello, realizar algunos cambios de índole estilística es de gran ayuda para el lector.

En el segundo ejemplo, la traducción literal del TO sería «corre el riesgo de frustrarse» lo que no coincide con la manera de expresar el mensaje del TO en español, por lo cual se ha de neutralizar la frase para que tenga sentido en español. Por ello, se ha realizado un cambio de origen estructural en la frase de partida, reemplazándola por una frase más entendible y que transmite el mismo mensaje. La frase «puede acabar frustrado» encaja más en este contexto para conseguir una traducción más dinámica y adecuada.

El tercer ejemplo se trata de un problema del TO. En el texto original se usa el término «acidité» para remitir a «amertume» a pesar de que no significa lo mismo ni son palabras sinónimas. En la primera propuesta de traducción no reconocí este error como un problema, sin embargo, a lo largo del proceso de revisión caí en la cuenta de que el significado de ambas palabras no era lo mismo y la frase del TO carecía de sentido. Siempre y cuando un traductor se enfrente a un problema textual ha de tener en cuenta la información que el texto meta pretende transmitir, si la información es incorrecta ha de proceder a corregir esta información sin alterar el sentido o añadir información que el TO no incluye. Se ha decidido reemplazar la conjunción «ya que», que expresa la causa, por «así como», que indica que el elemento siguiente (acidez) no es un término equivalente a amargo. El TO está mal escrito y pretende transmitir información incorrecta, lo cual lo más conveniente fue realizar los cambios necesarios sin alterar mucho el sentido del TO.

En el cuarto y quinto ejemplo se pretende realizar algunos cambios de reformulación del texto empleando la técnica de modulación con el fin de realizar una traducción más adecuada al propósito. He sustituido la palabra «tocar» por «sentir», para evitar caer en la literalidad a la hora de expresar el texto en la lengua meta. También he optado por sustituir «más evidente» por «ser más destacable» ya que el último se ajusta mejor al contexto.

En el ejemplo seis, queda mejor reformular y reestructurar la frase de modo que suene más natural en español.

En el ejemplo siete, en francés la palabra «cette» alude a una familiaridad, por ello se ha optado por una traducción que se adapta más al significado que pretende transmitir el TO. En español, se ha añadido el adjetivo de especificación «conocida» para conservar el matiz que «cette» tiene en el texto original en francés.

En ejemplo ocho, la traducción literal del texto no suena bien en español, por ello he optado por una traducción más natural en español. La expresión «queridos amigos» se usa de manera más frecuente en los textos en español para que se adapte a la cultura española.

En ejemplo nueve, la expresión en español no sonaba natural, lo cual decidí optar por una alternativa sin alterar el sentido que pretende transmitir el TO. Se ha decidido elevar el registro para aumentar la formalidad del texto.

3- **Ampliación lingüística:** Se introducen precisiones no formuladas en el texto original: informaciones, paráfrasis explicativas, notas del traductor, etc.

TO	Primera propuesta de traducción	Traducción final
Souvent, les arômes tertiaires modifient les arômes primaires, le fruit frais d'un vin jeune devenant plus sec et plus concentré au fur et à mesure de son développement.	Los aromas terciarios suelen modificar los aromas primarios, de modo que la fruta fresca de un vino joven se vuelve más seca y concentrada a medida que evoluciona.	Los aromas terciarios tienden a modificar los aromas primarios: esto se produce cuando la fruta fresca de un vino joven se vuelve más seca y concentrada a medida que evoluciona.

Análisis:

Se ha empleado la técnica de ampliación lingüística debido a que la frase en el TO fue poco explicativa y en español ha de realizar algunas modificaciones para que el mensaje resulte más claro y entendible. En la primera propuesta el uso de «de modo que» es incorrecto, ya que altera el significado.

4- **Adaptación:** Se reemplaza un elemento cultural por otro propio de la cultura receptora.

TO	Primera propuesta de traducción	Traducción final
a-t-il l'air d'être écrémé, à 2 % ou au lait entier ?	¿tiene la sensación de leche desnatada, entera o al 2%?	¿tiene la sensación de leche desnatada, entera o semidesnatada ?

Análisis:

Se ha optado por una adaptación: sustitución del « 2 % » por «semidesnatada». En español no se suele hacer referencia a la leche mediante el uso de porcentajes, razón por la cual se ha considerado el reemplazo de símbolo (%) por una alternativa más clara para el lector español. En la cultura española para referirse a la cantidad de nata existente en la leche se habla de leche con nata, semidesnatada o desnatada. Asimismo, estilísticamente su uso es incorrecto, en una numeración ha de haber una coherencia de lo que se menciona.

5- **Elisión:** no se formulan elementos de información presentes en el texto original.

	TO	Primera propuesta de traducción	Traducción final
Ejemplo 1	L'acidité joue un rôle majeur dans le profil général d'un vin car c'est le facteur d'appétence d'un vin, qui détermine le facteur de rafraîchissement du vin.	La acidez desempeña un papel importante en el perfil general de un vino, ya que es el factor de palatabilidad de un vino, que determina el factor de frescura del vino.	la acidez desempeña un papel importante en el perfil general de un vino, ya que será su palatabilidad la que determina el factor de frescura de este mismo.
Ejemplo 2	... pour apprendre à déguster un vin	...para aprender a catar un vino	Omisión de la frase
Ejemplo 3	le cépage, l'âge du vin, sa provenance et son âge.	la variedad de uva, la edad del vino y su procedencia.	la variedad de uva, la edad del vino y su procedencia.

Análisis:

En el primer ejemplo, español siempre se evitan las repeticiones innecesarias, siempre cuando no afectan o alteran el mensaje que pretende transmitir el TO. Por ello en este ejemplo se omite la palabra «factor» y se realizan algunos cambios de reformulación para conservar el mismo significado del TO.

En el segundo ejemplo, se omite dos veces la frase «para aprender a catar un vino» porque su uso es muy repetitivo e innecesario, ya que se explica el propósito del texto al principio del párrafo.

En el tercer ejemplo, en el TO se menciona la palabra « âge » dos veces. Para evitar el uso repetitivo e innecesario de la palabra se ha optado por la omisión.

6- **Creación discursiva:** Se establece una equivalencia efímera, totalmente imprevisible fuera del contexto.

TO	Primera propuesta de traducción	Traducción final
... car nous interprétons tous les arômes individuels de manière similaire, mais légèrement différente.	... porque todos interpretamos los aromas individuales de forma similar, pero con matices.	porque todos interpretamos los aromas individuales de forma similar, pese a que usemos palabras algo distintas.

Análisis:

En este ejemplo, optar por el cambio de la frase fue necesario, ya que en la primera versión de la traducción con el fin de intentar ajustar al texto original dio resultado en una traducción no natural. Por ello, se decidió reformular la frase, ya que en español no sonaba natural optar por una traducción literal. No obstante, la traducción final mantiene el mismo mensaje que pretende transmitir el TO aunque hace el texto más fácil para la comprensión de los lectores.

5. **Equivalente acuñado:** Se utiliza un término o expresión reconocido (por el diccionario, por el uso lingüístico) como equivalente en la lengua meta.

TO	Primera propuesta de traducción	Traducción final
cuisse du vin	lágrimas del vino	Piernas del vino

Análisis:

He optado por la opción de “piernas del vino”, ya que es una fórmula que existía previamente en español para denominar lo mismo que en francés “cuisse du vin”. Las dos metáforas se usan en el contexto del vino y la vid, sin embargo, se puede destacar que el término “piernas de vino” se usa con más frecuencia.

6. **préstamo naturalizado:** transliteración de la lengua extranjera

TO	Primera propuesta de traducción	Traducción final
parfois appelés «bouquets»	a veces llamados "ramos"	también conocidos como «buqué»

Análisis:

En este caso se puede notar la presencia de un préstamo naturalizado, que es «buqué» ya que este término se ha adaptado a la lengua española a pesar de que procede del francés «bouquets». Es un término que se recoge en el diccionario de la RAE.

A largo del análisis, fue de gran interés el lenguaje y expresiones peculiares de la cata de vino que presenta el texto en ambos idiomas. A continuación, se destacan algunas características del lenguaje propio del vino dentro del texto en cuestión:

1. Uso de un lenguaje propio, fácil y claro para la descripción del aspecto del vino:

TO	TM
les vins blancs ont tendance à changer de couleur, devenant plus jaunes et bruns	los vinos blancos tienden a cambiar de color, se vuelven más amarillos y marrones

- La descripción de los colores es explícita y objetiva.

2. El lenguaje se caracteriza por ser un lenguaje metafórico y poético:

	TO	TM
Ejemplo 1	Vérifiez la couleur, l'opacité et la viscosité (cuisses du vin)	Comprueba el color, la opacidad y la viscosidad (piernas del vino)
Ejemplo 2	Le nez du vin	La nariz del vino
Ejemplo 3	Votre langue peut «toucher» le vin et percevoir sa texture.	la lengua puede «sentir» el vino y percibir su textura

Análisis:

En el primer ejemplo, se usa una expresión metafórica para referirse a la viscosidad del vino. Se emplea una metáfora conceptual: el tratamiento del vino como un ser vivo con cualidades físicas (piernas del vino). Asimismo, en el segundo ejemplo para la descripción de las propiedades olfativas del vino se usa la palabra «nariz» que hace referencia a los aromas del vino.

En el tercer ejemplo, el vino es un objeto con textura y puede ser sentido. Para la traducción de esta frase se ha optado por el uso de la palabra «sentir» en vez de «tocar» para evitar la confusión.

3. Riqueza, variación de léxico y expresiones del lenguaje del vino: descripción exhaustiva

TO	TM
cuisses du vin	piernas del vino
une couleur translucide grenat ou orange	un color granate translúcido o anaranjado
c'est cette sensation de sécheresse qui ressemble à une boule de coton.	es esa sensación conocida de sequedad, como de bola de algodón

En francés para la descripción de las piernas de vino se usan varios términos como: *Jambes*, *larmes* y *cuisse*. Asimismo, en español se usan otras expresiones para referirse a lo mismo: las lágrimas de vino.

En el segundo ejemplo, se usa una variedad amplia de adjetivos para la descripción de las tonalidades de un color en concreto.

En el tercer ejemplo, dado que la cata es una práctica sensorial se realiza un análisis descriptivo tanto en francés como en español.

4. El lenguaje del vino es un lenguaje con mucho extranjerismo.

Debido a que el lenguaje del vino surge del francés, se encontrarán galicismos como la palabra «buqué» adaptada gráficamente de la palabra en francés «*buquet*».

5. Dentro del lenguaje del vino existen paralelismos léxicos, lo que justifica la tendencia a recurrir a la traducción literal en muchos casos como, por ejemplo: *le nez du vin* que se traduce en español como la nariz del vino.

6. El lenguaje del vino es una combinación de lenguaje especializado y otro común. Sin embargo, cabe mencionar que el significado de las palabras cambia según el contexto en el que se encuentra.

CONCLUSIONES:

El presente estudio analítico de la traducción del francés al español de la cata de vino tenía como objetivo principal realizar un análisis contrastivo mediante la aplicación de las competencias adquiridas a lo largo del grado de Traducción e Interpretación, empleando las estrategias y técnicas necesarias a lo largo del proceso de elaboración del Trabajo de Fin de Grado. Se puede destacar que aplicar lo mencionado anteriormente al ámbito de la vitivinicultura, en concreto la cata, fue de gran ayuda para llevar a cabo el análisis y aportar soluciones a los problemas y dificultades del proyecto. A partir del estudio contrastivo de la traducción se han obtenido unos resultados concretos que detallo a continuación.

La traducción vitivinícola, pese que se clasifica dentro de la traducción especializada, su lenguaje es una combinación de léxico especializado y estándar, lo cual hace que su traducción sea sencilla a nivel de su comprensión a la vez es complicada con respecto al léxico especializado que se emplea. A pesar del peso cultural y económico que tiene esta rama de traducción, normalmente no se le da una gran importancia ni a nivel teórico ni a nivel práctico a lo largo de la carrera. Esto implicó una dificultad añadida debido a que es un tema con el cual no había tenido ningún acercamiento previo. Pero por esa misma razón, me ha permitido desarrollar mi competencia traductora y mi formación en este campo.

Con el análisis contrastivo de la traducción del texto sobre la cata del vino he podido reconocer cuales han sido las técnicas más empleadas y más útiles para llevar a cabo la traducción. De entre estas, la más destacada sin lugar a dudas es la modulación. Esto se debe a que existen ligeras diferencias entre el lenguaje y forma de expresión entre el francés y el español. Mantener una traducción palabra por palabra sería imposible ya que esto no tendría en cuenta otros elementos y factores imprescindibles para la traducción como el destinatario, tipología y el contexto del texto.

Sin embargo, esta no ha sido la única técnica que se ha empleado en la traducción del texto. También ha sido necesario recurrir a otras como la adaptación, la transposición, la elisión, creación discursiva y ampliación, dependiendo del tipo de problema que se pudiera reconocer en cada oración.

A lo largo del proceso del análisis, surgieron varios desafíos, se puede llegar a la conclusión que, en gran medida, las dificultades textuales constituyeron un principal problema para el traductor. Estos están asociados a la falta de conocimiento sobre el tema de la cata y su terminología especializada: problemas de comprensión del texto debido a la mala representación del texto original. Un problema que se ha solucionado mediante la documentación y la adecuación del texto meta al público español a través del empleo de estrategias y técnicas de traducción. Se puede notar que el texto no está escrito por un experto de redacción lo cual generaba una ambigüedad dentro del texto que implicaba un problema adicional para el traductor. Para aportar una solución a este tipo de problemas he tenido que realizar varias búsquedas de textos paralelos, de terminología y optar por la reformulación de las frases empleando la técnica de modulación con mucha frecuencia, entre otras.

El análisis enfocado en aportar las características del lenguaje de la cata de vino me permitió profundizar más en los aspectos y características de este tipo de lenguaje especializado. Se puede llegar a la conclusión que el lenguaje de la cata tiene un carácter especializado debido a su riqueza terminológica. De las principales características se pueden distinguir: un lenguaje descriptivo, analítico, expresivo, poético, metafórico y entendible en su totalidad. Para la traducción de las metáforas del vino, el uso de la traducción literal como estrategia fue esencial a lo largo del proceso de traducción, debido a las similitudes del lenguaje del vino entre el francés y español. Aunque existen paralelismos léxicos entre el francés y el español, una diferencia notaria es la manera de expresar las ideas del texto, ya que se predomina el uso de la descripción sensorial del vino, que varía en cada idioma.

Todo lo mencionado me ha permitido profundizar más en el ámbito de la traducción vitivinícola, especialmente la cata de vinos y ha contribuido a mi crecimiento a nivel profesional y académico.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

- Albir, A. H. (2001). Traducción y traductología: introducción a la traductología. En Cátedra eBooks. <http://ci.nii.ac.jp/ncid/BB17967369>
- Gesdinet. (s. f.). *GIRTRaduvino | Grupo de investigación reconocido sobre la lengua de la vid y el vino y su traducción | Inicio*. GIRTraduvino. <https://girtraduvino.com/es/>
- Ibáñez Rodríguez, M. (2017). La traducción vitivinícola: Un caso particular de traducción especializada. Granada. Comares.
- Molina, L., & Albir, A. H. (2004). Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta: Translators' Journal*, 47(4), 498-512. <https://doi.org/10.7202/008033ar>
- Negro, I. (2013). LA TRADUCCIÓN DE LAS METÁFORAS EN EL LENGUAJE DEL VINO. *ResearchGate*. [https://www.researchgate.net/publication/276409888 LA TRADUCCION DE LAS METAFORAS EN EL LENGUAJE DEL VINO](https://www.researchgate.net/publication/276409888_LA_TRADUCCION_DE_LAS_METAFORAS_EN_EL LENGUAJE DEL VINO)
- Nicolas. (2021, 28 julio). *Apprendre à déguster le vin et à développer votre palais - Vin Oenologie*. Vin Oenologie. <https://www.vin-oenologie.com/vin/apprendre-a-deguster-le-vin-et-a-developper-votre-palais/>
- Nord, C. (2021). Traduciendo el vino: problemas y dificultades. *ufs*. https://www.academia.edu/64204649/Traduciendo_el_vino_problemas_y_dificultades
- Planelles Iváñez, M. (2013). Construcciones del lenguaje del vino en español y en francés. *Cuadernos De Investigación Filológica*, 39, 205–220. <https://doi.org/10.18172/cif.2562>