

TALLER DE TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA

Universitat de Lleida – 10/03/2023

Dra. María Pascual Cabrerizo



Universidad de Valladolid





¿QUÉ ES LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA?

Trasiego entre distintos códigos de “la lengua de la vid y el vino”.



[...] *expresión y portadora del saber vitivinícola* e *instrumento básico de comunicación entre los especialistas del sector* (vicultores, enólogos, ingenieros agrónomos, catadores, sumilleres, etc.) y entre estos y el público general. (Ibáñez Rodríguez, 2017)

-  Función comunicativa
-  Función cognitiva

(Kocourek, 1991)

Lengua de especialidad = Subconjunto de la lengua entera
Sujeta a la variación:

- Lingüística
- Histórica
- Geográfica



¿QUÉ ES LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA?

Una forma especial de traducción especializada.



EL TRADUCTOR VITIVINÍCOLA DEBE TENER...

- Conocimiento profundo de la LO.
- Dominio absoluto de la LM.
- Respeto por ambas culturas.
- Nociones del tema sobre el que se traduce.
- Atención a los rasgos propios del género textual.
- Capacidad de investigar y documentarse.
- Un poco de curiosidad.
- Un poco de creatividad.
- Flexibilidad.

RECURSOS PARA LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA

RECURSOS GENERALES

FORMACIÓN

DICCIONARIOS Y GLOSARIOS

MONOGRAFÍAS

BLOGS, PRENSA...

TEXTOS PARALELOS

TEXTOS COMPARABLES



GIRTRADUVINO, UN RECURSO MÁS

Formación

Consulta

Publicaciones

ENOTERM

ENODOC

ENOCORP

Grupo de investigación reconocido sobre la lengua de la vid y el vino y su traducción

ES EN

GIRTraduvino
GRUPO DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDO

INICIO EL GRUPO INVESTIGACIÓN CURSOS ÁREA PROFESIONAL NOTICIAS CONTACTO

Bienvenidos a GIRTraduvino

GRUPO DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDO SOBRE LA LENGUA DE LA VID Y EL VINO Y SU TRADUCCIÓN

Herramienta de terminología vitivinícola multilingüe para traductores

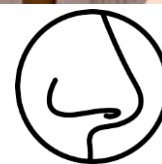
ACCESO A ENOTERM

ÁREAS DE TRABAJO

CASO PRÁCTICO: LA NOTA DE CATA



LA CATA

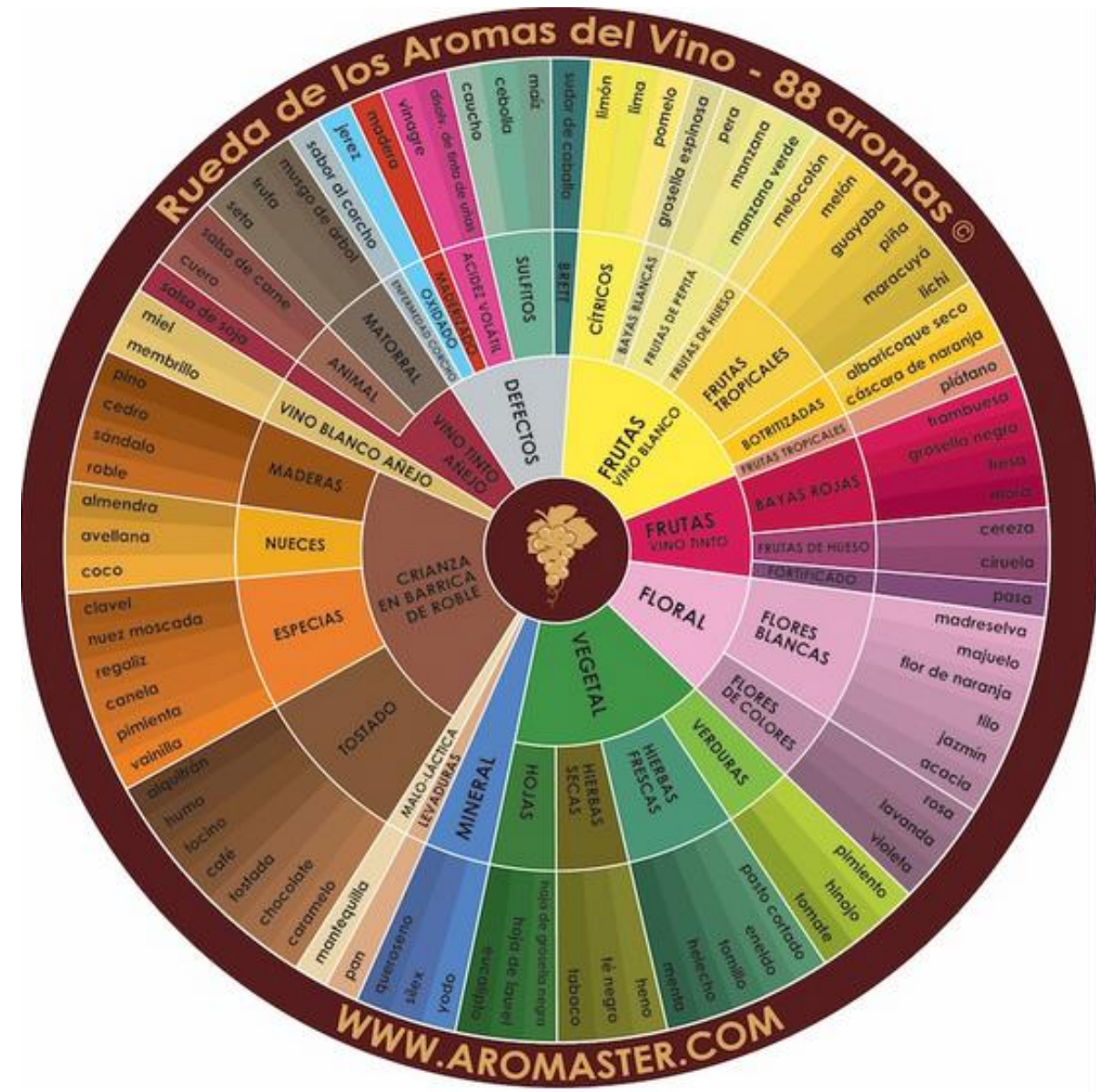
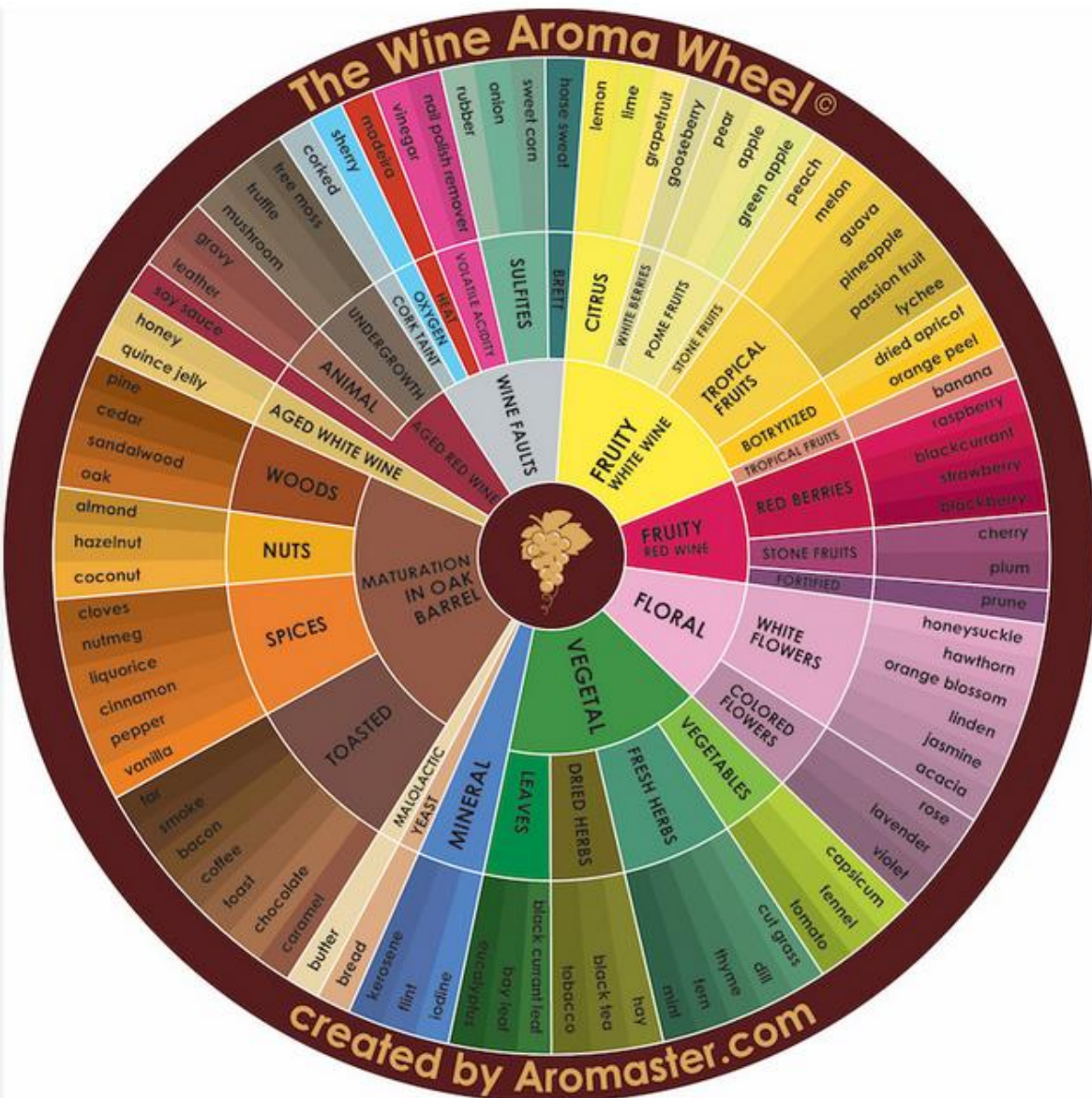


DESCRIPTORES VISUALES

Pale Straw <i>Vino Verde</i>	Medium Straw <i>Young Riesling</i>	Light Yellow <i>Albariño</i>	Medium Yellow <i>Sauvignon Blanc</i>	Deep Yellow <i>Aged Riesling</i>
Pale Gold <i>Chenin Blanc</i>	Medium Gold <i>Vignier</i>	Honey <i>Aged Chardonnay</i>	Yellow Gold <i>Sparkling Cuvee</i>	Amber <i>Sherry White Port</i>
Deep Amber <i>Aged Ports</i>	Cafe Brown <i>Aged Ports</i>	Tawny <i>Porto Tawny</i>	Deep Violet <i>Porto</i>	Deep Purple <i>Porto</i>
Plum <i>Merlot</i>	Medium Purple <i>Malbec</i>	Pale Purple <i>Pinot Noir</i>	Deep Pink <i>Tavel</i>	Petunia <i>Grenache Rosé</i>
Pale Pink <i>Mourvèdre Rosé</i>	Rosè <i>Sangiovese Rosé</i>	Blush <i>Provence Rosé</i>	Nude <i>White Zinfandel</i>	Deep Nude <i>Moscato</i>
Light Copper <i>Aged Pinot Grigio</i>	Medium Copper <i>Pinot Gris Provence</i>	Deep Copper <i>Aged Sangiovese</i>	Orange Hue <i>Vieux Rosé de Bourgogne</i>	Rust <i>Côtes Du Ventoux</i>
Burgundy <i>Burgundy</i>	Garnet <i>Grenache Cuvee</i>	Deep Garnet <i>California Red</i>	Deep Ruby <i>Barolo Red</i>	Pale Ruby <i>Pinot Noir</i>

AMARILLO PÁLIDO	AMARILLO VERDOSO	AMARILLO PAJIZO	AMARILLO DORADO
FRAMBUESA	NARANJA SALMÓN	SALMÓN PÁLIDO	PIEL DE CEBOLLA
PÚRPURA INTENSO	VIOLETA INTENSO	ROJO RUBÍ	TEJA

DESCRPTORES OLFACTIVOS



ALGUNOS EJEMPLOS

Marqués de Riscal Reserva 2018



Vino de color cereza muy cubierto, intenso y con apenas signos de evolución. En nariz es muy expresivo con notas de regaliz, canela y pimienta negra, donde la larga crianza en madera apenas se percibe, gracias a su gran complejidad y concentración de fruta madura. En boca es fresco, con taninos pulidos muy agradables, con buena estructura pero fácil de beber. El final de boca es largo y deja unos leves recuerdos balsámicos de gran calidad.



2019 Beringer Year of the Tiger Cuvée Napa Valley Cabernet Sauvignon

Dark ruby in color, the Year of the Tiger cuvee invites you in with aromas of black cherries and macerated plums. Layered flavors of blackberries, dark chocolate and black currant coat the palate and are followed by notes of baking spices and fresh vanilla. With a mouthfeel that is textured yet polished, this uniquely blended cuvee has a long silky finish.

ALGUNOS EJEMPLOS

La viña del abuelo Blanco Verdejo



De vista, amarillo verdoso Muy intenso. De nariz, aromas de frutas maduras con notas más intensas de membrillo, papaya y chirimoya. En segundo plano manzana, pera y heno fresco, ligeramente floral. En la boca, seco y suave, con recuerdos a frutas y flores, con notas de mineral. Rotundo final. Excelente compañero de tapas y reuniones..

Barefoot Cellars Chardonnay



Barefoot Chardonnay is a bright white wine with notes of crisp green apples, sweet peaches and highlights of honey and vanilla. More dry than sweet, Chardonnay delivers bold flavor with a smooth finish.

EJEMPLOS DE TRADUCCIÓN

Bordón BLANCO

Viura

Amarillo pajizo con tonos verdes
Straw-yellow colour with green hues

Frutas blancas, con recuerdos de cítricos y frutas tropicales
Reminiscences of white, citric and tropical fruits

Buen paso de boca, excelente acidez final y persistencia
Fresh, persistent and with a nice acid finish

46227L01-051-15918

Color rojo picota con ribete granate y destellos morados que indican juventud. Nariz compleja, con unas suaves notas de madera bien ensamblada con la fruta. Paladar estructurado y carnoso, con taninos maduros y grasos.

Final de boca largo con predominio de notas tostadas. Este vino puede presentar sedimentos ya que no ha sufrido ningún tratamiento ni físico ni químico. Se recomienda decantar.

CRIANZA

Intense morello cherry colour with garnet rims and purple glints showing youth. Complex nose, with supple oak notes that intermingled with ripe fruit. Good backbone and fleshy to the mouth, with ripe and fat tannins. Long and remarkably toasty finish. This wine may contain natural sediment as a result of normal winemaking techniques. We recommend this wine is decanted.

RAMÓN BILBAO DESDE 1924 HARO CRIANZA 2008

Rojo rubí brillante bien cubierto. En nariz despliega aromas de frutas silvestres maduras (moras y grosellas), balsámicos, con un fondo sutil de vainilla, pimienta y laurel. En boca vuelven los aromas limpios de maderas nobles ensamblados con frutas maduras. Retrogusto persistente y especiado.

Bright deep ruby red colour. On the nose it shows ripen wild berries (blackberries, blackcurrants) and balsamic aromas with a subtle background of vanilla, pepper and bay leaf. On the palate it is structured and the clean hues of noble wood, well assembled with ripen fruit, reappear. It remains long in the aftertaste, with a pleasant and spicy finish. Matches with cured pork products, light cheeses and great variety of meat or even with blue fish.

¡A TRADUCIR!

Bien cubierto. En nariz es muy agradable, sutil y elegante, con clase, muy complejo, recuerdos de maderas finas, fruta madura, café... En boca es graso, redondo, untuoso y bien estructurado, tanino jugoso. En retroolfacción aparecen matices especiados y notas de fruta negra madura.

Pistas:

Es un Rioja, Reserva, elaborado con 95% tempranillo y 5% graciano.

Tempranillo

“temp-rah-nee-oh” Cencibel, Tinta Roriz, Aragonéz, Tinta de Toro, Ull de Llebre, Tinta del País



Spain's top variety, made famous by the wines of Rioja, where wines are classified by how long they age in oak. Fine Tempranillo ages 20+ years but costs a little more.

Bolder, aged Tempranillo wines pair nicely with steak, gourmet burgers, and rack of lamb. Fresher styles match well with baked pasta and other tomato-based dishes.



CHERRY



DRIED FIG



CEDAR



TOBACCO



DILL



RED GLASS



CELLAR 55-60° F



DECANT 60+ MIN



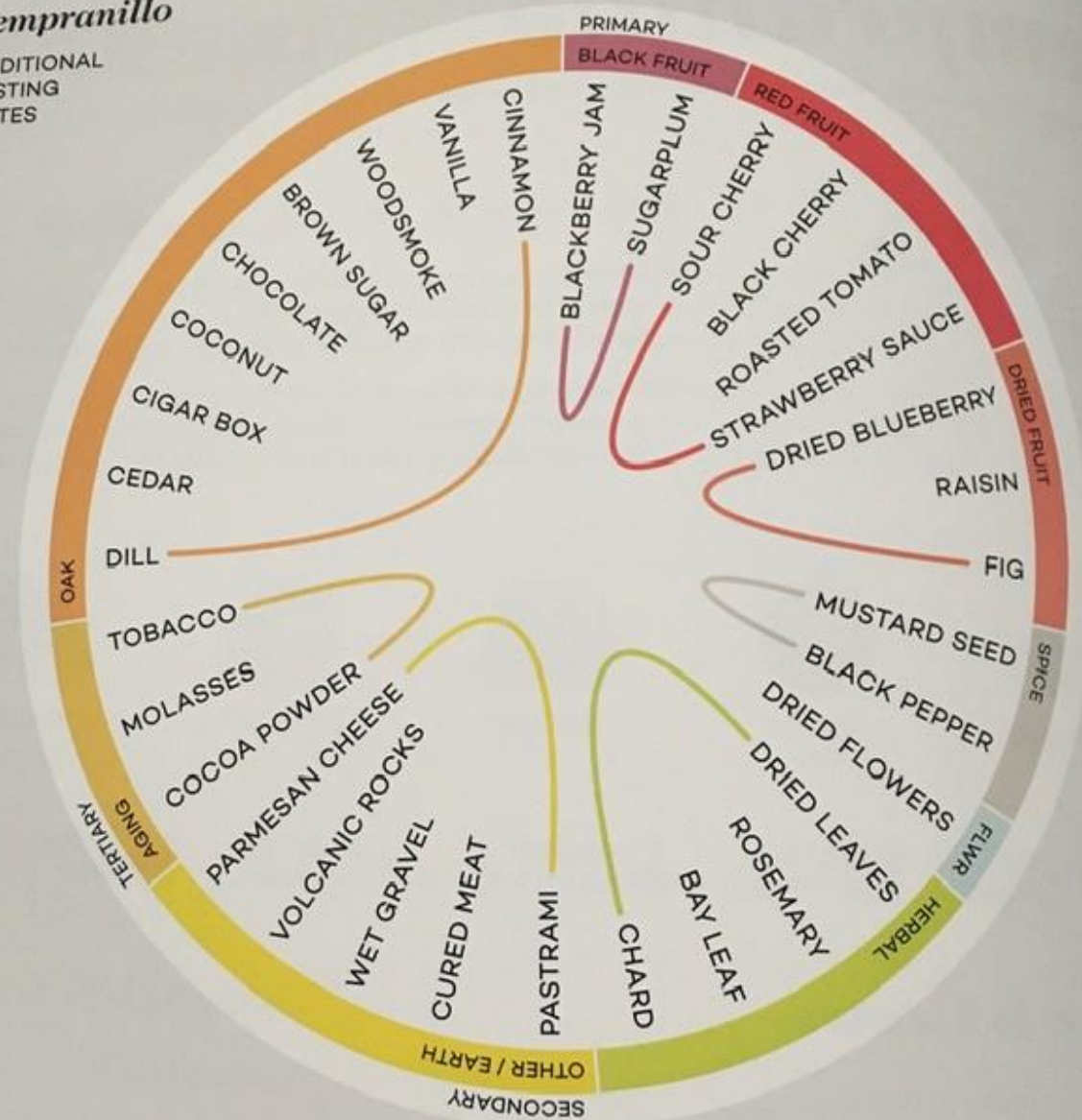
SPEND ~\$14



CELLAR 10-30 YEARS

Tempranillo

ADDITIONAL TASTING NOTES



¡A TRADUCIR!

Bien cubierto. En nariz es muy agradable, sutil y elegante, con clase, muy complejo, recuerdos de maderas finas, fruta madura, café... En boca es graso, redondo, untuoso y bien estructurado, tanino jugoso. En retroolfacción aparecen matices especiados y notas de fruta negra madura.

Pistas:

Es un Rioja, Reserva, elaborado con 95% tempranillo y 5% graciano.

Rich colour. Very pleasant on the nose, subtle and elegant, very complex, with aromas of fine wood, ripe fruit, coffee... Oily, round and unctuous palate with great structure and juicy tannins. The second nose shows spicy nuances and black ripe fruit aromas.

EJEMPLO DE OTRO GÉNERO

COMMON ELEMENTS IN WINEMAKING AND MATURATION

Malolactic Fermentation (MLF)

Malolactic fermentation usually takes place once the alcoholic fermentation has finished, and is carried out by lactic acid bacteria. They convert the tart malic grape acid (also found in apples) into the softer lactic acids (also found in milk). MLF softens and reduces acidity, as well as creating buttery flavours and producing CO₂. MLF may be encouraged by raising the temperature of the wine and by not adding SO₂ after the alcoholic fermentation. It can be avoided through storage at cool temperatures, the use of SO₂, or by filtering out the bacteria.

PRE-BOTTLING MATURATION AND BLENDING

Lees

Directly after fermentation, wine can appear cloudy due to the presence of dead yeast cells and grape fragments. These suspended particles are usually heavy enough to

fall to the bottom of the fermentation or storage vessel within a matter of hours. The sediment that forms is known as the gross lees and, if not removed, it can cause unpleasant aromas to develop in the wine. Smaller particles may settle more slowly. These are known as the fine lees and they are often removed gradually through the wine maturation process (see section *Sedimentation* on page 50). In some cases the winemaker may choose to keep a white wine in contact with the fine lees during pre-bottling maturation in order to add extra flavours and a richer texture to the wine.

Pre-bottling Maturation

Not every wine benefits from an extended period of maturation before bottling. If the winemaker wants to retain as many of the primary fruit aromas as possible then the wine is likely to be bottled after only a few

LA CORRESPONDIENTE TRADUCCIÓN

Fermentación Maloláctica (FML)

La fermentación maloláctica normalmente tiene lugar una vez finalizada la fermentación alcohólica y es realizada por las bacterias lácticas. Estas bacterias convierten el ácido málico de la uva, de acidez fuerte (como el que se encuentra en las manzanas), en ácidos lácticos, que son más suaves (como los que se encuentran en la leche). La FML suaviza y reduce la acidez, creando también sabores a mantequilla y produciendo CO₂. La FML se puede fomentar aumentando la temperatura del vino y no añadiendo SO₂ después de la fermentación alcohólica. Se puede evitar almacenando el vino a bajas temperaturas, usando SO₂, o retirando las bacterias por filtración.

CRIANZA ANTES DEL EMBOTELLADO Y ELABORACIÓN DE LA MEZCLA

Lías

Después de la fermentación, el vino puede mostrarse turbio debido a la presencia de células de levaduras muertas y de fragmentos de uva. Por lo general, estas partículas en suspensión son lo suficientemente pesadas como para precipitar al fondo del recipiente de fermentación o de almacenamiento del vino en cuestión de horas. El sedimento que se forma se conoce como lías gruesas y, si no se elimina, puede originar el desarrollo de aromas desagradables en el vino. Las partículas más pequeñas pueden precipitar más lentamente. Estas partículas se conocen como lías finas y a menudo se van retirando gradualmente a lo largo del proceso de crianza del vino (véase sección *Sedimentación* en la página 51). En algunos casos, el productor podrá optar por mantener un vino blanco en contacto con las lías finas durante la crianza antes del embotellado con el objetivo de añadir más sabores y una textura más rica al vino.

¡GRACIAS!



mariapc@uva.es



@MariaPascual79

gir.taduvino@uva.es

@GIRTraduvino

<https://girtraduvino.com/es/>

#VCILVVT

