



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Grado en Traducción e Interpretación

TRABAJO FIN DE GRADO

Vino, lengua y traducción: análisis contrastivo de la terminología de la clasificación de los vinos de Burdeos y de la D.O. Ribera del Duero

Presentado por Anne-Cécile Martin Marín

Tutelado por el Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, 2023

ÍNDICE

1. Resumen	4
2. Introducción	5
3. Objetivos	6
4. Metodología y plan de trabajo	7
5. Traducción especializada: Traducción en el campo vitivinícola	8
5.1 Ciencia enológica	9
5.2 Lenguaje de la vid y el vino	9
6. Inicio de la cultura vitivinícola en España	11
6.1 Estándares de reconocimiento de calidad de la D.O. Ribera del Duero	11
6.2 Clasificación de los vinos de la D.O. Ribera del Duero	13
7. Inicio de la cultura vitivinícola en Francia	15
7.1 Estándares de reconocimiento de calidad en la región de Burdeos	16
7.2 Clasificación de los vinos Burdeos	17
8. Análisis terminológico contrastivo, Burdeos y Ribera del Duero	19
8.1 Terminología de la clasificación de Burdeos	21
8.2 Terminología de la clasificación de la D.O. Ribera del Duero	22
8.3 Terminología de las variedades de uva	23
8.4 Terminología de las técnicas vitivinícolas	23
8.5 Terminología del viñedo	25
9. Conclusiones	25
10. Corpus de Textos	27
11. Referencias bibliográficas	29

1. Resumen

En este trabajo de fin de grado trataremos de analizar la terminología relacionada con la Denominación de Origen Ribera del Duero y de la *Appellation d'Origine Contrôlée* de Burdeos. He realizado un análisis gracias a la recopilación de información y a la elaboración de un corpus de textos que me han ayudado a la hora de entender y obtener las diferencias entre ambas clasificaciones y la terminología empleada en las diferentes lenguas del trabajo español y francés. He querido empezar haciendo una breve referencia sobre las principales características de la traducción vitivinícola y los orígenes de su lengua, con el fin de estudiar en contraste la terminología y su traducción. Centrándonos principalmente en sus respectivas clasificaciones, pero también en los métodos empleados en la producción de sus vinos, las variedades de uva, entre otros, para poder realizar un estudio contrastivo sobre las diferencias terminológicas del lenguaje vitivinícola de las denominaciones Burdeos y Ribera del Duero y sus adaptaciones.

Palabras clave: D.O. Ribera del Duero, A.O.C. Burdeos, vino, clasificación, *cru*, terminología vitivinícola

Résumé

Dans ce projet de fin de carrière, nous allons analyser la terminologie relative à l'*Appellation d'Origine Contrôlée* Ribera del Duero et l'*Appellation d'Origine Contrôlée* Bordeaux. Nous allons élaborer une analyse grâce à la recherche d'informations et à l'élaboration d'un corpus de textes qui m'ont permis de comprendre et d'obtenir les différences entre les deux classifications et la terminologie utilisée dans les différentes langues de mon projet, l'espagnol et le français. En guise d'introduction, nous avons commencé par faire une courte référence aux principales caractéristiques de la traduction et des origines de son langage, afin d'étudier comparativement la terminologie et sa traduction. Nous nous pencherons principalement sur leurs classements respectifs, mais aussi sur les méthodes utilisées dans l'élaboration de leurs vins et leurs cépages, entre autres, de façon à réaliser une étude contrastive sur les différences terminologiques dans le langage du vin des appellations Bordeaux et Ribera del Duero et leurs adaptations.

Mots clés : DO Ribera del Duero, AOC Bordeaux, vin, classement, *cru*, terminologie viti-vinicole.

2. Introducción

Antes de entrar en detalle, el motivo por el cual he escogido este tema, en parte por el mundo que esconde a nivel cultural y ancestralmente hablando, el vino ha resuelto conflictos y ha apaciguado pueblos desde tiempos inmemorables. Es un campo en el que la innovación, la creatividad, la pasión y el arte siempre están presentes, pequeñas como grandes bodegas todas tienen sus tradiciones y sus técnicas que han ido adaptando y mejorando según las necesidades de este nuevo mundo. Las lenguas y las ganas de conocer diferentes culturas me motivaron a estudiar la carrera de Traducción e interpretación para así poder acercarme más a la raíz de las culturas, en este caso y con este trabajo, la del vino. Por otra parte, el vino siempre ha sido de gran interés para mí, a través de los años he ido aprendiendo peculiaridades de los vinos y he de decir que con el tiempo he descubierto que es un mundo fascinante en todos los sentidos. Y ¿Qué mejor forma de juntar mi carrera con mi pasión?

Gracias a este trabajo me he sorprendido mucho al comprobar todas las opciones que tiene un Traductor o Intérprete en el campo vitivinícola, sea en el sector del turismo enológico como publicitario o tantos otros campos en las que su labor es imprescindible. Es cierto que la combinación entre la traducción y la enología es atractiva e intrigante, pero a la vez es una lengua compleja y con muchos matices.

En este trabajo presentamos una breve contextualización en el origen de la vid y el vino a través de la historia desde sus principios y su evolución hasta nuestros días, para poder entender la posterior clasificación y los contrastes que se pueden observar en la terminología de los dos países hermanos Francia y España, en concreto entre la Denominación de Origen Ribera del Duero y los vinos de Burdeos. También me he adentrado en el origen de su lengua y su desarrollo en consecuencia de los diferentes avances y su evolución lo largo de diversas épocas, uniendo así la labor de la traducción en el universo vitivinícola.

Por último, este proyecto final tratará de esclarecer las diferencias terminológicas a las que nos enfrentamos en los procesos de traducción e interpretación en el sector vitivinícola, el cual es un campo con un vocabulario técnico y especializado en el que predomina la lengua francesa.

3. Objetivos

En este trabajo pretendo exponer y analizar mediante un estudio contrastivo la terminología relacionada con la clasificación de los vinos de Burdeos y de la Denominación de Origen Ribera del Duero con el propósito de obtener el contraste de su terminología en su clasificación, y, por consiguiente, como traductora entender el origen y peculiaridades de su vocabulario y su amplia terminología a través de los siglos de sabiduría vitivinícola.

Los principales objetivos planteados en el siguiente trabajo de fin de grado son los siguientes:

1. Estudio de la clasificación de los vinos franceses en concreto de la A.O.C. de Burdeos y los vinos españoles de la Denominación de Origen Ribera del Duero.
2. Exponer la historia y los procesos de los vinos de Burdeos y de la D.O. Ribera del Duero con el objeto de entender y definir su clasificación.
3. Introducir las normas exigidas por los órganos reguladores de ambas denominaciones para así poder garantizar la calidad de la uva, los procedimientos y técnicas de producción y establecer en contraste sus clasificaciones.
4. Crear un corpus de textos para poder realizar un análisis y contrastar la terminología vitivinícola de la D.O. Ribera del Duero y la A.O.C. de Burdeos.
5. Estudio contrastivo entre ambas clasificaciones y sus adaptaciones y posibles equivalencias entre las diferentes lenguas del trabajo español y francés.
6. Explicar y conocer la finalidad del trabajo de traductor especializado en el campo vitivinícola y analizar la terminología y el vocabulario abordado en este ámbito.

4. Metodología y plan de trabajo

Este trabajo consta en primer lugar de una parte teórica dando a conocer la historia lo que nos permitirá entender las técnicas, los procesos, las costumbres y las tradiciones del vino, y, por supuesto, su lengua. Antes de profundizar en el campo de la vid y el vino, y su posterior clasificación, he querido reflejar en mi trabajo de fin de grado la relación entre la traducción y la lengua en el sector vitivinícola. Centrándome en el marco teórico de la lengua del vino y su terminología con gran influencia de la lengua francesa debido a su popularidad histórica. En esta parte teórica me adentro en la historia del vino de ambos países que es a la vez tan extensa como cautivadora. En este punto estructuraremos la información para pasar a la parte práctica y final del trabajo. En la que estudiaremos exclusivamente los vinos de Burdeos y la Denominación de Origen Ribera del Duero.

En la elaboración de este trabajo de fin de grado, llevamos a cabo distintos métodos, el método analítico en el que analizamos ambas denominaciones y puesto en conjunto con el método sintético. Por último, el método descriptivo mediante la comparación de la documentación adquirida a través de la búsqueda de diferencias en la clasificación de los vinos, partiendo desde la base del proceso de maduración de la uva hasta su fase final de embotellado, ya que de este proceso depende dicha clasificación.

Para realizar esta comparación he creado un corpus terminológico de textos bilingüe francés y español con un nivel de especialidad medio, artículos, manuales, libros, etc. Los criterios seleccionados han sido en base a la vitivinicultura, en especial su clasificación, técnicas y variedades de uva, todos los textos seleccionados están relacionados con esta especialidad y van dirigidos a un público medio especializado. Son textos de carácter descriptivos, históricos, científicos, divulgativos e informativos con un nivel de tecnicidad medio. Gracias a toda la información obtenida a partir del material que hemos recopilado, adaptada al ámbito seleccionado, hemos extraído la terminología asociada a la vid y el vino, definiendo como objetivo principal la comparación terminológica entre la clasificación de los vinos de la Denominación de Origen Ribera del Duero y Burdeos.

El propósito de este corpus es esclarecer los términos empleados para dicha clasificación y sus adaptaciones. Para la selección de textos, todos ellos relacionados con el vino, de mi corpus he comenzado con la recopilación de información en diccionarios y bases de datos, revistas especializadas, libros y manuales enológicos, páginas electrónicas, normativas vitivinícolas, manuales especializados, enciclopedias, glosarios y sobre todo en las páginas oficiales de las bodegas de las zonas en cuestión. Pero he de decir que los libros que más me han ayudado en el desarrollo de mi trabajo han sido en gran parte los de D. Miguel Ibáñez Rodríguez (Ibáñez. 2010), (Ibáñez, 2017),

(Ibáñez, 2018), y la base de datos Enoterm (GIRTraduvino) me han aportado una información muy valiosa y clave para la realización de mi trabajo y poder definir y llevar a cabo una comparación terminológica en francés y español en el ámbito vitivinícola.

Para la creación de este corpus electrónico he empleado como herramienta el programa AntConc, recopilando textos como fuente de información terminológica, con un nivel de especialidad media en el que el contenido es accesible y consta de un vocabulario especializado, extraídos de diferentes textos seleccionados en relación con los criterios deseados y en las lenguas de especialización escogidas en formato electrónico, con el propósito de estudiar la terminología relacionada con la vid, el vino y su respectiva clasificación.

La clasificación de los vinos de la Denominación Ribera del Duero y la A.O.C. de Burdeos ha generado una terminología específica en el ámbito vinícola en ambas lenguas español y francés, términos empleados para describir la categoría, calidad, variedades de uva, técnicas y procesos de elaboración, entre otros, podemos pasar a la extracción de términos, y así, poder analizar e identificar la terminología y las expresiones relativas a la clasificación. Con la ayuda del corpus veremos cómo la clasificación de los vinos repercute en la terminología establecida, también he querido añadir algunos rasgos y términos específicos de la lengua del vino como, por ejemplo, los numerosos galicismos que nos encontramos en nuestra lengua o las adaptaciones del vocabulario.

Finalmente, en este estudio sobre la clasificación de la A.O.C. Burdeos y la D.O. Ribera del Duero, he analizado y plasmado las principales características de ambas denominaciones, contando con todos los recursos adquiridos a lo largo del trabajo.

5 La Traducción especializada: Traducción en el campo vitivinícola

La traducción especializada, en general dirigida a especialistas en la materia dependiendo del encargo y el nivel de especialización, trata temas especializados en los que requiere un gran conocimiento en la materia y que cuenta con una terminología específica. También debe respetar los diferentes aspectos comunicativos.

Debido a la gran evolución, al cambio y a la necesidad del saber, se han ido creando nuevas lenguas de especialidad, como es el caso en el dominio vitivinícola. A raíz de su desarrollo se han establecido y formado nuevos conceptos y términos necesarios para la evolución de este lenguaje. Hablaremos de lengua de especialidad puesto que el campo vitivinícola requiere cierto conocimiento especializado, creando la necesidad de un vocabulario y una terminología común. Sabemos que nos

encontramos ante un texto vitivinícola cuando habla técnicamente sobre el cultivo de la vid y el vino, suele ir dirigido a especialistas del sector (vicultores, enólogos, etc.)

Cuando hablamos del campo vitivinícola, hablamos de una terminología muy específica y peculiar que puede variar incluso entre una región u otra del mismo país. En este campo primero debemos diferenciar entre la vid y el vino, en lo relacionado con la vid, su disciplina es la ampelología que se ocupa del conocimiento de la vid y la ampelografía que se ocupa de la descripción de las diferentes variedades de la vid, luego está la viña, el viticultor y la viticultura. Por otro lado, tenemos los siguientes términos relacionados con el vino: enología, enografía, bodega, bodeguero y vinicultura, respectivamente (disciplina, ubicación, agente y actividad).

5.1 Ciencia enológica

La enología, cuya raíz etimológica de esta palabra proviene del griego (*oinos*, vino, y *logos*, conocimiento), es no solamente la ciencia y el arte del vino y de la vid, sino también lo son la técnica y la destreza. Antiguamente llamado *enólogo* era el encargado de recopilar el conocimiento y las técnicas de la vid y el vino. Esta ciencia estudia todo lo relacionado con la uva, proporcionando una formación científica y técnica de los métodos de cultivo, la vinificación, el posterior envejecimiento de los vinos y todos los procesos relacionados con la vid y el vino. Esta ciencia también ayuda a prevenir plagas y enfermedades de la vid. Es una ciencia que surge en Francia por lo que se encuentran numerosos escritos sobre el vino en francés, entre ellos caben a destacar Jean François Rozier en el desarrollo de esta ciencia con la creación del *Cours complet d'agriculture ou dictionnaire universel* en el que también participa Jean Antoine Chaptal que posteriormente publicó un manual enológico denominado *L'Art de faire du vin* en 1807 y publicado en España en 1820 el *Arte de hacer y conservar el vino*, mencionado más adelante, se trataría del primer manual de enología en español. Sin olvidar mencionar a Louis Dussieux con el Tratado de la vid y a Louis Pasteur microbiólogo descubridor de la pasteurización, aunque fue Antoine Laurent Lavoisier quien realizó la primera explicación sobre la fermentación del vino. Es una ciencia en permanente evolución en la que abarca ciencias como la química, agronomía y botánica entre otras.

5.2 Historia del lenguaje de la vid y el vino

La lengua de la vid y el vino es una lengua con mucho pasado y con un papel muy importante en la historia, como he mencionado anteriormente. Desde los tiempos de los Dioses en Grecia Dioniso, hijo de Zeus, en Roma Baco y posteriormente Cristo. Gracias a todos los testimonios gráficos, en las pinturas, manuscritos, mosaicos, tapices en los que se observan jarras, ánforas griegas y gran

variedad de utensilios en los que se puede apreciar su evolución a lo largo de la historia, el vino ha podido desempeñar un importante papel en nuestra civilización y las civilizaciones pasadas.

En la península ibérica fueron los fenicios, más adelante los griegos y finalmente los romanos los que establecieron los primeros viñedos. Aunque se desarrolla principalmente en Francia debido a la influencia inglesa, tras la unión entre Eleonor de Aquitania y Enrique Plantagenet Burdeos cae ante el dominio inglés. Gracias a esta unión, gana fama y reputación a través de su expansión y aprovechando su puerto se convierte en la mayor zona vitivinícola de la época.

La unión entre Francia e Inglaterra lleva a los ingleses a importar vino de Burdeos al que denominaron *Claret* por su color claro, nombre que sigue vigente hoy en día. La mayoría de los textos y documentos sobre la vid y el vino encontrados surgen en francés y posteriormente traducidos al español. A lo largo de los años y con el paso de tantas civilizaciones los procesos han ido evolucionando y gracias a los escritos conservados podemos descifrar la historia y seguir progresando en el mundo vitivinícola.

Los conventos y monasterios también fueron muy importantes en el desarrollo de su lengua, entre ellos los cistercienses como *La Bussière-sur-Ouche* en Borgoña al de San Salvador de Cañas en España en los que aún conservan sus bodegas que fueron una aportación del medievo. De hecho, muchas denominaciones vienen del origen monástico como es el caso de *clos* o *Kloster* refiriéndose a «claustro», y también surgieron las apelaciones geográficas como, por ejemplo: *Vernaccia*, *Mnombasia*, *vinos de Madrid de Castilla*, *Burdeos*, *Beaune*, respectivamente «garnacha», «malvasía», «Ribera del Duero», «Burdeos», «Borgoña». Estas denominaciones citadas por Francesc Eiximenis, escritor catalán del siglo XIV

El tratado de *Agricultura general* de 1513 de Alonso Herrera es de los primeros textos escritos en español sobre la lengua de la vid y el vino, posteriormente reeditado en 1818 por la Real Sociedad Matritense. A raíz del conocimiento científico en el siglo XVII y XVIII aparecen las lenguas de especialidad, por lo tanto, un desarrollo en los lenguajes científicos y la creación del *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes* por Esteban Terreros y Pando en 1786. Por consiguiente, el mismo año nos encontramos con uno de los primeros escritos sobre la enología, *Memoria* por Francisco Cónsul Jove. Más tarde en 1803 se publica la traducción de *L'Art de faire le vin, d'après la doctrine de Chaptal* de Cadet de Vaux por Manuel Pedro Sánchez Salvador y Berrio. Aunque el primer tratado escrito en español sobre esta ciencia fue en 1820 a mano de Francisco Carbonell y Bravo el *Arte de hacer y conservar el vino*. Sin olvidar mencionar *Los doce libros* de Columela (1842), autor español y gran precursor del campo vitivinícola.

Francia siempre ha tenido un gran protagonismo en el mundo del vino, con su famoso Burdeos, pero es en el siglo XIX y XX, en el que se realizan descubrimientos de gran impacto, como es el caso de la fermentación por Louis Pasteur o la chaptalización por Jean-Antoine Chaptal. Pasteur también publicó *Études sur le vin* obra de gran importancia en la historia.

6 Inicio de la cultura vitivinícola en España

El origen del vino en España o más bien en la Península Ibérica remonta en la historia mucho antes de Cristo y por supuesto de los romanos. Desde los Íberos, pasando por los Celtas, los Fenicios (responsables de cultivar los primeros viñedos en colinas circundantes consiguiendo exquisitos vinos dulces), los griegos y los cartagineses. Tras tantos intentos de colonización finalmente los romanos conquistaron la Península Ibérica, llamándola Hispania última ciudad de Roma. Roma ya contaba con un vasto conocimiento de la vid y el vino por lo que fue una época muy próspera para Hispania. Derrotado el reino de los godos en el año 711 por los árabes, el sector vinícola quedó reducido a la producción de zumos y ya fue tras la reconquista de los cristianos cuando España volvió a florecer. Más tarde con la destrucción de los viñedos franceses a causa de la *Phylloxera vastatrix* en el siglo XIX España gozó de una época muy fructífera por la emigración de productores franceses trayendo consigo sus variedades de uva, desgraciadamente la plaga *Phylloxera vastatrix* se extendió entre las cepas españolas. Tras esta destrucción se injertaron a todos los viñedos pies de vides americanas inmunes a esta plaga, restaurando el comercio del vino, aunque no fue hasta principios de los años 50 cuando el sector vinícola se estabilizó. A partir de los años 90 los vinos españoles adquirieron un perfil de calidad.

6.1 Estándares de reconocimiento de calidad de la D.O. Ribera del Duero

En este trabajo nos vamos a centrar en una de las nueve Denominaciones de Origen que se encuentran en la región de Castilla y León, la D.O.P. Ribera del Duero consta del territorio que se encuentra en los municipios de las provincias de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid.

La Denominación de Origen (BOCYL, 2021) es un instrumento regulador y necesario en la protección del mercado vinícola y para garantizar el reconocimiento de calidad, este sistema está dividido en dos categorías principales:

Vino de mesa y vino de calidad (V.Q.P.R.D.) Vino de Calidad Producido en una Región Determinada, esta indicación garantiza la calidad y el origen de los vinos europeos.

Dentro de la categoría de los vinos de mesa, en España, también podemos remarcar los vinos comarcales y los vinos de la tierra. Los vinos de mesa también recibían el nombre de vinos sin IGP (Indicación Geográfica Protegida) antes de su aprobación en el Reglamento 479/2008.

El vino de mesa es un vino que puede proceder de cualquier parte de la Península, por lo que no nos puede indicar la región donde se produce, tampoco la añada ni la variedad de dicha uva. Esto no implica que sean vinos de mala calidad.

Los vinos comarcales adquieren las mismas características que los vinos de mesa a diferencia que proceden de una zona determinada y son vinos más superfluos.

Por último, dentro de esta categoría de vinos tenemos los vinos de la tierra los cuales tienen su origen en regiones reconocidas y demarcadas por su calidad y sus características de producción por lo que este vino cumple con los requisitos de I.G.P. (Indicación Geográfica Protegida). Muchos de estos vinos están en proceso de convertirse próximamente en denominaciones de origen.

Algunos de estos vinos pueden según sus características optar por una Denominación Especial de Origen Provisional, tras la meticulosa revisión de los Consejos Reguladores y el I.N.D.O. (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen).

Por otro lado, para optar a la Denominación de Origen (D.O.) hay que seguir unas normas más concretas, en España tenemos alrededor de 70 Denominaciones de Origen (Vivanco, 2015) y para ello deben cumplir ciertos requisitos: haber sido vino de calidad al menos 5 años y que todas las etapas de elaboración del vino hayan sido realizadas en una IG (Indicación Geográfica) definida y con uvas de la zona.

La siguiente clasificación serían los vinos con Denominación de Origen Calificada (D.O.C.a) en este caso tienen que transcurrir 10 años desde su reconocimiento de Denominación de Origen y disponen de un sistema de control del proceso de elaboración.

Finalmente, dentro de esta clasificación tenemos el *Vino de pago* calificado, se trata de la calificación más alta de la legislación española, y debe cumplir los siguientes parámetros:

- Debe tratarse de un *pago*, hace referencia a *paraje* o *terruño* con ciertas características propias que le diferencian de otros viñedos. Como el clima, el suelo o el vínculo del viticultor.

- Cuentan con una extensión limitada y debe encontrarse dentro del área territorial de una denominación de origen calificada, también deberá cumplir con todos los estándares aplicados a las denominaciones de origen calificadas.
- Deberán ser embotellados y elaborados en bodegas que se encuentren en el terruño específico y por personas físicas o jurídicas que tengan titularidad en dicho pago.
- Su elaboración irá medida por un sistema de calidad integral, desde su producción hasta su venta.
- Deberá contar con un órgano de gestión.

Estos vinos son de muy alta consideración y se pueden llegar a comparar con los *Crus* o *Grands Crus* franceses por sus muchas peculiaridades, como veremos a continuación.

6.2 Clasificación de los vinos de la D.O. Ribera del Duero

En España, en concreto Castilla y León, contamos con numerosas denominaciones, nos centraremos en la D.O. Ribera del Duero. Se caracteriza por ser de climatología mediterránea y continental muy extrema. Los veranos son muy secos y los inviernos muy largos y precipitaciones muy bajas lo que hace que las temperaturas oscilen entre -20° a 42° permitiendo así darle a la uva un periodo más largo de tiempo para que madure obteniendo una piel más gruesa y uvas de menor tamaño y gran calidad pudiendo obtener un vino más consistente. Con relación a los suelos debemos mencionar que la D.O. Ribera del Duero se encuentra a una altitud de entre 720 y 1.100 metros, son suelos con características únicas, están formados por capas de arenas limosas o arcillosas alternando con capas calizas y concreciones calcáreas. Los vinos de Ribera del Duero (LA D.O. RIBERA DEL DUERO, s.f.) son característicos por su clima extremo y sus terruños tan particulares. Se encuentra en una zona privilegiada de cultivo, permitiendo así que la uva tenga una larga maduración y un buen desarrollo del viñedo y de la calidad de sus vinos. Estos vinos que van desde jóvenes a Gran Reserva son de los vinos más longevos de nuestro país, el resultado del envejecimiento son los tonos más intensos, una proporcionada acidez y una gran reputación. Se consideran por ser vinos de fuerte aroma, de gran complejidad y bien equilibrados, al igual que los vinos de la región de Burdeos.

Disponemos, de una clasificación única y exclusiva regida por las diferentes normativas mencionadas anteriormente en las Denominaciones de Origen. La clasificación de estos vinos en concreto la Denominación de Origen Ribera del Duero se origina a partir del tiempo de *envejecimiento* del vino y la forma en la que ha envejecido, sea en botella, *barrica* u otras técnicas empleadas para su conservación.

Dicha clasificación se diferencia a partir de los periodos oficiales de crianza según las especificaciones del Consejo Regulador. Vamos a centrarnos en los vinos de Ribera del Duero en este caso son vinos que se elaboran con un mínimo de 75% de uva *tempranillo*, aunque también se admiten otros tipos de uva como *cabernet*, *merlot* o *garnacha* entre otros. En función del periodo de crianza del vino, se determina si un vino es *joven* o de *cosecha*, *crianza*, *reserva* o *gran reserva*:

- Los vinos jóvenes o de cosecha

Estos vinos se siguen considerando jóvenes hasta los 12 meses y no tienen por qué haber pasado por bodega. Son vinos con colores más rojizos o violáceos y en los que los aromas primarios son de gran importancia. Estos vinos no están sometidos a un proceso de crianza, a menos que se definan como Roble, en este caso deben pasar al menos tres meses por una bodega de este tipo.

- Crianza

Son vinos que llevan un proceso de envejecimiento en bodegas de roble un mínimo de 12 meses, según las especificaciones de la denominación de origen. Son vinos completos y con un carácter más versátil. Estos vinos no podrán ser degustados hasta pasados dos años, en el caso de los vinos blancos y rosados deberá pasar al menos año y medio.

- Reserva

Entramos en una categoría de vinos más complejos, vinos más reposados, en los que en el proceso de envejecimiento desarrollan una riqueza aromática que no se encuentran en las clasificaciones anteriores. Según las diferentes variedades de vino, blanco o tinto, seguirá un proceso u otro. En la Denominación de Ribera del Duero el Consejo Regulador exige un envejecimiento de 36 meses en bodega y botella y que el tiempo mínimo en bodega de roble sea de 12 meses, en los vinos tintos.

En los vinos blancos o rosados se exige un envejecimiento o crianza en bodega de roble y botella durante un periodo mínimo de 24 meses y un periodo de al menos 6 meses en bodega de roble.

- Gran Reserva

En esta categoría de vino el envejecimiento en bodega de roble es de un mínimo de 60 meses lo cual corresponde a 5 años. En esos 5 años deberá pasar al menos 2 años por el proceso de bodega de roble. En el caso de los blancos y rosados necesitaran un tiempo de envejecimiento de 4 años o 48 meses.

Tabla clasificación de la Denominación de Origen Ribera del Duero:

ETIQUETAS		TINTOS	ROSADOS/CLARETES Y BLANCOS
	Envejecimiento mínimo Tiempo en barrica roble (≤ 330)	24 meses ≥ 12 meses	18 meses ≥ 6 meses
	Envejecimiento mínimo Tiempo en barrica roble (≤ 330) Resto del tiempo	36 meses ≥ 12 meses en botella	24 meses ≥ 6 meses en botella
	Envejecimiento mínimo Tiempo en barrica roble (≤ 330) Resto del tiempo	60 meses ≥ 24 meses en botella	48 meses ≥ 6 meses en botella
	Joven	Sin barrica	
	Roble/Barrica	≥ 3 meses en barrica de roble	
	Otros vinos	Otros vinos que no se ciñen a los parámetros de menciones tradicionales.	

7 Inicio de la cultura vitivinícola en Francia

El origen del vino en la cultura francesa se remonta aproximadamente al año 1000 a.C. pasando por diferentes asentamientos anteriormente, primero fueron los egipcios los cuales enseñaron su saber a los griegos. Los griegos llegaron a relacionar el vino con los dioses, nombrando a Dioniso dios de la vid y el vino. Por último, se implantaron por todo el mediterráneo y norte de Europa por la influencia de los romanos. Aunque en esta época no hablamos del vino al que estamos acostumbrados, eran vinos a los que se le añadía especias, hierbas y miel. Es solo a partir de la Edad Media cuando se empiezan a encontrar vinos más afines a los nuestros. Gran influencia fue debida a la Iglesia por su relación con el vino como bebida sagrada, «la sangre de Cristo», como consecuencia los conventos y los monasterios eran lugares en los que se cultivaba la viña, se crearon mejoras en las técnicas de producción, de conservación de las cepas y de vinificación. No obstante, fueron los ingleses y los holandeses los que impulsaron la mayor expansión del comercio del vino y dieron tanta fama a los vinos de Burdeos. Esa fama fue también como resultado de los grandes avances de los ingenieros holandeses ya que Burdeos era una zona pantanosa y consiguieron drenar las tierras. Durante estos siglos de expansión se buscaba más calidad, vinos con características similares a las nuestras. La alta sociedad y las familias burguesas comenzaron a asentarse en mansiones y palacios

en las zonas de campo, estas casas apodadas *Chateau*, fueron de gran relevancia en la posterior clasificación de los vinos, ya que los viñedos de sus alrededores tomarán una importancia histórica debido a su *terroir* y sus vides. Más adelante, como resultado de la Revolución Francesa hubo muchos cambios de propietarios de viñedos, aunque la Revolución Industrial fue más fructífera en el mundo de la vid y el vino, esta revolución también trajo consigo el mercado del vino barato.

Aunque, hemos de decir que lo más revolucionario fue en el siglo XIX, en concreto en 1863 cuando el Emperador Napoleón III hizo llamar a Louis Pasteur (Vegas, 2018) para estudiar las enfermedades causadas por el vino y fue ahí cuando hizo uno de los mayores descubrimientos, la fermentación. Gracias a ello la ciencia entró en el campo y se crearon departamentos de enología. Sin embargo, se aproximaba un futuro duro para las cepas con el paso de la *Phylloxera vastatrix*, identificada por Bazille Planchon y Sahut en 1868. Fue una plaga desastrosa para los viñedos, no sólo franceses sino a nivel europeo. Como consecuencia tuvieron que plantar cepas americanas ya que eran inmunes a la plaga

7.1 Estándares de reconocimiento de calidad en la región de Burdeos

La primera denominación de origen en Francia fue en 1855 creada para evitar el fraude, la falsificación y proteger la calidad de los vinos. No obstante, la primera *Appellation d´Origine Contrôlée* (AOC) fue creada en *Chateauneuf-du-Pape* en el sur de Francia para luchar contra las técnicas fraudulentas y combatir la *Phylloxera vastatrix*. Sin embargo, la A.O.C. ley defensora del mercado del vino entrará en vigor en 1935, sus requisitos aún perduran y son los siguientes: Indicación geográfica determinada, rigurosa selección de las cepas, grado de alcohol mínimo, máximo rendimiento por hectárea, técnicas y procedimientos de vinificación determinadas y exámenes organolépticos.

En adelante, se creó el comité nacional de denominaciones de origen que en 1947 recibió el nombre de *Institut National des Appellations d´Origine (INAO)*. Encargado de determinar las denominaciones de origen y posteriormente formalizarlas por decreto de ley. Aunque fue entre los años 1936 y 1939 que reconocieron las denominaciones de origen más prestigiosas entre ellas: *Margaux, Pauillac, Chablis y Pommard*.

Según las regulaciones del país los vinos se dividen en cuatro grupos:

Los vinos A.O.C. (*Appellation d´Origine Controlée*), los V.D.Q.S. (*vins délimités de qualité supérieure*), los vinos del país (*vins de pays*) y los vinos de mesa (*vins de table*).

Los vinos A.O.C. y los V.D.Q.S., aunque con distinto nombre son de la misma categoría y deben cumplir los mismos requisitos, mencionados anteriormente, frente al comité regulador. Además, los V.D.Q.S. están sujetos a un análisis y una degustación por parte de la comisión.

Por otro lado, tenemos los *vinos del país*, categoría creada en 1968 y exige que deban pertenecer a una zona geográfica o regional determinada, selección de cepas por decreto, rendimiento máximo por hectárea.

Existen tres categorías de *vinos del país*: los que reciben el nombre del departamento en el que se han producido, los que reciben el nombre de la zona de producción estos suelen ser vinos de pequeñas zonas de producción y, por último, los vinos de grandes zonas reciben el nombre de la zona geográfica que incluye varias regiones del país.

Finalmente, nos encontramos con los (*vins de table*) son vinos más asequibles y cotidianos. Esta categoría no cumple los requisitos exigidos a las anteriores y suele ser un vino elaborado con mezclas francesas o europeas. Son vinos que se suelen vender bajo una marca comercial.

7.2 Clasificación de los vinos, Burdeos

Francia en concreto Burdeos se encuentra en una zona geográfica cambiante, con microclimas, por lo que cada zona produce vinos muy diferentes. Por su proximidad con el océano Atlántico y los valles del Garona y del Dordoña es una zona de producción homogénea y termorreguladora. Dependiendo de la zona de producción las formaciones geológicas varían en los distintos viñedos, en el norte predominan los suelos pardos arcillosos y calcáreos se pueden observar suelos formados por gravas y arcilla desarrollados sobre limos eólicos llamados *boulbènes* en la zona del Garona y del Dordoña. En Saint-Émilion constan de suelos arcillosos y calcáreos.

No hay duda de que el Burdeos es de los más conocidos a nivel mundial y al igual que los vinos de Alsacia pueden recibir la clasificación de *Premier Cru* o *Grand Cru*. Las clasificaciones de estos vinos tan excepcionales se establecieron desde 1740 y se crearon los primeros *cru*, estos vinos eran sinónimo de gran calidad. En el año 1855 se produjo la primera clasificación, por parte de Napoleón III que exigió a todas las regiones que establecieran una clasificación, la cual sigue vigente con un pequeño número de *châteaux*. No obstante, ya en 1815 Abraham Lawton estableció una clasificación en la que se distinguen los *grands crus* y los *cru* en el Médoc y en 1816 Jullian fue autor del libro *Topographie de tous les vignobles connus*, en el que catalogaba todos los viñedos y sus respectivas producciones por todo el mundo.

Fue con motivo de la Exposición Universal de París de 1855 que el Gobierno francés solicitó una clasificación oficial de sus vinos al Parlamento de Burdeos. Tras esta desmesurada clasificación nacieron los «*vinos de garaje*», pequeñas producciones de alta calidad y precios desorbitados.

Esta clasificación tan sólo se modificó en una ocasión, en 1973 cuando el Château Mouton Rothschild ascendió a primera categoría.

La clasificación se dividía en cinco categorías desde *Premier a Cinquième Cru Classé*.

Los viñedos de Burdeos se han catalogado a través de las siguientes clasificaciones:

- *Grands Crus Classés* en 1855, ya mencionados anteriormente y considerados
- *Crus Classés de Graves*, el I.N.A.O. mencionada anteriormente inicia su clasificación en 1953 solicitado por el sindicato de defensa de la denominación de Graves. Contamos con 16 Grand Crus Classés de Graves blancos o tintos. Esta clasificación no está sujeta a revisión.
- *Grands Crus de Saint-Émilion*, cuentan con 82 clasificados como A.O.C. Saint-Emilion. La clasificación de esta Denominación se creó en el año 1954, aunque desde su primera clasificación se realiza una revisión cada diez años, por decreto del I.N.A.O.
- *Crus Bourgeois du Médoc*, en 1932 los negociantes bordeleses con el apoyo de la Cámara de Comercio reagruparon en una lista los grandes *Crus* de la época. Los criterios de esta clasificación requieren que los vinos sean producidos en una de las 8 denominaciones del Médoc: *Médoc, Haut-Médoc, Lustrac, Moulis, Margaux, Saint-Julien, Pauillac* y *Saint-Estèphe*. La clasificación cambia cada año desde 2010 por orden del I.N.A.O. También se distinguen en tres categorías: *Cru Bourgeois, Cru Bourgeois Supérieur* y *Cru Bourgeois Exceptionnel*.
- *Crus Artisans*, pequeñas propiedades vinícolas pertenecientes a artesanos, esta denominación existe desde hace más de 150 años y tiene los mismos criterios de clasificación que los *Crus Bourgeois du Médoc*. Se revisa la clasificación cada 5 años desde 2017.

BORDEAUX GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855 MÉDOC

PREMIERS CRUS

Château LAFITE-ROTHSCHILD - Pauillac • Château LATOUR - Pauillac
Château MARGAUX - Margaux • Château MOUTON ROTHSCHILD - Pauillac
Château HAUT-BRION - Pessac

SECONDS CRUS

Château RAUZAN-SÉGLA - Margaux • Château RAUZAN-GASSIES - Margaux
Château LÉOVILLE-POYFERRÉ - Saint-Julien • Château LÉOVILLE BARTON - Saint-Julien
Château DURFORT-VIVENS - Margaux • Château GRUAUD LAROSE - Saint-Julien
Château LASCOMBES - Margaux • Château BRANE-CANTENAC - Margaux
Château PICHON-LONGUEVILLE - Pauillac
Château PICHON LONGUEVILLE COMTESSE de LALANDE - Pauillac
Château DUCRU-BEAUCAILLOU - Saint-Julien
Château COS d'ESTOURNEL - Saint-Estèphe • Château MONTROSE - Saint-Estèphe

TROISIÈMES CRUS

Château KIRWAN - Margaux • Château d'ISSAN - Margaux • Château LAGRANGE - Saint-Julien
Château LANGOA BARTON - Saint-Julien • Château GISCOURS - Margaux
Château MALESCOT SAINT-EXUPÉRY - Margaux • Château BOYD-CANTENAC - Margaux
Château CANTENAC BROWN - Margaux • Château PALMER - Margaux
Château LA LAGUNE - Haut-Médoc • Château DESMIRAIL - Margaux
Château CALON SÉGUR - Saint-Estèphe • Château FERRIÈRE - Margaux
Château MARQUIS d'ALESMES - Margaux

QUATRIÈMES CRUS

Château SAINT-PIERRE - Saint-Julien • Château TALBOT - Saint-Julien
Château BRANAIRE-DUCRU - Saint-Julien • Château DUHART-MILON - Pauillac
Château POUGET - Margaux • Château LA TOUR CARNET - Haut-Médoc
Château LAFON-ROCHET - Saint-Estèphe • Château BEYCHEVELLE - Saint-Julien
Château PRIEURÉ-LICHINE - Margaux • Château MARQUIS de TERME - Margaux

CINQUIÈMES CRUS

Château PONTET-CANET - Pauillac • Château BATAILLEY - Pauillac
Château HAUT-BATAILLEY - Pauillac • Château GRAND-PUY-LACOSTE - Pauillac
Château GRAND-PUY DUCASSE - Pauillac • Château LYNCH-BAGES - Pauillac
Château LYNCH-MOUSSAS - Pauillac • Château DAUZAC - Margaux
Château d'ARMAILHAC - Pauillac • Château du TERTRE - Margaux
Château HAUT-BAGES LIBÉRAL - Pauillac • Château PÉDESCLAUX - Pauillac
Château BELGRAVE - Haut-Médoc • Château de CAMENSAC - Haut-Médoc
Château COS LABORY - Saint-Estèphe • Château CLERC MILON - Pauillac
Château CROIZET-BAGES - Pauillac • Château CANTEMERLE - Haut-Médoc

SAUTERNES

PREMIER CRU SUPÉRIEUR

Château d'YQUEM - Sauternes

PREMIERS CRUS

Château LA TOUR BLANCHE - Sauternes • Château LAFAURIE-PEYRAGUEY - Sauternes
CLOS HAUT-PEYRAGUEY - Sauternes • Château de RAYNE-VIGNEAU - Sauternes
Château SUDUIRAUT - Sauternes • Château COUTET - Barsac
Château CLIMENS - Barsac • Château GUIRAUD - Sauternes • Château RIEUSSEC - Sauternes
Château RABAUD-PROMIS - Sauternes • Château SIGALAS-RABAUD - Sauternes

SECONDS CRUS

Château de MYRAT - Barsac • Château DOISY DAËNE - Barsac • Château DOISY-DUBROCA - Barsac
Château DOISY-VEDRINES - Barsac • Château d'ARCHE - Sauternes
Château FILHOT - Sauternes • Château BROUSTET - Barsac • Château NAIRAC - Barsac
Château CAILLOU - Barsac • Château SUAU - Barsac • Château de MALLE - Sauternes
Château ROMER du HAYOT - Sauternes • Château ROMER - Sauternes
Château LAMOTHE - Sauternes • Château LAMOTHE-GUIGNARD - Sauternes

8 Análisis terminológico contrastivo, Burdeos y Ribera del Duero

He realizado un análisis contrastivo del lenguaje vitivinícola entre el francés y español lo cual implica examinar las similitudes y diferencias en la terminología utilizada en ambos idiomas para describir y clasificar la terminología asociada a la clasificación de los vinos de la Denominación Ribera del Duero y la A.O.C. de Burdeos. Se trata de un vocabulario específico y especializado relacionado con la viticultura y la enología tanto en francés como en español.

He recopilado un gran número de textos en francés y en español pertenecientes al ámbito vitivinícola que servirá de referencia para analizar y poder reproducir el significado correspondiente de los términos.

Como traductor, antes de pasar a la fase de traducir un texto debemos realizar un análisis terminológico para poder comprender el vocabulario técnico, que se utiliza para describir todos los aspectos relacionados con el proceso de elaboración y producción en este caso del mundo de la vid y el vino, al que nos enfrentamos y así poder reproducir el texto con la mayor concordancia y respetando el mensaje del texto original. En este caso AntConc nos ayudará a ver las posibles concordancias de los términos a partir de los corpus electrónicos recopilados, todos en el ámbito mencionado, y usando un corpus de referencia, es el caso de CREA Corpus de Referencia del Español Actual.

En el siguiente proceso de compilación del corpus de referencia con textos fragmentados y a la vez especializados. Hemos comparado los términos gracias a la extracción terminológica, en las distintas lenguas español y francés, de los textos seleccionados para la posterior realización del análisis. Los términos más relevantes en mi trabajo están relacionados sobre todo con la clasificación de los vinos, la forma en la que definen su categoría, pero también de las variedades de uva y las parcelas o sitios geográficos en los que crecen las vides y producen el vino. En Francia se le da gran importancia en la clasificación a los viñedos y a la jerarquía de sus vinos como los *Grand Cru* o *Premier Cru*. En contraste, en España se pone énfasis en las variedades de uva y su tiempo de maduración. Estas diferencias culturales influyen en la forma de uso del lenguaje vitivinícola.

Podemos observar en las palabras analizadas la variación del vocabulario y la influencia de la lengua francesa en el lenguaje vitivinícola, debido a su importancia histórica y cultural, su terminología y sus prácticas, se ha difundido por todo el mundo a lo largo de los años haciendo necesario un estudio específico para su correcta traducción. En muchos casos se hace uso de galicismos y en otros casos como es la clasificación se rige por una estructura totalmente diferente, la de los vinos de Ribera del Duero se basan en el tiempo de crianza, mientras que la de Burdeos es más bien una clasificación histórica de los viñedos incluyendo factores como la calidad del suelo y la reputación del viñedo dividiéndolos en cinco categorías o *cru*. Desde el *Premier Cru* que sería la categoría más alta a *Cinquième Cru* categoría más baja, es una clasificación estática que no ha variado mucho desde su clasificación de 1855. Mientras que la de Ribera del Duero es menos rígida, los productores pueden reclasificar sus vinos a medida que vayan mejorando la calidad y cumpliendo con los requisitos de envejecimiento. Las principales diferencias en su clasificación radican en el enfoque entre los viñedos y los vinos y sus criterios de clasificación.

Tras el análisis comparativo terminológico entre la clasificación de los vinos, las variedades de uva y las técnicas empleadas, vamos a analizar estas categorías por partes en los siguientes puntos.

8.1 Terminología de la clasificación de Burdeos

En Francia en concreto Burdeos, los vinos están clasificados según la zona en la que se encuentra la *bodega* o *chateaux* y se dividen en cinco categorías:

- *Grands Crus Classés, Crus Classes de Graves, Grands Crus de Saint-Émilion, Crus Bourgeois du Médoc y Crus Artisans*, sin equivalencia del francés.

Los llamados *Cru* hacen referencia al viñedo, son los que difieren a nivel clasificatorio, en los que se mide el nivel de calidad. Según la calidad del vino y sobre todo de la añada, la subclasificación de estos cinco grupos se divide en niveles:

- *Premiers Crus, Deuxièmes Crus, Troisièmes Crus, Quatrièmes Crus, Cinquièmes Crus*, sin equivalencia del francés.

Los vinos blancos Sauternes y Barsac se dividen en los siguientes grupos:

- *Premier Cru Supérieur, Premiers Crus, Deuxièmes Crus*, sin equivalencia del francés.

Según el *terroir* o *chateaux* al que pertenezcan y del dominio al que correspondan dentro de la región de burdeos se corresponderá con algunas de las clasificaciones anteriormente mencionadas.

Dentro de la clasificación de la A.O.C. Burdeos nos encontramos con otras categorías:

- *Vin de pays*, son vinos con Indicación Geográfica Protegida y reconocidos por la A.O.C. de Burdeos, sin adaptación del francés, aunque puede encontrarse como *vino de la tierra*.
- *Vin de table*, es un vino derivado de la unión de vides de diferentes viñedos, su adaptación sería vino de mesa.
- *Vin de garage*, son vinos producidos de manera limitada. Su adaptación del francés sería vino de garaje o también se puede encontrar como vino de autor.

Esta clasificación se utiliza específicamente en el contexto de los vinos de Burdeos y no tienen equivalencia directa en la Denominación de Origen de Ribera del Duero. Son términos que están

relacionados con la clasificación jerárquica de los vinos. Grand Cru por ejemplo es un término utilizado en Burdeos, pero también en otras regiones de Francia, designando a los viñedos de mayor calidad dentro de una denominación específica. No existe ninguna adaptación o término específico en nuestra lengua que se atribuya el significado exacto de *Grand Cru* o *Cru Classé*, no obstante, los vinos de pago podrían asemejarse a esta clasificación al poseer las mismas peculiaridades.

8.2 Terminología de la clasificación de la D.O. Ribera del Duero

Por otro lado, vamos a analizar la clasificación de la D.O. de Ribera del Duero y sus posibles equivalencias en la clasificación Bordelesa.

- Vino Joven de la D.O. de Ribera del Duero no tendría equivalencia ya que no existe categoría específica para clasificarlo dentro de la A.O.C. de Burdeos.
- Vino Crianza, al igual que los jóvenes la clasificación de Burdeos se caracteriza en los viñedos y situación geográfica por lo que no especifica una categoría de crianza. Aun así, hay muchos vinos que pueden considerarse crianza ya que pasan largos periodos en barricas.
- Vino Reserva, como mencionado en la categoría de los vinos crianza pasa lo mismo en este caso. Sin embargo, algunos productores de Burdeos utilizan términos como *réserve* o *vieilles vignes* para los vinos de mayor calidad o viñedos antiguos.
- Vino Gran Reserva, aplicado a los vinos de mayor calidad y prestigio, no tendría equivalencia exacta a la clasificación de Burdeos como en los casos anteriores, los cuales usan *cuvée spéciale* o *grand vin* para indicar su calidad excepcional.
- Vino de pago, se puede comparar con el término *cru* por sus similitudes. Ambas definiciones hacen referencia al viñedo.

Muchos de los términos utilizados en el mundo vitivinícola como es el caso de *terroir*, *bouquet*, *cru*, entre otros son términos de origen francés que se han ido adoptando y se utilizan ampliamente en el sector internacional.

Al margen de dicha clasificación la categoría de vinos que más se asemeja a la clasificación bordelesa de 1855, sería la mencionada Vinos de Pago, ya que hemos podido observar con este

estudio que ambas categorías están dotadas de las mismas similitudes en cuanto a *terroir*, proceso y saber vitivinícola.

8.3 Terminología de las variedades de uva

Las diferencias comienzan a partir de la raíz, en la variedad de la uva, aquí entramos en el campo de la ciencia llamado ampelología, estas van a determinar la constancia y complejidad de los caldos. Como es el caso de las variedades de uva, en Francia hay una gran variedad de uvas que se cultivan en todo el mundo, variedades con nombres de origen francés. Existen algunas excepciones en las que el nombre puede variar ligeramente o tener una pronunciación similar o distinta, pero se conserva su nombre como veremos a continuación:

- Cabernet Sauvignon, hace referencia a *sauvage* (salvaje).
- *Cabernet Franc*, término sin adaptación del francés, En España recibe el sinónimo de Verdejilla Tinto.
- *Merlot*, esta variedad le debe su nombre a un pájaro, en concreto el mirlo, del latín *merulus*, debido a su gusto por esta cepa la denominaron al igual que su depredador.
- *Malbec*, del apellido húngaro Malbek, pero también conocida con el nombre de Auxerrois, poco frecuente, finalmente adquirió el nombre de *Malbec* al reemplazar la “k” queriéndose referir a “mal pico” en francés por su carácter amargo y áspero.
- *Petit Verdot*, esta variedad al contrario que la variedad tempranillo, es de maduración larga y su nombre hace referencia a *pequeña verdezuela*, término sin adaptación del francés.
- *Carménère*. Viene del término carmín, por el color de su follaje, sin adaptación del francés.
- Garnacha Tinta, es otra de las principales variedades españolas, aunque con una producción más limitada. Procede del término *Vernazza*, palabra de origen italiano.
- Tinta del País o Tinto Fino, se trata de la variedad principal cultivada por su ciclo corto de maduración, por eso también recibe el nombre de *uva tempranillo*.

8.4 Terminología de las técnicas vitivinícolas

Es un lenguaje que se caracteriza por ser técnico y específico, ya que existen numerosos términos y conceptos utilizados para describir y hablar sobre el vino. Cómo lo son las técnicas y los procesos empleados para la elaboración del vino, con gran cantidad de vocabulario en el que se

aprecia la fuerte influencia de la lengua francesa. A continuación, veremos ejemplos de términos empleados y sus adaptaciones o derivaciones a nuestra lengua.

- *Assemblage*, término utilizado para referirse a la mezcla de diferentes variedades de uva, su adaptación del francés sería ensamblaje.
- *Bâtonnage*, su adaptación es bastoneo, aunque se usa también el término francés. Proceso que consiste en remover las lías con un bastón, de ahí su nombre.
- *Clarification*, proceso por el cual se filtra el vino, su adaptación del francés sería clarificación.
- *Chaptalisation*, proceso en el que se le añade azúcar al mosto, su adaptación a nuestra lengua es chaptalización.
- *Coupage*, término sin adaptación del francés hace referencia al proceso de mezclar vinos de diferentes cosechas.
- *Cuvaison* o *maceration*, periodo en el que el mosto va adquiriendo color aromas y taninos, su adaptación del francés sería maceración.
- *Cuvée*, término sin adaptación del francés designa un lote o cosecha específica.
- *Dégorgement* proviene de la palabra francesa que hace referencia al proceso de eliminación de sedimentos, denominado degüelle.
- *Égrappage*, proceso en el que se separan los racimos de uva antes de la fermentación, su adaptación del francés sería despallado.
- *Elevage* hace referencia a la crianza del vino, es decir su maduración antes de ser embotellado.
- *Effeillage* proceso mediante el cual se retiran las hojas para que la uva obtenga una maduración óptima, su adaptación del francés sería deshojado.
- *Pigeage*, es el estrujamiento de las uvas proceso por el cual obtiene el color.
- *Pressurage* su adaptación del francés a nuestra lengua es prensado y hace referencia al proceso de extracción del mosto.
- *Soutirage*, su adaptación del francés sería trasiego, proceso de clarificación del vino.
- *Vendange*, su adaptación del francés a nuestra lengua sería vendimia.

Podemos observar la fuerte influencia y la riqueza del vocabulario francés en el campo vitivinícola y por ello el gran número de galicismos que son expresiones o términos, en este caso, de la lengua francesa, que se han adaptado al español y que no cuentan con una traducción correspondiente al término en cuestión, tomando prestado el de la lengua origen.

8.5 Terminología del Viñedo

Por otro lado, también podemos comprobar la diferencia entre los términos que designan las parcelas o propiedades productoras de vino:

- *Cave*, su adaptación del francés *cava*, en este caso es el lugar en el que se almacenan los vinos. Puede llevar a confusión con el término que tenemos a continuación.
- *Cave de vinification*, su adaptación del francés *cavas*, aunque el término más utilizado es *bodega*. Lugar en el que se elaboran los vinos.
- *Château*, término sin adaptación del francés, se utiliza para denominar una zona de explotación con o sin propiedades de origen histórico y también son reconocidas como marcas de calidad y prestigio.
- *Vignoble*, su adaptación del francés sería *viñedo* y hace referencia a las parcelas donde se cultivan las vides.
- *Vigne*, su adaptación del francés sería *viña*, pero también podría tratarse de *vid* ya que el término francés hace referencia a ambos términos.
- *Terroir*, su adaptación a nuestra lengua sería *terruño* o *pago*, aunque el término francés es más usado que su adaptación. Hace referencia al suelo, los factores geográficos y las prácticas tradicionales empleadas.
- *Barrique*, su adaptación del francés, *barrica*. Donde se envejece el vino. Aunque también recibe el nombre de *fût* en francés.

Como resultado de este análisis podemos notar el claro dominio de la lengua francesa en el campo de la *vid* y el vino, por su peso histórico y sus años de sabiduría. En consecuencia, encontraremos gran cantidad de adaptaciones, equivalencias y extranjerismos en nuestra lengua meta, el español, como podemos apreciar en el trabajo en el que exponemos una parte del lenguaje vitivinícola.

9 Conclusiones

Tras el intenso estudio, investigación y con la documentación encontrada y analizada he percatado que se esconde una gran tradición detrás de cada botella, Hay tanta historia documentada, y por tantas civilizaciones como podamos llegar a conocer. Este trabajo me ha permitido conocer una pequeña parte de la historia y evolución del vino recopilada desde sus orígenes hasta la actualidad, la cual desconocía en su gran mayoría.

En primer lugar, tras el estudio realizado, concluimos que ambas denominaciones, Burdeos y Ribera del Duero, se rigen bajo unas normas muy estrictas y conjuntas del Reglamento de la Comunidad Económica Europea (C.E.E.) y de los Consejos Reguladores y recomendadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.). Ambos sistemas Burdeos (AOC) y Ribera del Duero (D.O.) buscan garantizar la calidad y autenticidad de los vinos, pero se diferencian en la terminología empleada.

Podemos determinar que su clasificación es totalmente diferente, aunque lleven a cabo los mismos procesos, su clasificación varía en gran medida desde el proceso final de vinificación que es la fermentación y su maduración o envejecimiento en bodega de roble y el tiempo de embotellado. A lo largo del trabajo observamos que los términos utilizados son diferentes, en Burdeos clasifican los vinos basados en la calidad y ubicación del viñedo, mientras que en la D.O. Ribera del Duero su clasificación indica el tiempo de envejecimiento y su calidad.

Finalmente, tras analizar y documentarme sobre estas clasificaciones he llegado a la conclusión de que, al ser Francia precursora en el dominio del vino, hemos heredado gran parte de la terminología y del vocabulario con relación a la lengua de la vid y el vino, en particular su clasificación, sus técnicas y procesos y sus variedades de vides. Como resultado, las diferencias terminológicas también son evidentes en las variedades de uva, en la que la mayoría de los términos de variedades son adaptaciones del francés, *cabernet*, *merlot*, salvo algunas variedades autóctonas como es el caso de *tempranillo* o *tinta del país* y *garnacha*.

La mayor diferencia que he podido observar en este trabajo ha sido en dicha clasificación, en la que apreciamos que no hay equivalencia exacta entre los términos de la clasificación de Burdeos y de Ribera del Duero, ya que un *Cru Artisan* o *Grand Cru* no tendría equivalencia en ningún otro país por lo que son términos que se transfieren de una lengua a otra. Al igual que en la clasificación española ya que los vinos Joven, Crianza y Gran Reserva no tiene adaptación al francés y se transfieren sus términos, esta clasificación especifica el envejecimiento del vino y su calidad. Es en dicho envejecimiento en el que radica dicha clasificación y el tiempo que transcurre en bodega de roble antes de su embotellado.

Asimismo, en cuanto a la terminología vitivinícola, existen divergencias en los términos utilizados para describir las características y procesos relacionados con el vino. Por ejemplo, en la región Bordelesa se emplea término *cru* para referirse a un viñedo o parcela con características específicas, mientras que en la D.O. Ribera del Duero se utiliza el término pagos o viñedos que obtienen un significado similar. Como es el caso de *vin de pays* en francés, y en español lo podemos

encontrar como vino de la tierra. Entre tantos otros ejemplos de adaptaciones, transferencias, extranjerismos o galicismos nos encontramos con términos como *bodega*, *cave*, *Chateaux*, *vignoble*, *terroir* o *terruño*, todos ellos hacen referencia a las propiedades e instalaciones vinícolas. Determinando así la calidad, procedencia y reputación del vino y al mismo tiempo limitando la producción incontrolada y el posible fraude.

Por último, podemos concluir que las diferencias terminológicas entre la lengua de la vid y del vino entre el francés y el español, en las categorías analizadas son producto de las particularidades culturales, históricas y lingüísticas de cada región. Estas divergencias en la terminología contribuyen a la diversidad de la lengua y reflejan las diferentes tradiciones y procesos enológicos de ambas denominaciones.

10 Corpus de textos

Corpus de páginas web FR

1 Famille André Lurton Culture D´exception. (s.f). *Appellation d'Origine Contrôlée Bordeaux*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.andrelurton.com/Nos-chateaux/Les-chateaux/Appellations/Appellation-d-Origine-Controlee-Bordeaux>

2 Vignes et vins. (s.f). *Les appellations et les cépages dans le vignoble de Bordeaux*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.vignesetvins.com/le-vignoble-de-bordeaux-appellations-cepages.html>

3 Bordeaux Magazine. (2018). *Les appellations de Bordeaux pour les nuls*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.bordeaux.com/fr/Bordeaux-Magazine/Journal/Education/Les-appellations-de-Bordeaux-pour-les-nuls>

4 Vins de Bordeaux. (s.f). *LE CLASSEMENT DES CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Classements/Crus-Bourgeois>

5 Viniphilie. (s.f.). *Cépages et terroirs*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.viniphile.fr/content/28-cepages-et-terroirs6>

6 Vins fins. (s.f.). *Classement des vins par catégorie*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.vins-fins.be/fr/content/13-Classement>

7 Les Vignobles Lalande-Moreau. (s.f.). *Classement Grands Crus de Bordeaux*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.lalandemoreau.com/content/28-classement-grands-crus-de-bordeaux>

8 Viniphile. (s.f.). *Elaboration du vin et vinification*. Recuperado 15 mayo 2023, de <https://www.viniphile.fr/content/29-elaboration-du-vin-et-vinification>

9 Au comptoir des vins. (s.f.). *Fabrication du vin: le processus en 5 étapes*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.aucomptoirdesvins.fr/fabrication-du-vin/>

10 Technorest.org. (s.f.). *Le Bordelais*. Recuperado 20 mayo 2023, de http://technorest.org/vdf/bordelais/bordelais_eleve.html

11 Journal Ideal Wine. (2015). *Dégustation : les trois âges des vins rouges*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.idealwine.net/degustation-les-trois-ages-des-vins-rouges/>

12 Vignes et vins. (s.f.). *Bordeaux, Vinification et Elevage des vins*. Recuperado 20 mayo 2023, de <https://www.vignesetvins.com/le-vignoble-de-bordeaux-vinification-elevage.html>

13 Lefevre. M. (s.f.). *La vinification des vins de Bordeaux*. Recuperado 15 mayo 2023, de <http://mathieu.lefevre.pagesperso-orange.fr/regions/bordeaux/vinification.html>

14 Vins de Bordeaux. (s.f.). *Les 5 Classements des vins de Bordeaux*. Recuperado 15 mayo 2023, de <https://www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Classements>

15 Ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique. (s.f.). *Étiquettes de vin: comment s'y retrouver? Comprendre les principales indications pour mieux choisir*. Recuperado 15 mayo 2023, de https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/publications/depliants/bro-etiquettes-de-vin-2022.pdf?v=1663332078

16 Vin Œnologie. (s.f.). *Vin AOC : Décoder les classifications françaises des vins*. Recuperado 15 mayo 2023, de <https://www.vin-oenologie.com/vin/que-sont-les-vins-aoc/>

17 WORLDGRANDSCRUS. (s.f.). *1855, LE CLASSEMENT DE NAPOLÉON III DES VINS DE BORDEAUX*. Recuperado 15 mayo 2023, de <https://blog.worldgrandscrus.com/fr/1855-le-classement-de-napoleon-iii-des-vins-de-bordeaux/>

Corpus de páginas web ES:

1 BODEGAS EL INICIO. (2021). *Clasificaciones de los vinos Ribera del Duero*. Recuperado 15 mayo 2023, de <https://bodegaselinicio.com/2021/10/28/clasificaciones-de-los-vinos-ribera-del-duero/>

2 DEHESA DEL CARRIZAL. (s.f.). *¿Qué es un Grand Cru Classé?* Recuperado 29 abril 2022, de <https://www.dehesadelcarrizal.com/noticias/que-es-un-grand-cru-classe>

3 World Wide Now. (s.f.). *¿Enología? La ciencia detrás de cada botella de vino*. Recuperado 29 abril 2023, de <https://worldwinenow.com/web/que-es-la-enologia/>

4 Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. (2012). *Etiquetado y presentación de productos vitícolas*. Recuperado 15 mayo 2023, de https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/publicaciones/Etiquetado_Productos_Vitcolas_tcm30-89511.pdf

5 La D.O. Ribera del Duero. (s.f.). *Historia de la región*. Recuperado 15 mayo 2023, de <https://www.riberadelduero.es/la-do-ribera-del-duero/historia-de-la-Región>

6 LAUS. (2018). *¿Qué es la fermentación del vino? Significado y tipos*. Recuperado 29 abril 2023, de <https://www.bodegalaus.es/blog/fermentacion-vino/#>

7 Lozano, Margarita. (2017). *Nuevas clasificaciones de vinos ¿Qué significan?* Recuperado 29 abril 2023, de https://www.granadahoy.com/granada/Nuevas-clasificaciones-vinos-significan_0_1167183760.html

8 Ribera del Duero. (s.f.). *CIRCULAR 1/2019: OBLIGATORIEDAD DE IDENTIFICAR PARTIDAS DE VINO Y ENVASES*. Recuperado 15 mayo 2023, de <https://www.riberadelduero.es/sites/default/files/2020-08/circular-1-2019-obligatoriedad-identificacion-partidas-envases.pdf>

9 Junta de Castilla y León. (2015). *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P «RIBERA DEL DUERO»*. Recuperado 29 abril 2023, de https://riberadelduero.es/sites/default/files/consejo-regulador/pliego_de_condiciones_dop_riberaduro_consolidado_enero2018.pdf

10 GRANDES PAGOS DE ESPAÑA. (2019). *¿Qué es un Vino de Pago?* Recuperado 29 abril 2023, de <https://grandespagos.com/2019/07/18/que-es-un-vino-de-pago/>

11 La D.O. Ribera del Duero. (s.f.). *Clima*. Recuperado 15 mayo 2023, de <https://www.riberadelduero.es/la-do-ribera-del-duero/clima>

11 Referencias Bibliográficas

Au comptoir des vins. (s.f.). *Fabrication du vin: le processus en 5 étapes*. Recuperado 4 abril 2022, de <https://www.aucomptoirdesvins.fr/fabrication-du-vin/>

Barret, P. (2015). *Degustation : les trois âges des vins rouges*. Recuperado 4 abril 2022, de <https://www.idealwine.net/degustation-les-trois-ages-des-vins-rouges/>

Blouin, J; Guimberteau, G. (2004). *Maduración y madurez de la uva*. Madrid, Mundi-Prensa.

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée «bordeaux». (2018). Recuperado 5 abril 2022, de <file:///C:/Users/Anne/Downloads/CDC-Bordeaux.pdf>

Cocks. C.; Féret. E. (1886). *BORDEAUX ET SES VINS. Classés par ordre de merite*. (5 edición). FERET ET FILS.

Di Giacomo, D. (2013). *Historias curiosas: El origen de los nombres de las uvas tintas*. Recuperado 20 junio 2022, de <https://www.devinosyvides.com.ar/nota/198-historias-curiosas-el-origen-de-los-nombres-de-las-uvas-tintas>

Dion, Roger. (2010). *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*. CNRS EDITIONS, Recuperado 17 febrero 2022, de <https://www.cnrseditions.fr/catalogue/histoire/histoire-de-la-vigne-et-du-vin-en-france/>

ENOTERM. (s.f.). *Terminología*. Recuperado 17 febrero 2022, de <https://girtraduvino.com/es/recursos/>

Fischer, C. (2007). *Lexicón de los vinos*. Librería universitaria.

Hatim, B.; Mason, I. (1990), *Discourse and the translator*, Londres, Longman (*Teoría de la traducción. Una aproximación al discurso*, Barcelona, Ariel, 1995).

House, J. (1977), *A Model for Translation Quality Assessment*, Tubinga, Gunter Narr (reed. 1977, *Model for Translation Quality Assessment, A Model Revisited*).

Hurtado Albir, A. (2001/2004). *Traducción y Traductología. Introducción a la Traducción*. Cátedra.

Ibáñez, M. (s.f.). *La documentación especializada: el caso de la vitivinicultura*. Recuperado 17 febrero 2022, de <file:///C:/Users/Anne/Downloads/Dialnet-LaDocumentacionEnTraduccionEspecializada-1011611.pdf>

Ibáñez, M. (2017). *La traducción vitivinícola: Un caso particular de traducción especializada*. Comares.

Ibáñez, M. (2018). *El Tratado de la Vid de Louis Dussieux y el Tratado del Vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 conservados en la Biblioteca de San Millán: contextualización y estudio de la traducción de 1803*. Cilengua.

Ibáñez, M. (2010). *Vino, lengua y traducción*. Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial.

Jullien, A. (1866). *Tous les vignobles connus*. Université de California. <https://archive.org/details/topographiedeto00jullgoog/page/n10/mode/1up>

Junta de Castilla y León. (s.f.). *PLIEGO DE CONDICIONES DE LA D.O.P «RIBERA DEL DUERO»*. Recuperado 20 abril 2022, de https://riberadelduero.es/sites/default/files/consejo-regulador/pliego_de_condiciones_dop_riberaduro_consolidado_enero2018.pdf

DEHESA DEL CARRIZAL. (s.f.). *¿Qué es un Grand Cru Classé?* Recuperado 25 junio 2022, de <https://www.dehesadelcarrizal.com/noticias/que-es-un-grand-cru-classe>

GRANDES PAGOS DE ESPAÑA. (2019). *¿Qué es un Vino de Pago?* Recuperado 25 junio 2022, de <https://grandespagos.com/2019/07/18/que-es-un-vino-de-pago/>

LA D.O. RIBERA DEL DUERO. (s.f.). *Altitud*. Recuperado 20 junio 2023, de <https://www.riberadelduero.es/la-do-ribera-del-duero/altitud>

LA D.O. RIBERA DEL DUERO. (s.f.). *Clima*. Recuperado 20 junio 2023, de <https://www.riberadelduero.es/la-do-ribera-del-duero/clima>

LA D.O. RIBERA DEL DUERO. (s.f.). *Historia de la región*. Recuperado 10 enero 2022, de <https://www.riberadelduero.es/la-do-ribera-del-duero/historia-de-la-region>

LA D.O. RIBERA DEL DUERO. (s.f.). *Suelos*. Recuperado 20 junio 2023, de <https://www.riberadelduero.es/la-do-ribera-del-duero/suelos>

LAUS. (2018). *¿Qué es la fermentación del vino? Significado y tipos*. Recuperado 10 enero 2022, de <https://www.bodegalaus.es/blog/fermentacion-vino/#>

Lerat, P; Ibáñez, M. (2010). *Lenguas de especialidad y terminología*. Comares.

Lozano, Margarita. (2017). *Nuevas clasificaciones de vinos ¿Qué significan?* Recuperado 25 junio 2022, de https://www.granadahoy.com/granada/Nuevas-clasificaciones-vinos-significan_0_1167183760.html

Martínez, G; Ibáñez, M. (2004). *Los galicismos en el lenguaje del vino*. Universidad de Valladolid. Facultad de Traducción e Interpretación de Soria. Departamento de Lengua Española, Área de Traducción e Interpretación.

ORDEN AGR/766/2021, de 15 de junio, por la que se aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen «Ribera del Duero» y de su Consejo Regulador.

Pérez-Tenessa. A. (2003). *La nueva ley de la viña y el vino*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Polakof, A. C. (2019). “*La traducción vitivinícola: Un caso particular de traducción especializada*” y “*El tratado de la vid de Louis Dussieux y el tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 conservados en la biblioteca de San Millán: Contextualización y estudio de la tra. Encuentros Latinoamericanos (segunda época), 3(1), 218–221*. Recuperado 15 febrero 2022 de, <https://ojs.fhce.edu.uy/index.php/enclat/article/view/281>

Reglamento (CE) n° 479/2008 del Consejo, de 29 de abril de 2008, por el que se establece la organización común del mercado vitivinícola, se modifican los Reglamentos (CE) n° 1493/1999, (CE) n° 1782/2003, (CE) n° 1290/2005 y (CE) n° 3/2008 y se derogan los Reglamentos (CEE) n° 2392/86 y (CE) n° 1493/1999.

Rivero, Faustino. (2021). *Características de la D.O. Ribera del Duero*. Recuperado 15 junio 2022, de <https://grupomarquesdelatrio.com/blog/vino/do-ribera-del-duero/>

Seleskovitch, D. y Lederer, M. (1984), *Interpréter pour traduire*, Col. Traductologie, 1, París, Didier Érudition.

Sobrino, M. (2015). *La traducción vitivinícola*. (Trabajo de Fin de Grado. Universidad de Soria, Soria). Recuperado de https://nanopdf.com/download/tfg-o-587pdf_pdf [Consulta: 28 mayo 2023].

Vinay, J. P., y Darbelnet, J. (1958/1995), *Stylistique comparée du français et de l'anglais. Méthode de traduction*, París, Didier, 1958 (*Comparative Stylistics of French and English : A Methodology for Translation*, Amsterdam, John Benjamins, 1995)

Vinetur. (2021). *Clasificaciones de los vinos Ribera del Duero*. Recuperado 10 enero 2022, de <https://www.vinetur.com/2021110366767/clasificaciones-de-los-vinos-ribera-del-duero.html>

Vegas, A. (2018). *ENOLOGÍA PARA TODOS: Louis Pasteur, el “padre” de la enología*. Recuperado 20 junio 2023, de <https://www.vinetur.com/2018012551583/enologia-para-todos-louis-pasteur-el-padre-de-la-enologia.html>

Viniphile. (s.f.). *Elaboration du vin et vinification*. Recuperado 4 abril 2022, de <https://www.viniphile.fr/content/29-elaboration-du-vin-et-vinification>

Vins de Bordeaux. (s.f.). *Les 5 Classements des vins de Bordeaux*. Recuperado 4 abril 2022, de <https://www.bordeaux.com/fr/Notre-Terroir/Classements>

Vivancos. (2018). *Denominaciones de Origen del vino en España*. Recuperado 20 junio 2023, de <https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/04/21/jugamos-al-cotabo/>

World Wide Now. (s.f.). *¿Enología? La ciencia detrás de cada botella de vino*. Recuperado 12 febrero 2022, de <https://worldwinenow.com/web/que-es-la-enologia/>

[Imagen clasificación de vinos Francia]. (s.f.). Recuperado 10 enero 2022, de <https://www.aprenderdevino.es/wp-content/uploads/2021/08/Listado-Propiedades-Clasificacio%CC%81n-1855.pdf>