

# Equivalencias e interferencias en la traducción vitivinícola francés/español<sup>1</sup>

## *Equivalence and Interference in French/Spanish Wine Translation*

**Gloria MARTÍNEZ LANZÁN**

*Universidad de Valladolid (GIRTraduvino)*

**Resumen:** España y Francia son países con una amplia tradición vitivinícola y el volumen de ventas del sector es muy similar. Sin embargo, por lo que respecta a la lengua del vino, la balanza se inclina hacia el lado francés puesto que esta se considera la *lingua franca* del vino. De manera que son frecuentes los extranjerismos en este ámbito de especialidad tanto en el español del vino como en las traducciones al español. Pensamos que la traducción debe ser natural, ajustada y, en la medida de lo posible, equivalente. Además, el traductor debe mostrar un amplio conocimiento tanto la lengua meta como de la lengua original así como del ámbito de especialidad, pero no es menos cierto que cada vez son más las voces que apuestan por la atención a los aspectos culturales así como a diversos tipos de equivalencias e interferencias (léxicas, fraseológicas, sintácticas, etc.) a las que el traductor deberá dar respuesta para facilitar la tarea del lector meta. Para constatar las diferencias y semejanzas entre ambas lenguas romances nos serviremos del *Dictionnaire amoureux du Vin* y su traducción al español y trataremos de dar respuesta a algunas cuestiones sobre la traducción especializada, la preferencia por los extranjerismos o la necesidad de los mismos, las

1. Este trabajo se realiza dentro del marco del GIRTraduvino, Grupo de Investigación Reconocido por la Universidad de Valladolid desde mayo de 2005 que se ocupa del lenguaje de la vid y el vino y su traducción [<http://www.girtraduvino.com>].

diferencias culturales, las inexactitudes conceptuales, la fraseología o la intraducibilidad de algunos términos dentro de la traducción vitivinícola.

**Palabras clave:** traducción especializada; equivalencia; interferencia; extranjerismos; vitivinicultura.

**Abstract:** Both Spain and France are countries with a wide tradition on wine-making and the weight of their sales is almost similar; however, as far as the language of wine is concerned, it is clearly French that wins since it is considered to be the *lingua franca* of wine. Thus, foreign words are frequent in this field of speciality in the Spanish of wine as much as in translations into Spanish. Translation is assumed to be natural and accurate and, as far as possible, equivalent. Moreover, the translator is supposed to show a wide knowledge of the target language as well as of the source one and the field of speciality, but some authors consider that more importance should be given to aspects such as culture as well as the concept of equivalence and interference in terminology, phraseology, syntax, etc. To check the differences and similarities between two Romance languages, the *Dictionnaire amoureux du Vin* and its Spanish translation will be used trying to find out an answer to questions such as specialised translation, the preference for foreign words or their necessity, cultural differences, terminological or conceptual interferences, phraseology or the impossibility of translating certain terms in the field of wine-making translation.

**Keywords:** specialised translation; equivalence; interference; foreign words; viticulture.

## 1. INTRODUCCIÓN

Podría decirse que el vino existe desde que el hombre apareció en el mundo y se dedicó a la agricultura. Se han encontrado restos de viñas en zonas de Europa, Asia o América desde hace 12 000-15 000 años (Bujanda, 2008). A lo largo de los siglos la evolución de este producto ha propiciado la comunicación, el conocimiento y el intercambio entre diversas culturas, países y, por supuesto, lenguas. En este contexto resulta indudable la primacía de Francia como primera potencia mundial. No cabe duda de que los vinos más prestigiosos, caros y quizás sobrevalorados proceden de Francia, uno de los mayores productores de vino y el país que más ha influido en la propagación de variedades autóctonas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay o Syrah) mundialmente aclimatadas en otros muchos países, y conocidas por su nombre francés. Además, a través de Francia se han dado a conocer nuevas formas de producción y vinificación y, sobre todo, su posicionamiento en el mercado vitivinícola ha hecho del francés la lengua del vino. Así, la terminología francesa en este ámbito de especialidad está presente no solo en el español sino también en otras muchas lenguas, en algunos casos en detrimento de la propia lengua.

España y Francia, países vecinos, comparten el origen romance de sus lenguas y una cultura del vino que data de muchos siglos, pero también se han visto envueltos en una serie de desencuentros a lo largo de la historia por diversas razones, en buena medida motivados por la entrada de extranjerismos procedentes del francés —galicismos— a lo largo de los siglos. Lapesa (1988) señala el siglo XI, coincidiendo con el reinado de Sancho el Mayor y una mayor apertura al exterior, como el comienzo de la entrada de galicismos en nuestro país, en parte motivado por el auge de las peregrinaciones a Santiago de Compostela a través del llamado «Camino francés», pero sin duda «el siglo XVIII marca una quiebra de la tradición hispánica, eclipsada por la influencia extranjera» (p. 419), siglo de la creación de la Real Academia Española que pretendía purificar y fijar el idioma, así como defenderla de la invasión de voces foráneas. La instauración de la dinastía Borbón trajo aparejados nuevos usos y costumbres y también nuevos términos para designar conceptos nuevos procedentes de ámbitos como la ciencia o la tecnología<sup>2</sup>. Esto unido al incremento de los viajes y al consiguiente intercambio de modas y costumbres francesas, así como de su lengua —considerada una marca de «cosmopolitismo»—, hacen que el siglo XVIII sea la época de la «universalidad de la lengua francesa» (García Yebra, 1999). Moreno Fernández (2019) también apunta la inclusión de voces y usos procedentes del francés en la lengua cotidiana relacionadas con el vestido, la vida social y familiar, la gastronomía o la cultura, pero los usos afrancesados no se limitaban solo al léxico sino que también procedían de la gramática o de la fonética, de manera que este autor observa «una tendencia al afrancesamiento mostrada por las incipientes clases medias» (p. 167) que se veía como un signo de modernidad frente a la oposición cerrada que desembocó en el casticismo. De manera que, por una parte, el declive de lo que antaño fuera el imperio español y, por otra, el interés por lo francés, desencadenan una forma de patriotismo exacerbado que rechaza frontalmente la entrada y utilización de galicismos (Martinell, 1984). De este aspecto también se hace eco Lázaro Carreter (1985) al hablar de dos tendencias que emergen de este enconamiento hacia el francés y lo francés: el «casticismo» auspiciado por la Academia que intenta resucitar un pasado de esplendor lingüístico caduco y el «purismo» que él considera una faceta negativa de la actitud casticista «destinada a rechazar la intromisión de vocablos nuevos, procedentes de otras lenguas o de una creación personal» (p. 259). Resulta innegable la importancia de las traducciones para acceder a ese nuevo conocimiento, de manera que estas serán la mayor vía de penetración de extranjerismos en el siglo XVIII: «La traducción fue tenida por una actividad tanto lingüística como todo lo contrario, una vía por la que, sin tasa ni medida, entraban en la lengua y se ponían en uso términos no autóctonos» (Ruiz Casanova, 2000, p. 309).

2. Los nuevos avances en la ciencia y la técnica y las voces para nombrarlas tendrán su reflejo en enciclopedias y diccionarios entre los que destacamos el del jesuita Esteban de Terros y Pando *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes, y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana* publicado en Madrid entre 1786-1893.

Por lo que respecta al dominio vitivinícola, Bajo Santiago (2001) considera que en el siglo XVIII se dan en España los primeros pasos hacia el nacimiento de la ciencia enológica, que se materializará en la plantación de especies de vid francesas e italianas, en la elección de terrenos adecuados o en la experimentación de nuevas técnicas de vinificación que surgen de las nuevas teorías químicas francesas. Precisamente, este nuevo conocimiento llevará aparejada una nueva terminología que llegará a España a través de los textos franceses. También Ibáñez Rodríguez (2006) sitúa el nacimiento de la enología en Francia en el siglo XVIII con los importantes trabajos de los químicos Lavoisier, Chaptal y Pasteur y el sueco Berzelius. Posteriormente la plaga de la filoxera a finales del siglo XIX hará que a través del contacto con el país vecino, especialmente en las zonas vinícolas del norte de España, se estrechen los lazos comerciales y sea una vía de introducción de nuevas formas de producción. Como consecuencia de esas relaciones comerciales, la terminología vitivinícola española se verá influida por la francesa. Incluso en la actualidad podemos constatar cierta preferencia por los extranjerismos<sup>3</sup> en el dominio vitivinícola, a veces por mero esnobismo más que por necesidad.

En el último cuarto del siglo XX la llamada «nueva cultura del vino» se ha traducido en un mayor interés por este ámbito de especialidad, tanto entre los profesionales como entre los legos que se acercan a un mundo de experiencias y sensaciones tales como el enoturismo, la enoterapia o simplemente el disfrute del vino. Este interés también ha quedado patente en el mundo editorial con la publicación, tanto en versión original como en forma de traducción, de numerosos textos destinados a diverso tipo de público. Se constata que la presencia del vino en los medios de comunicación o en Internet es abundantísima y, de hecho, uno de esos textos nos servirá para el análisis posterior.

## 2. METODOLOGÍA

La influencia del francés como *lingua franca* del vino y, por tanto, en el español del vino, así como los problemas de traducción derivados, son el objeto de estudio de este trabajo, aunque su alcance será limitado puesto que nos centraremos únicamente en el *Diccionario del amante del vino* (2007), traducción del *Dictionnaire amoureux du vin* (2006) de Bernard Pivot. La lectura comparada de ambos textos nos va a permitir comprobar las equivalencias e interferencias que se producen en el proceso de traducción y observar hasta qué punto la influencia del francés se deja sentir en el español en aspectos léxicos —extranjerismos necesarios o innecesarios—, sintácticos o culturales que pueden generar problemas al lector español y cómo el traductor ha tratado de darles respuesta.

3. Únicamente nos centraremos en los extranjerismos procedentes del francés, a pesar de que otras lenguas también han influido en la terminología vitivinícola española, si bien en mucha menor medida.

Para llevar a cabo la parte práctica de análisis de la traducción hemos cotejado ambos textos anotando los aspectos que nos parecía conveniente destacar. Dado que el autor se explaya en situaciones personales y laborales (debido a su trabajo como periodista en prensa, radio y televisión) tratando una amplia gama de temas en los que aparecen personajes, obras de arte o literatura, únicamente vamos a hacer referencia a los aspectos «técnicos» más relevantes que afectan a la traducción española según el objetivo marcado, es decir, el lenguaje del dominio vitivinícola. Aspectos tales como la presencia de extranjerismos con un abundante número de nombres propios, la terminología especializada, la fraseología general y especializada (colocaciones, frases hechas o refranes), fenómenos como la polisemia o la sinonimia, la siglación; los galicismos léxicos y sintácticos, pero también la cultura que está presente a lo largo de toda la obra o la forma gráfica de los términos extranjeros —el uso de cursiva, entrecomillado, subrayado, redonda, etc.

Antes de entrar en el análisis comparado del TO y TM haremos algunas consideraciones sobre la traducción y las competencias del traductor creando un marco teórico que nos sirva de soporte para la parte más práctica de este trabajo.

### 3. SOBRE LA TRADUCCIÓN

Al considerar la traducción y el proceso traductológico, Hurtado Albir (2014) se plantea algunas cuestiones para explicar qué se entiende por traducción. Tanto sus preguntas como sus respuestas nos parecen cruciales, por lo que vamos a servirnos de ellas: 1) ¿por qué se traduce? Obviamente porque se trata de lenguas y culturas diferentes; 2) ¿para qué se traduce? Para superar las barreras lingüísticas y culturales entre las lenguas; esto explica la finalidad comunicativa de la traducción; y, por último 3) ¿para quién se traduce? Está claro que el traductor no traduce para sí mismo, sino para alguien que no conoce la lengua del texto o documento. Para Nord (2020) traducir supone una constante toma de decisiones que suscita dudas e incertidumbre en cualquier fase del proceso traslativo. Dudas que surgen sobre lo que se espera del encargo de traducción, el análisis, la comprensión y la interpretación del texto original, la estrategia de transferencia o la calidad del producto final, es decir, la traducción, y sobre todo, los niveles de lenguaje y cultura. De manera que será necesario avanzar en la traducción y también volver atrás para comprobar si se han adoptado las decisiones adecuadas en cada momento.

Numerosos estudiosos se han planteado el papel de la traducción y las formas de llevar a cabo el traslado desde la lengua fuente a la lengua meta y cuáles son los mecanismos que deberían utilizarse. Se habla de fidelidad, de equivalencia, de transferencia o de adecuación al texto original, entre otras. La noción de equivalencia la plantean los primeros teóricos de la Traductología moderna. Según Catford (1970) encontrar equivalentes de traducción en LM se convierte en un problema central y para Nida y Taber

(1986, p. 29) «la traducción consiste en reproducir, mediante una equivalencia natural y exacta, el mensaje de la lengua original en la lengua receptora, primero en cuanto al sentido, y luego en cuanto al estilo». Un buen número de autores tratan el concepto equivalencia o interferencia (Toury, 1978, 1979; Rabadán, 1991; Wotjak, 2010; Franco Aixelà, 2013) en relación con la traducción y los límites entre la fidelidad al TO y la libertad de adaptación del TM. En cualquier caso, la disparidad de criterios es significativa. Así, Toury (1978, 1979) se debate entre ser como «el» original, potenciando la reproducción de los elementos presentes en TO —lo que facilita la interferencia— o ser como «un» original —lo que implica evitar fórmulas aplicadas en TO en un intento de construir una traducción que utilice modelos escritos originalmente en TM. Para él, se produce una tensión entre adecuación y aceptabilidad de la que se hacen eco otros autores. Rabadán (1991) habla de equivalencia como una relación global entre TO y TM y de aceptabilidad por parte de los receptores de TM. Sin embargo, Hatim y Mason (1995) cuestionan el término «equivalencia» pues parece que la equivalencia total sería un objetivo alcanzable, por tanto habría un equivalente, formal o dinámico, tanto en LO como en LM, y se inclinan por el concepto de adecuación. Tricás (1998) afirma que todo texto debería ser traducible aunque presente serias dificultades, y puede que algunos elementos no tengan un equivalente aproximado en LM, si bien se plantean problemas de intraducibilidad que la autora sitúa en dos niveles: intraducibilidad lingüística y cultural por desconocimiento del contexto. Para Bonet (2002) la traducción ideal es aquella que no «huela» a traducción, es decir, que el lector de TM la reciba como si hubiera estado escrita en su propia lengua, sin embargo, no siempre resulta tan fácil alcanzar este objetivo. Para superar estas dificultades, el traductor debería conseguir el equilibrio entre adecuación y aceptabilidad a pesar de las interferencias que Franco Aixelà (2013) define como «la importación en el texto meta de elementos léxicos, sintácticos, culturales o genéricos típicos del sistema semiótico original y poco frecuentes o inexistentes en el contexto meta, al menos en calidad de usos originales de comunicación en la lengua correspondiente» (p. 47). Por tanto, según el plano en el que se produzcan dichas interferencias, podemos hablar de interferencia léxica, sintáctica o cultural.

Por lo que respecta a la traducción vitivinícola, se trata de un tipo de traducción especializada<sup>4</sup> destinada a especialistas y, si tenemos en cuenta al usuario, dirigida a diversos tipos que van desde el experto, pasando por el aprendiz (estudiante) hasta llegar a un público no experto pero interesado en este ámbito de especialidad. Siguiendo a Cabré (1993), este lenguaje especializado se caracteriza por tres variables: tema, usuario y situación de comunicación, que le confieren unas peculiaridades lingüísticas y textuales. Esta condición de especialidad también plantea una serie de restricciones tales como la neutralidad y la objetividad (Kocourek, 1982), además de tener en cuenta

4. Hurtado (2014) cree que es más adecuado referirse a traducción de textos especializados (o géneros especializados) que a traducción especializada puesto que toda traducción lo es ya que requiere un conocimiento y unas habilidades especiales.

la precisión, la biunivocidad y el carácter informativo que este tipo de lenguaje genera. Sin embargo, en el discurso del vino y, por tanto, en la traducción de ciertos textos, como el que nos ocupa, aspectos como subjetividad, emotividad y poesía juegan un papel determinante, lo que creemos que puede suponer una dificultad añadida para el traductor.

#### 4. SOBRE EL TRADUCTOR

Con respecto a las competencias del traductor, además de un conocimiento de la lengua de origen y de llegada, es decir, una competencia lingüística que facilite el traspaso de LO a LM, el traductor necesita un sólido conocimiento del tema —que incluye no solo la terminología, sino también la fraseología propias del ámbito de especialidad— y del contexto histórico y cultural, o sea un dominio conceptual en ambas lenguas, además de conocimientos especializados sobre ambas culturas, que permitan al traductor navegar por ellas y ser capaz de acercarlas a un lector lego, como en nuestro caso, puesto que se trata de un texto de divulgación, es decir, un texto con cierto grado de especialidad que se espera que sea recibido de forma natural. Para Luque Toro (2006) la adquisición de la naturalidad entraña una seria dificultad en el proceso de traducción, de ahí que en ocasiones encontremos traducciones forzadas o chocantes para el receptor. Esa naturalidad implicaría que el texto traducido pudiera leerse como si se tratara de un texto escrito en español y no en francés, de ahí que el traductor deba transmitir de manera fiel y precisa el sentido de TO, pero no centrarse exclusivamente en el aspecto lingüístico. Así pues, la competencia lingüística no es la única que requiere un buen traductor, dado que los factores culturales juegan un papel importante a la hora de traducir. Por tanto, al traductor no debería presuponersele únicamente un conocimiento lingüístico, sino también cultural, a lo que Samaniego Fernández (2007) se refiere como «biculturalismo».

García Yebra (1995, 2005) habla de la responsabilidad del traductor y de la importancia de conocer la LT, es decir, la propia, más que la LO para evitar incorrecciones de todo tipo —lingüísticas, léxicas, morfológicas e incluso lógicas— e incide en la importancia de conocer profundamente ambas lenguas así como el tema del que trata el texto que se traduce para evitar, en la medida de lo posible, interferencias que en nada benefician la tarea traductora; así «cuanto más débil sea el conocimiento o el dominio de la lengua propia, tanto más frecuentes serán en la traducción las interferencias de la lengua extraña» (García Yebra 1984, p. 353). Para Pinto Molina (2005) el traductor es un intermediario entre dos lenguas y dos culturas y su cometido es «saber qué reconstruir de esos contextos, evitando lo superfluo y/o desarrollando aquella información implícita necesaria para la interpretación correcta del TD» (p. 64), es decir, el traductor es lo que Hurtado Albir (2014) llama un «mediador lingüístico y cultural». Como señala Wotjak (2010), el traductor debería conseguir que el texto traducido fuera

«comunicativamente equivalente al original, y al mismo tiempo también comunicativamente adecuado» (p. 717). No se trata de llevar a cabo una traducción completamente libre, pero tampoco una traducción literal, por lo que apostamos por ese punto de vista más flexible y acorde con las tendencias traductológicas actuales.

## 5. LE DICTIONNAIRE AMOUREUX DU VIN Y DICCIONARIO DEL AMANTE DEL VINO

Una vez considerados algunos aspectos generales sobre la traducción y las competencias del traductor es momento de comprobar cómo se ha llevado a cabo la traducción de un texto tan especial como el *Dictionnaire amoureux du vin* de Bernard Pivot publicado en 2006 —la traducción española de Jordi Terré titulada *Diccionario del amante del vino* es de 2007. Según indica el propio autor en el prefacio de su libro su objetivo al escribir este libro era «Escribir sobre el vino después de haberlo bebido» (p. 19), de ahí que podamos esperar todo, nada o cualquier cosa sobre el mundo del vino. El libro se centra casi exclusivamente en Francia<sup>5</sup>, por tanto los extranjerismos vitivinícolas van a proceder de esta lengua romance y se trasladarán a otra lengua romance, el español, apartándose muy poco del texto original, si bien la traducción no está exenta de interferencias como comentaremos más adelante.

El primer desajuste hay que buscarlo en la elección del título de la obra tanto en francés como en español. Si el lector espera encontrar un diccionario especializado sobre el vino quedará decepcionado, ya que lo que el autor presenta son textos de extensión diversa, relacionados con diferentes aspectos del mundo del vino, que van desde mitología hasta su elaboración o consumo, pasando por prácticas de cultivo tradicionales, fiestas, opiniones sobre el vino o entrevistas con personajes de la vida social o cultural francesa, principalmente. Lo único que lo asemeja a un diccionario al uso es el orden alfabético de las 108 entradas que van de la A a la Z. Si nos atenemos a lo expuesto por Cabré (2002) podríamos decir que se trata de un texto de «divulgación especializada» en el que la autora sitúa a este tipo de «textos de amplia difusión destinados a un público interesado, pero sin competencia específica en la materia» (p. 32).

En términos generales, podríamos decir que el traductor se ajusta con bastante precisión al original. De hecho, en la Nota del traductor que figura al final del libro (pp. 349-352) expone que ha mantenido la fidelidad gráfica escribiendo en redonda y minúscula todas las marcas de vino y las variedades de uva. Este criterio permite distinguir las regiones vinícolas o las localidades de los vinos que comparten el mismo

5. Sorprende el apartado «La España vitivinícola actual» (pp. 353-365) firmado por Tomàs Cusiné, un añadido en TM que, en nuestra opinión, resulta bastante desconcertante por lo impropio.

nombre (p. 350)<sup>6</sup>. Así mismo justifica el empleo del extranjerismo crudo, por ejemplo, en casos como *cru*, *château*, *domaine*, *côtes* o *climat* que no tienen equivalente exacto en español aunque vacila entre la escritura de los términos extranjeros en cursiva, redonda o entrecorchetados, sin seguir un criterio fijo (pp. 350-351). Como el propio traductor dice, a veces utiliza corchetes «para aclarar, en lo posible el sentido de algún que otro tecnicismo vitivinícola de imposible traducción literal. O para poner de manifiesto alusiones al contexto cultural francés que, aquí, podrían pasar desapercibidas» (p. 349).

## 5.1. *Los nombres propios*

Centrándonos en aspectos más concretos, dentro del dominio vitivinícola son extremadamente importantes y frecuentes los **nombres propios**. Vamos a encontrarlos en distintos subdominios como la ampelografía (variedades de uva), la vinificación (nombres de vino, marcas comerciales, bodegas, bodegueros, etc.), viticultura (regiones vinícolas, organismos reguladores tanto nacionales como internacionales o clasificaciones vitivinícolas DO, AOC o VdT, entre otras). Todos ellos constituyen una forma de interferencia muy significativa.

El mayor volumen de nombres propios (NP) del dominio vitivinícola está compuesto por topónimos y antropónimos, pero también variedades de uva, organismos reguladores nacionales e internacionales, o nombres de los vinos reconocibles para los interesados en este ámbito de especialidad y cuya sola mención es suficiente para identificar el producto, la bodega o una marca comercial —Armagnac, Dom Pérignon o Madeira— o a todos ellos, de ahí el mencionado aspecto de la polisemia en este dominio de especialidad.

Muchas veces se define el nombre propio por oposición al nombre común, pero veremos que el dominio vitivinícola es especial al respecto. Así, en cuanto al género, las **variedades** de uva van a ser masculinas en francés y femeninas en español: le riesling/la riesling; mientras que el vino que se elabora con ellas va a ser masculino en ambas lenguas: le/el chardonnay. El uso del artículo —definido e indefinido— es habitual: un (vino) syrah/el syrah. Por lo que respecta al número, el plural se utiliza para hablar de forma genérica de los vinos producidos en algunas regiones vinícolas: les médocs/los médocs o les beaujolais/los beaujolais. Por otra parte, aunque se considera que el NP designa pero no connota, observamos que un mismo término puede hacer referencia tanto a la variedad de uva como al vino que se elabora con ella o a la región vinícola en la que se produce, por ejemplo: carignan/cariñena o bordeaux/burdeos. En cuanto a los aspectos ortográficos, las plantas (variedades de uva), los vinos y, a veces, las

6. Ese es el criterio que Pivot expone en la entrada beaujolais: «le beaujolais —sans la B majuscule de la région ou de l'aire d'appellation, donc le vin—» (p. 48) y que el traductor sigue al pie de la letra.

regiones se escriben en minúscula a pesar de ser NP por lo que, en general, vemos que en el dominio vitivinícola el NP se comporta como si fuera un nombre común en muchas ocasiones.

Por lo que respecta a los **topónimos** y **antropónimos**<sup>7</sup>, se observa una tendencia al mantenimiento del término extranjero (Moya, 1993; Díaz Rojo, 2001). De hecho, algunos autores se plantean la intraducibilidad de los NP (Kleiber, 1996; Torre, 1994) e incluso Santoyo (1987) afirma taxativamente que «los nombres propios no se adaptan en traducción» (p. 45). Sin embargo, entre los topónimos del dominio vitivinícola vamos a encontrar países, regiones vinícolas o bodegas, pero también ríos, valles o accidentes geográficos diversos y diversos niveles de traducción y, contrariamente a las opiniones apuntadas, Martínez de Sousa (2003) o Rodríguez Díez (2003) consideran un barbarismo el empleo de un topónimo con su grafía original cuando existe un exónimo español. En este sentido, se traducirán todos los nombres de regiones (ejemplos 1-5) y aquellos topónimos (en este caso, ríos) que están consolidados y aceptados en nuestra lengua (ejemplos 6-8):

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| 1. Alsace (p. 21)     | Alsacia (p. 31)  |
| 2. Bourgogne (p. 24)  | Borgoña (p. 33)  |
| 3. Dordogne (p. 32)   | Dordoña (p. 44)  |
| 4. Champagne (p. 281) | Champaña (p. 39) |
| 5. Bordeaux (p. 68)   | Burdeos (p. 90)  |
| 6. Rhône (p. 46)      | Ródano (p. 54)   |
| 7. Saône (p. 46)      | Saona (p. 54)    |
| 8. Loire (p. 56)      | Loira (p. 62)    |

*Tabla 1. Topónimos vitivinícolas*

Sin embargo, si estas regiones o ríos forman parte de una región vinícola se va a mantener el extranjerismo crudo: Côtes du Rhône (p. 56/p. 62).

Muchos topónimos presentan diversas composiciones que van desde las lexías simples hasta colocaciones en las que intervienen generalmente un nombre común y un nombre propio; a veces incluyen una preposición o se escriben con guion, de manera que las opciones son variadas. En muchos de los topónimos vitivinícolas la utilización de nombres comunes —valle, río o monte— o elementos de tipo arquitectónico —torre o castillo— junto a otros nombres propios es una de las formas más frecuentes de creación toponímica. Como hemos visto se opta tanto por la traducción

7. Aunque en el texto original figuran numerosas referencias a escritores, pintores, enólogos o personajes diversos, no vamos a detenernos en los antropónimos que se mantienen con la grafía extranjera; sin embargo, con los topónimos sí que se observan diferentes niveles de traducción.

como por el mantenimiento del extranjerismo: Val de la Loire (p. 258)/Valle del Loira (p. 209) o Côte Rôtie (p.130/p.127)<sup>8</sup>.

Son numerosísimos los topónimos formados por un nombre común —*château, clos, maison* o *domaine*— habitualmente seguido por un antropónimo que hace referencia al propietario con el que se identifica la bodega, la explotación vitivinícola o el vino que en ella se elabora y, en la mayoría de los casos, el NP se escribe frecuentemente en minúsculas, e incluso se elimina el nombre común de la colocación si la bodega o el vino son sobradamente conocidos: (*château*) *cheval blanc, lafite, margaux, pétrus, romanée-conti* (p. 33)/(p. 44).

Otro tipo de nombres propios lo constituyen las **siglas** que desempeñan un papel muy destacado en los lenguajes de especialidad, pero también en nuestra vida diaria. Su éxito estriba en transmitir conocimiento especializado con el menor número de letras posibles partiendo de sus formas desarrolladas. En el dominio vitivinícola se utilizan para representar a instituciones, organismos, clasificaciones de vinos o regiones vinícolas y contribuyen eficazmente a aligerar la comunicación escrita. Forman parte de lo que Kocourek (1991) denomina elementos braquigráficos y su aceptación es muy amplia entre los especialistas aunque pueden plantear problemas de comprensión para los no expertos. De ahí que RAE (2010) proponga que las siglas extranjeras se acompañen de su traducción o de la forma desarrollada cuando esta no tenga equivalente para evitar interferencias, ya que no siempre vamos a poder hacer una transferencia desde TO a TM.

Así, en el caso de AOC, por tratarse de una clasificación específica francesa, quizás fuera más oportuno mantener la sigla extranjera correspondiente a *Appellation d'Origen Contrôlée*, pues la traducción literal remite en español a DOC que se aplica únicamente a Rioja y Priorato mientras que el resto de las regiones vinícolas españolas son DO (Denominación de Origen). Dado que TO se centra en Francia, creemos que sería más adecuado mantener las siglas originales; sin embargo, encontramos diversas opciones de traducción (ejemplos 9-11):

|                       |  |
|-----------------------|--|
| 9. ...des AOC (p.118) | ...las DOC (denominaciones de origen controladas) (p. 117) |
| 10. AOC (p. 334)      | AOC [DOC o Denominaciones de Origen Controladas] (p. 263)  |
| 11. AOC (p. 401)      | DOC (p. 101)   |

Tabla 2. Siglas vitivinícolas

8. Un caso curioso y recurrente es la región Languedoc-Roussillon (p. 257) en la que concurren el extranjerismo y el término hispanizado: Languedoc-Rosellón (p. 208).

## 5.2. El léxico vitivinícola

Bajo este epígrafe nos referimos a lo que podría considerarse terminología especializada vitivinícola aunque, obviamente, los nombres propios comentados también forman parte de ella. Sin embargo, muchas veces asumimos que la terminología solo está compuesta por una serie de nombres, verbos o adjetivos que, a su vez, pueden formar parte de colocaciones y que nos permiten hablar «con propiedad» en el dominio vitivinícola. Algunos de los términos serán extranjerismos crudos, pero también préstamos, calcos o extranjerismos hispanizados o adaptados. Al tratarse de voces extranjeras deberían estar gráficamente marcadas y escritas en cursiva o entre comillas, pero el traductor rara vez sigue esta pauta puesto que se atiene principalmente al texto francés; otras veces recurre a los corchetes o utiliza lo que podríamos llamar una «técnica mixta», especialmente en las colocaciones, combinando términos franceses y españoles y mostrando cierta vacilación<sup>9</sup>, por lo que encontramos diversos niveles de traducción como veremos en las siguientes tablas:

### 5.2.1. Equivalencia total (ejemplos 12-14):

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 12. «vendanges tardives» (p. 23)          | «vendimias tardías» (p. 32)          |
| 13. «sélection des grains nobles» (p. 23) | «selección de granos nobles» (p. 32) |
| 14. pourriture noble (p. 23)              | podredumbre noble (p. 33)            |

### 5.2.2. Combinaciones mixtas de términos en las que suele marcarse gráficamente el término extranjero (ejemplos 15-20):

|   |   |
|---|---|
| 15. grands crus (p. 23)                   | grandes <i>crus</i> (p. 45)               |
| 16. premier cru (p. 26)                   | primer <i>cru</i> (p. 35)                 |
| 17. châteaux bordelais (p. 54)            | <i>châteaux</i> bordeleses (p. 54)        |
| 18. beaujolais nouveau (p. 58)            | el nuevo beaujolais (p. 66)               |
| 19. méthode champenoise (p. 155)          | método <i>champenoise</i> (p. 141)        |
| 20. mise en bouteille au château (p. 373) | embotellado en el <i>château</i> (p. 292) |

9. Los términos se recogen tal y como figuran en TO y TM, de ahí el uso de comillas, cursiva o redonda en cada caso.

### 5.2.3. Falta de precisión terminológica en algunos casos (ejemplos 21-25)<sup>10</sup>:

|                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 21. l'arrachage des vignes (p. 28) | * extirpación de las viñas (p. 37) |
| 22. assemblage (p. 34)             | * combinaciones (p. 45)            |
| 23. cuvaision (p. 64)              | * vinificación (p. 64)             |
| 24. pinot blanc (p. 22)            | * pinot blanco (p. 32)             |
| 25. cabernet franc (p. 33)         | * cabernet franco (p. 44)          |

En el ejemplo 21 el término «extirpación» parece más propio del ámbito médico que del de vitivinícola en el que se utiliza «arranque»; en el 22 «ensamblaje» o «mezcla» serían más adecuados, incluso se utiliza «cupaje», una creación procedente del francés «coupage»; en el 23 el término francés se refiere únicamente a la fermentación del vino en la cuba mientras que el español «vinificación» implica una serie de trabajos en bodega mucho más amplia, siendo la fermentación solo uno de ellos, por tanto «encubado» se ajustaría perfectamente al sentido del original. En cuanto a 24 y 25, las variedades francesas están totalmente aceptadas en todas las lenguas, por lo que resulta chocante encontrar parte de las mismas traducidas.

### 5.2.4. Cierta ambigüedad de significados (ejemplos 26-30):

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 26. terroir (p. 30)  | terruño (p. 39); tierra (p. 42) |
| 27. poinçon (p. 64); 28. tonneau (p. 64); 29. muid (p. 66) | barrica (p. 68; p. 70)          |
| 30. crus (p. 25)   | *caldos (p. 35); *vinos (p. 43) |

El concepto de «terroir» es una combinación de comarca, entorno natural y suelo donde nace el vino, lo que en el español del vino se conoce como «terruño», mientras que «tierra» haría referencia únicamente al terreno, al suelo. No es extraño, sin embargo, encontrar el extranjerismo crudo en español (vino de «terroir»). Los términos en 27, 28 y 29 son traducidos como sinónimos en español aunque la medida de capacidad de los recipientes es diferente, por tanto podrían prestarse a confusión. En 30 se ofrecen dos alternativas, una genérica (vinos) y otra (caldos) que algunos expertos consideran un término castizo poco afortunado mientras que el término francés es sinónimo de un vino que nace en un pago de calidad, por lo que el mantenimiento del extranjerismo quizás hubiera sido más adecuado.

10. Los asteriscos los colocamos cuando creemos que la opción traductológica parece poco rigurosa o poco acertada y planteamos otra alternativa.

### 5.2.5. Ausencia de equivalentes en español (ejemplos 31-35):

|   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 31. «bordeaux supérieurs» (p. 72)       | «burdeos superiores» (p. 80)      |
| 32. «crus classés» (p. 79)              | «vinos clasificados» (p. 89)      |
| 33. «bordeaux simples» (p. 72)          | «burdeos simples» (p. 80)         |
| 34. domaine de la Romanée-Conti (p. 80) | finca de la Romanée-Conti (p. 84) |
| 35. crémant (p. 401)                    | champán poco espumoso (p. 101)    |

Es el caso de las clasificaciones francesas, las propiedades vinícolas o las elaboraciones de ciertos vinos que requerirían el mantenimiento del extranjerismo.

### 5.2.6. Preferencia por el término francés aunque exista un equivalente español

A veces el traductor mantiene el extranjerismo y su traducción junto con una explicación. En algunos casos se trata de una información que podríamos llamar enciclopédica —entre corchetes— que no siempre resulta necesaria (ejemplos: 36-44):

|   |  |
|---|--|
| 36. caudalies (p. 147)                  | *caudalies (p. 97)   |
| 37. «vin de grisemotte» (p. 166)        | «vino de <i>grisemotte</i> » [fruto resultante de la segunda floración de los vinos jóvenes y muy vigorosos] (p. 150-151)                      |
| 38. «millerandage» (p. 270)             | «millerandage» o «corrido» [fecundación incompleta durante la floración de una viña que produce uvas sin pepitas y granos minúsculos] (p. 219) |
| 39. «ouiller» (p. 271)                  | «ouiller» o «rellenar» [llenar una bodega de vino a medida que el nivel baja] (p. 219)   |
| 40. «sombrier» une vigne (p. 279)       | «sombrier» una viña [primera labor primaveral] (p. 223)  |
| 41. la «rueller» <sup>11</sup> (p. 279) | la «rueller» [levantar la tierra del medio del surco con la lengüeta de la piocha] (p. 223)  |
| 42. la «biner» (p. 279)                 | la «biner» [acondicionar el suelo cortando las malas hierbas] (p. 223)   |
| 43. l'«écouler» (p. 279)                | la «écouler» [atar los grandes brotes con estacas] (p. 223)  |
| 44. l'«essomacer» (p. 279)              | la «essomacer» [desyemarla] (p. 224) (p. 279)  |

11. Los términos 40 a 44 son una serie de prácticas vitivinícolas que figuran en la misma frase, por tanto a partir de 41 mantienen el pronombre que, en la traducción, también se conserva.

En el ejemplo 36, el término francés es ampliamente utilizado para medir la persistencia del vino en boca dando lugar a las llamadas «caudalías». Se trata de un galicismo ampliamente utilizado por lo que el mantenimiento del extranjerismo «*caudalies*», marcado como tal en cursiva resulta totalmente innecesario.

### 5.2.7. Términos hispanizados que el DRAE<sup>12</sup> recoge en su 23ª edición (ejemplos 45-47):

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 45. champagne (p. 100)        | champán (p. 102)          |
| 46. Champagne (p. 104)        | Champaña (p. 110)         |
| 47. «chaptalisation» (p. 110) | «chaptalización» (p. 111) |

En el ejemplo 47, y siguiendo los patrones derivativos de ambas lenguas, encontramos *surchaptalization* (p. 111)/*superchaptalización* (p.112).

### 5.2.8. Neologismos de creación del propio autor adaptados al español (ejemplos 48-49):

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 48. «pinotise» son gamay (p. 51) | «pinotiza» su gamay (p. 58) |
| 49. Il se «bourgognise» (p. 51)  | Se «borgoñiza» (p. 58)      |

Vemos que, por lo que respecta al léxico vitivinícola, las opciones de traducción son muy diversas y no siempre acertadas.

## 5.3. Galicismos sintácticos

Si bien los galicismos léxicos son más numerosos en la traducción, también encontramos desajustes sintácticos al imitar las construcciones francesas que se manifiestan principalmente en el uso del pronombre relativo (que) o de las preposiciones (ejemplos 50-56):

|   |   |
|---|---|
| 50. Mais il n'est pas par patriotisme que... (p. 34).       | Pero no era por patriotismo que... (p. 25).                 |
| 51. Tout le monde m'avait déconseillé d'inviter... (p. 64). | Todo el mundo me había desaconsejado de invitar... (p. 69). |

12. <http://www.rae.es/rae.html> (consulta: 19 de junio de 2021).

|  |  |
|--|--|
| 52. On dit que c'est par économie que les cavistes... (p. 99).   | Se dice que es por dinero que los bodegueros... (p. 76).   |
| 53. C'est pour des raisons d'intendance, de sacristie, que, à partir du XVI <sup>e</sup> siècle, le vin rouge a été progressivement abandonné au profit du blanc (p. 273). | Fue por razones de intendencia y de sacristía que, a partir del siglo XVI, se fue abandonando el vino tinto a favor del blanco (p. 225). |
| 54. C'est aussi pour des raisons pratiques que la communion des fidèles sous l'espèce du vin n'a pas été conservée (p. 273).   | Fue también por la misma razón práctica que la comunión de los fieles bajo la especie del vino no fue conservada (p. 273).               |
| 55. Ce n'est pas par grandeur que les Médocians... (p. 327).   | Y no fue por magnanimidad que los del Médoc... (p. 261).   |
| 56. Ce n'est pas par hasard que la confrérie bachique a choisi de s'appeler Confrérie des Chevaliers du Tastevin (p. 399).   | No fue por casualidad que la cofradía báquica eligió el nombre de Cofradía de los Caballeros del Catavinos (p. 99).                      |

#### 5.4. Interferencias culturales

Los culturemas (Nida, 1975; Nord, 1997) o palabras culturales (Newmark, 1992) constituyen otra fuente de inequivalencias, puesto que aunque son relevantes para la cultura de TO pueden no tener equivalente en TM o ser percibidas como un fenómeno propio de la cultura original. En el texto que nos ocupa son numerosas las referencias culturales a las que el traductor debe dar respuesta, con resultado diverso. En parte esto es debido al peculiar carácter del libro, que roza la oralidad al reproducir conversaciones, entrevistas o experiencias propias, de manera que el color local va a estar muy presente, así como las referencias a personajes o situaciones, que no siempre van a ser de fácil comprensión para el lector meta. A veces, se recurre a la ampliación de información entre corchetes, pero en muchos casos el traductor opta por ignorarlas o transferirlas dejando al lector en una incertidumbre total. También son numerosas las referencias a la gastronomía regional. Aunque generalmente el traductor mantiene el extranjerismo, en algunos casos añade una explicación que no siempre es ajustada (ejemplos 57-62):

|  |  |
|--|--|
| 57. Ce n'est plus un vin, c'est la boutique de Fauchon! (p. 29). | ¡Esto, más que un vino, se parece a la boutique de Fauchon! (p. 41). |
|--|--|

Al hablar de los aromas que al autor le evoca el vino, los compara con una tienda parisina que haría las delicias de cualquier gourmet<sup>13</sup>; sin embargo, no se da ninguna explicación al respecto. Además, el hecho de mantener el original «boutique» puede

13. <https://www.fauchon.com/> (consulta: 19 de junio de 2021).

inducir a error puesto que en español normalmente asociamos el término con una tienda de ropa exclusiva y no con una de ultramarinos, por muy selecta que esta sea.

|  |   |
|--|---|
| 58. Le vin de la gauche-saucisson et le vin de la droite-pot-au-feu (p. 54). | El vino del salchichón plebeyo y el vino del patricio cocido de vaca (p. 61). |
|--|---|

Se refiere al beaujolais que, según el autor, es un vino para todas las clases sociales asociado a productos que parece considerar de izquierdas o de derechas, pero la referencia política queda bastante diluida en la traducción.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| 59. jésus (p. 43).        | salchichón <i>jésus</i> (p. 51).                           |
| 60. cochonnailles (p. 43) | chacinería (p. 51)<br>*fiambres <sup>14</sup> ; *embutidos |

Según DRAE<sup>15</sup> «chacinería» hace referencia a la industria de la chacina o a la tienda en la que se vende chacina, es decir, embutidos o productos elaborados con carne de cerdo, por tanto la opción elegida no parece la más adecuada.

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 61. tablier de sapeur (p. 43).  | callos rebozados tablier de sapeur <sup>16</sup> (p. 52).     |
| 62. le gigot-qui-pleure (p. 57) | el gigot-qui-pleure [la pierna de cordero que llora] (p. 63). |

La **fraseología** también puede plantear problemas puesto que aunque se trata de traducir un texto de una lengua romance a otra, los refranes o las frases hechas no siempre son equivalentes, de ahí que se produzcan situaciones peculiares. En algunos casos el traductor transfiere el original francés o lleva a cabo una traducción literal (ejemplos 63-69):

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 63. «À la tienne, Étienne» (16). | «À la tienne, Étienne» [A la tuya, Esteban]. |
|----------------------------------|--|

Se trata de una fórmula popular para brindar que, solo en parte, tiene equivalente en español. Sería la respuesta a la expresión «A tu salud», pero la traducción del nombre propio no presenta la rima del francés, por tanto resulta un tanto extraño. Pivot relaciona esta frase con otras similares y pone el siguiente ejemplo:

|                                  |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 64. «Tu parles, Charles» (p.16). | «¡Pon la harina, Marina!» (28). |
|----------------------------------|---------------------------------|

14. Ver nota 10.

15. <https://dle.rae.es/chacinería> (consulta: 19 de junio de 2021).

16. Se trata de un filete rebozado, nada que ver con nuestros callos.

En ambas lenguas se opta por la rima, algo a lo que el español tampoco es ajeno, aunque en este contexto suena un tanto chocante.

|   |  |
|---|--|
| 65. Dont la réputation est tombée dans les chausses de leurs propriétaires (p. 73). | Cuya reputación ha caído hasta las calzas de sus propietarios (p. 90).<br>*Cuya reputación ha caído por los suelos o está por los suelos.                              |
| 66. siffler au goulot (p. 85).  | echársela al colete a morro (p. 87).<br>*echársela al colete o *bebérsela a morro.   |
| 67. Le champagne coulait à flots (p. 103).  | El champán corría a chorros (p. 105).<br>*El champán corría a mares.   |
| 68. Je me suis juste salement sôulé (p. 87).  | Me emborraché como un puerco (p. 89).<br>*Iba ciego; *me puse ciego; *iba como un piojo; *iba borracho como una cuba.  |
| 69. ivre mort (p. 226).   | ebrio muerto (p. 161).<br>*borracho perdido; *borracho como una cuba o alguna de las opciones mencionadas arriba pudieran ser más ajustadas que la traducción literal. |

Son numerosos los ejemplos que podrían incluirse en este apartado, si bien por razones de espacio solo mencionamos unos pocos a modo de muestra para constatar los niveles de traducción y, en nuestra opinión, las certezas e incertidumbres que ciertas decisiones traductológicas adoptadas pueden generar en el lector de TM.

## 6. CONCLUSIONES

Nuestro objetivo principal al plantear este trabajo era constatar la influencia del francés en el español en el dominio vitivinícola. Al tratarse de dos lenguas románicas habladas en países vecinos no resulta extraño el trasvase lingüístico. Sin embargo, el balance ha estado siempre a favor del francés como hemos apuntado en la introducción, ya que, sin lugar a dudas, la *lingua franca* del vino es el francés. También nos cuestionábamos el proceso de traducción, así como las equivalencias e interferencias que se producen en aspectos como el léxico, la sintaxis o la cultura de TO y cómo el traductor lleva a cabo la transferencia utilizando como corpus el *Dictionnaire amoureux du vin* y su traducción española. Esta, en nuestra opinión, se ajusta en la mayoría del texto a la traducción literal, lo que no siempre beneficia a TM, de ahí que nos hayamos permitido ofrecer algunas alternativas.

Son numerosos los galicismos que utilizamos en nuestra vida cotidiana relacionados con el vino sin que seamos conscientes de su procedencia, por ejemplo: barrica, barril, botella, clarete, etiqueta, gollete, sumiller, tanino, tapón o tonel, entre otros a los que hay que añadir el importante volumen de nombres propios —antropónimos,

topónimos y siglas— que se transfieren de TO a TM directamente, a pesar de que, en el caso de las siglas francesas o las clasificaciones vitivinícolas, no es posible una equivalencia. Únicamente en el caso de los topónimos y, cuando existen formas consagradas en español, se opta por la forma hispanizada.

A pesar de que en las lenguas de especialidad debería primar la precisión y, por tanto, los términos deberían ser unívocos, tanto la sinonimia como la polisemia están presentes en el ámbito de la vitivinicultura, especialmente en los subdominios de la ampelografía o la vinificación, y se puede observar cierta vacilación o ambigüedad en la traducción de algunos términos así como la preferencia por el extranjerismo a pesar de existir un término español. Por otra parte, los aspectos culturales juegan un papel primordial en el texto original por lo que el lector meta puede no llegar a comprender las referencias al color local, las costumbres y usos sociales o la abundancia de lugares mencionados<sup>17</sup> aunque todos ellos tengan relación con el mundo del vino.

Por tanto, podemos concluir que la presencia del francés es muy importante en el mundo del vino, como queda constancia al comparar TO y TM, y que se manifiesta en el considerable volumen de extranjerismos, culturemas, galicismos sintácticos o fraseología en el texto traducido, que requeriría un trabajo mucho más extenso para extraer las numerosas similitudes y discrepancias presentes en ambos textos.

## BIBLIOGRAFÍA

- BAJO SANTIAGO, Francisca. 2001. «El léxico científico-técnico del vino en el DRAE». En *Las lenguas de especialidad y su didáctica*, coord. por María Bargalló Escrivá, Esther Forgas Berdet, Cecilio Garriga Escribano, Ana Rubio y Johanes Schnitzer. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, 69-79.
- BONET, Josep. 2002. «La calidad de la traducción según sus objetivos». En *Texto, terminología y traducción*, ed. por Joaquín García Palacios y M<sup>a</sup> Teresa Fuentes Morán. Salamanca: Almar, 169-188.
- BUJANDA FERNÁNDEZ DE PIÉROLA, LUIS. 2008. *El vino a través de la Historia*. Bodegas Fernández de Piérola S. L.
- CABRÉ CASTELLVÍ, M<sup>a</sup> Teresa. 1993. Cabré, M. T. (1993). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Editorial Antártida/Empuries.
- CABRÉ CASTELLVÍ, M<sup>a</sup> Teresa. 2002. «Textos especializados y unidades de conocimiento: metodología y tipologización». En *Texto, terminología y traducción*, ed. por Joaquín García Palacios y M<sup>a</sup> Teresa Fuentes Morán. Salamanca: Almar, 15-36.
- CATFORD, John Cunnison. 1970 [1965]. *Una teoría lingüística de la traducción: ensayo de lingüística aplicada*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.

17. La consulta de TO y TM se hace necesaria en muchas ocasiones especialmente para comprender los aspectos culturales más que los específicos del dominio vitivinícola.

- DÍAZ ROJO, José Antonio. 2001. «Nociones de neología. La formación de derivados y compuestos a partir de nombres propios de personas». *Panacea* 2(5), 25-30. [http://www.tremedica.org/panacea/PanaceaPDFs/Panacea5\\_Septiembre\\_2001.pdf](http://www.tremedica.org/panacea/PanaceaPDFs/Panacea5_Septiembre_2001.pdf)
- FRANCO AIXELA, Javier. 2013. «La traducción científico-técnica: aportaciones desde los estudios de traducción». *Letras* 35, 37-60.
- GARCÍA YEBRA, Valentín. 1984. *Teoría y práctica de la traducción* (2ª ed.). Madrid: Gredos.
- GARCÍA YEBRA, Valentín. 1995. «Responsabilidad del traductor ante su propia lengua». En *V Encuentros complutenses en torno a la traducción*, ed. por Miguel Ángel Vega y Rafael Martín-Gaitero. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 629-640.
- GARCÍA YEBRA, Valentín. 2003. *El buen uso de las palabras*. Madrid: Gredos.
- GARCÍA YEBRA, Valentín. 2005. «La responsabilidad del traductor frente a su propia lengua». En *Documentación, terminología y traducción*, ed. por Rosario Consuelo Gonzalo García y Valentín García Yebra. Madrid: Síntesis, 21-30.
- HATIM, Basil. y MASON, Ian. 1995 [1990]. *Teoría de la traducción. Una aproximación al discurso*. Barcelona: Ariel.
- HURTADO ALBIR, Amparo. 2014. *Traducción y traductología*. (7ª ed.). Madrid: Cátedra.
- IBAÑEZ RODRIGUEZ, Miguel. 2006. «Aproximación al estudio del lenguaje de la vid y el vino en el ámbito francés y español». En *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*, coord. por Miguel Ibañez Rodríguez y Mª Teresa Sánchez Nieto. Valladolid: Universidad de Valladolid, 101-115.
- KLEIBER, Georges. 1996. «Noms propres et noms communs: un problème de dénomination». *Meta* XLI (4), 567-585.
- KOCOUREK, Rostislav. 1991. *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden: Oscar Brandstetter Verlag.
- LAPESA, Rafael. 1988. *Historia de la Lengua Española*. (9ª ed.). Madrid: Gredos.
- LÁZARO CARRETER, Fernando. 1985. *Las ideas lingüísticas en España durante el siglo XVIII*. Madrid: Crítica.
- LUQUE TORO, Luis. 2006. «De cómo influyen los aspectos socio-culturales en la traducción: The Accidental Tourist de Anne Tyler traducida al italiano y al español». En *Traducción y multiculturalidad*, ed. por Mª Pilar Blanco García y Pilar Martino Alba. Madrid: Instituto Universitario de Lenguas Modernas y Traducción/Universidad Complutense de Madrid, 211-218.
- MARTINELL, Emma. 1984. «Posturas adoptadas ante los galicismos introducidos en el castellano en el siglo XVIII». *Revista de Filología de la Universidad de la Laguna* (3), 101-128.
- MARTÍNEZ DE SOUSA, José. 2003. *Diccionario de redacción y estilo*. (3ª ed.). Madrid: Pirámide.
- MORENO FERNÁNDEZ, Francisco. 2019. *La maravillosa historia del español*. Madrid: Instituto Cervantes/Espasa.
- NEWMARK, Peter. 1995 [1987]. *Manual de traducción*. Madrid: Cátedra.
- NIDA, Eugene Albert y TABER, Charles Russell. 1975. *Exploring Semantic Structures*. Munich: Fink.
- NIDA, Eugene A. y TABER, Charles. R. 1986 [1974]. *La traducción: teoría y práctica*. Madrid: Ediciones Cristiandad.
- NORD, Christiane. 1997. *Translating as Purposeful Activity. Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St. Jerome Publishing.
- NORD, Christiane. 2020. «Las dudas y el escopo en la traducción. El caso de la novela The Winemaker, de Noah Gordon». En *Enotradulengua: Vino, lengua y traducción*, ed. por Miguel Ibañez Rodríguez. Berlín: Peter Lang, 15-28.
- PINTO MOLINA, María. 2005. «Premisas para la implantación de sistemas de calidad en los Servicios de Traducción». En *Documentación, terminología y traducción*, ed. por Rosario Consuelo Gonzalo García y Valentín García Yebra. Madrid: Síntesis, 61-72.

- RABADÁN, Rosa. 1991. *Equivalencia y traducción*. León: Universidad de León.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. 2010. *Ortografía de la lengua española*. Madrid: Real Academia Española, Espasa.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. 2014. *Diccionario de la lengua española*. (23ª ed.). Madrid: Real Academia Española, Espasa. Fecha de acceso: 19 de junio de 2021. <http://dle.rae.es>.
- RODRÍGUEZ DÍEZ, Bonifacio. 2003. «Nomenclaturas, nombres propios y topónimos». *Moenia* 9, 21-49.
- RUIZ CASANOVA, José Francisco. 2000. *Aproximación a una historia de la traducción en España*. Madrid: Cátedra.
- SAMANIEGO FERNÁNDEZ, Eva. 2007. «El impacto de la lingüística cognitiva en los estudios de traducción». En *Problemas lingüísticos en la traducción especializada*, coord. por Pedro Antonio Fuertes Olivera. Valladolid: Universidad de Valladolid, 119-154.
- SANTOYO, Julio César. 1987. «La «traducción» de los nombres propios». En *Problemas de la traducción*. Madrid: Fundación «Alfonso X el Sabio», 45-50.
- TORRE, Esteban. 1994. *Teoría de la traducción literaria*. Madrid: Síntesis.
- TOURY, Gideon. 1978. «The Nature and Role of Norms in Literary Translation». En *Literature and Translation: New Perspectives in Literary Studies*, ed. por James. S. Holmes, José Lambert y Raymond van den Broeck. Leuven: ACCO, 83-100.
- TOURY, Gideon. 1979. «Interlanguage and its Manifestations in Translation», *META* 24 (2), 223-231.
- TRICÁS, Mercedes. 1995. *Manual de Traducción* (Francés/Castellano). Barcelona: Gedisa.
- WOTKJAK, Gerd. 2010. «¿Cómo podemos asegurar que el traductor produzca un texto meta que sea comunicativamente equivalente y adecuado?». En *Lengua, traducción y recepción en honor de Julio César Santoyo*, ed. por Rosa Rabadán, Trinidad Guzmán y Marisa Fernández. León: Universidad de León, 717-753.

## CORPUS DE TEXTOS

- PIVOT, Bernard. (2006). *Dictionnaire amoureux du vin*. Paris: Plon.
- PIVOT, Bernard. (2007). *Diccionario del amante del vino*. Barcelona: Paidós. (Trad: Jordi Terré).

