

La traducción vitivinícola: un caso especial de traducción especializada con distintas aplicaciones didácticas¹

Wine-related Translation: A Special Case of Specialised Translation with Many Educational Applications

María PASCUAL CABRERIZO

Universidad de Valladolid

mariapc@fing.uva.es

ORCID: 0000-0002-4105-5599

Gloria MARTÍNEZ LANZÁN

Universidad de Valladolid

lanzanmglo@gmail.com

ORCID: 0000-0002-5427-5136

Resumen: El sector vitivinícola ocupa un papel destacado en la economía española y de otros países y precisa una comunicación multilingüe que genera gran cantidad de textos, los cuales conforman un corpus variado e interesante para la investigación traductológica y para la didáctica de la traducción especializada. La finalidad de este artículo es explorar las posibilidades didácticas de la traducción vitivinícola tanto en el marco del Grado en Traducción e Interpretación como en el de la formación

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

continúa a través de cursos y talleres independientes. Para ello, tras definir la traducción vitivinícola como traducción especializada, delinearemos una clasificación de géneros textuales para seleccionar los que pueden ser más productivos en un entorno didáctico y propondremos una serie de actividades y recursos para la práctica de la traducción vitivinícola, basados en textos con distintos grados de especialización y con características especiales que pongan en juego diversas competencias del traductor. A modo de conclusión, consideramos que un enfoque basado en géneros es muy adecuado para la enseñanza no solo de la traducción, sino también de las lenguas y la terminología, ya que permite abordar los textos a través de aspectos pragmáticos, socioculturales, macrotextuales, morfosintácticos y léxico-semánticos.

Palabras clave: traducción especializada; vitivinicultura; géneros textuales; terminología; cata.

Abstract: The wine sector plays an important role in the Spanish economy and in other countries and requires multilingual communication, which generates a large number of texts that make up a varied and interesting corpus for translational research and for the teaching of specialised translation. The aim of this article is to explore the didactic possibilities of wine translation both in the context of the Degree in Translation and Interpreting and in the context of lifelong learning through standalone courses and workshops. To this end, after defining wine translation as a specialised translation, we will outline a classification of textual genres in order to select those that can be most productive in a didactic environment and we will propose a series of activities and resources for the practice of wine translation, based on texts with different degrees of specialisation and with special characteristics that bring various translator competences into play. In conclusion, we believe that a genre-based approach is highly suitable for teaching not only translation but also languages and terminology, as it allows texts to be approached through pragmatic, socio-cultural, macrotextual, morphosyntactic and lexical-semantic aspects.

Keywords: specialized translation; viticulture; text genres; terminology; wine tasting.

1. INTRODUCCIÓN

El sector vitivinícola tiene una gran importancia en la economía española y también en las economías de otros países europeos, así como en los países del llamado Nuevo Mundo. Según las cifras facilitadas por la Federación Española del Vino (FEV)², España es el tercer país productor mundial de vino, con una facturación de las bodegas que supera los 5300 millones de euros anuales, lo que supone un 2,2% de Valor Añadido

2. <http://www.fev.es/sector-cifras/> (consulta: 10/11/2022).

Bruto. El número de bodegas supera las 4100 (datos de 2020), de las que 3536 exportan a diversos mercados internacionales. Se trata, pues, de una industria que se desarrolla en todas las comunidades autónomas españolas, que contribuye al desarrollo de muchos pequeños pueblos y ciudades vertebrando el territorio y ofreciendo posibilidades de empleo local. Además, el sector está en constante evolución y desarrollo, lo que repercute no solo en la sociedad, sino también en la cultura. De hecho, la llamada cultura del vino ha propiciado iniciativas tales como las Rutas del Vino, en las que se mezclan los tres sectores implicados: economía, sociedad y cultura. Más de tres millones de visitantes han participado en las visitas a bodegas o museos de dichas rutas y disfrutado de la amplia oferta de actividades relacionadas con el sector vitivinícola en las 97 denominaciones de origen protegidas.

Teniendo en cuenta el importante volumen de bodegas y actores implicados en esta industria, resulta evidente que la comunicación multilingüe es una realidad que considerar; de ahí la necesidad de reflexionar sobre la traducción especializada en este sector, que engloba desde la viticultura hasta la enología o el enoturismo, pero también el marketing y la publicidad, lo que requiere traductores que conozcan diversas lenguas, pero también dominen el ámbito en el que van a desarrollar su trabajo, como apuntan Anderson (2006, 2010), García (2010) o Balbuena y Cobos (2018). Así pues, habrá que enfocar el proceso de enseñanza-aprendizaje encaminado a dotar a los alumnos de instrumentos que faciliten su futuro profesional.

Así, consideramos relevante trabajar durante la formación con textos tales como fichas técnicas de vinos, notas de cata, guías de enoturismo, artículos, monografías sobre vino/variedades de uva, procesos de elaboración del vino o visitas guiadas a bodegas, entre otros; es decir, documentos reales que pueden formar parte de la tarea que tendrá que afrontar el futuro traductor que trabaje en este ámbito de especialidad. Para Ibáñez (2017), los textos del vino, sea cual sea su objetivo (divulgación, publicidad, turismo, ciencia, etc.) constituyen un material didáctico interesante en el proceso de enseñanza/aprendizaje de la traducción especializada, puesto que, como hemos señalado, la industria vitivinícola se nutre de mercados exteriores, por lo que las relaciones comerciales necesariamente tendrán que llevarse a cabo no solo en español o en las lenguas cooficiales de las distintas comunidades autónomas, sino también en francés, inglés, alemán o chino. Basta con entrar en la página web de la mayoría de las bodegas para constatar este hecho.

A lo largo de las siguientes páginas, situaremos la traducción vitivinícola en el contexto de la traducción especializada, destacando los géneros más susceptibles de traducción y sus características, y propondremos una serie de actividades que permiten trabajar con distintos textos y herramientas.

2. EL DOMINIO VITIVINÍCOLA Y SU TRADUCCIÓN

Ibáñez (2007) define la lengua de la vid y el vino como «aquella que es expresión y portadora del saber vitivinícola e instrumento básico de comunicación entre

los especialistas del sector (viticultores, enólogos, ingenieros agrónomos, catadores, sumilleres, etc.) y entre estos y el público no especializado» (p. 77). De esta aproximación pragmática se desprende que Ibáñez considera la vitivinícola como una lengua de especialidad, al igual que señalan Cuadra (2006), Rossi (2010) o Martínez (2021). Sin embargo, Lerat (2006) sugiere en primera instancia que no existe una lengua vitivinícola como tal, sino que se trataría de un vocabulario específico dentro de las lenguas naturales, donde conviven términos más especializados con otros menos especializados. Sin embargo, en el mismo texto, establece un paralelismo con el lenguaje jurídico y concluye que se trata en ambos casos de «langues spécialisées, si l'on ose parler ainsi du matériau des textes et discours dans des milieux professionnels caractérisés par des objectifs, des pratiques et des organisations qui leur sont propres» (Lerat, 2006, p. 85).

Para Cabré (1993) hay tres variables que aportan a los lenguajes de especialidad sus características lingüísticas y textuales peculiares: tema, usuario y situación de comunicación. Con la definición de Ibáñez y la observación de Lerat, vemos que las variables de usuarios especialistas en situaciones comunicativas propias se dan en la lengua de la vid y el vino. En cuanto a la primera variable, el tema, la vitivinicultura es un dominio de especialidad que podemos incluir en el ámbito científico-técnico, y profesionalmente se inserta dentro de la industria agroalimentaria, si bien resulta complicado delimitar el grado de especialización que asignar a cada uno de los subdominios que lo componen y que van a condicionar el tipo de lengua de especialidad y su terminología. Entre estos subdominios³ figuran la ampelografía (variedades de la vid), la vinificación (incluye una serie de operaciones por las que la uva se convierte en vino), la enología (elaboración, crianza y cultura del vino), la viticultura (aspectos más técnicos tales como normativos, tipos de suelo, enfermedades de la vid o las normas por las que se rige el envasado y etiquetado del vino), la cata (degustación y apreciación del vino) o el servicio del vino (formas de servir el vino o instrumentos utilizados para hacer que su consumo sea más placentero). También, cómo no, el vino es un producto que hay que comercializar; por lo tanto, no podemos dejar al margen el marketing y la publicidad del producto, así como su venta y distribución. Tampoco podemos ignorar las nuevas formas de disfrute de la llamada «cultura del vino», donde se enmarcan el enoturismo y las rutas del vino, así como numerosas publicaciones tanto de divulgación como especializadas, o la importancia de las páginas web de las bodegas como una ventana en la que proyectar al posible comprador y consumidor todo lo que la industria vitivinícola pone a su alcance.

Partiendo, pues, de la base de que la lengua de la vid y el vino es una lengua de especialidad, podemos considerar también la traducción vitivinícola como traducción especializada. Utilizaremos esta denominación en el sentido en el que se ha utilizado tradicionalmente en la traductología, es decir, para referirse a «aquella que se ocupa de los textos referenciales, los que hacen uso de un lenguaje de especialidad, destinados

3. Véase Ibáñez (2010a, 2010b, 2017) y Martínez (2008, 2020, 2022).

a un público más o menos restringido, con una función más práctica que estética» (Buthmann, 2013, p. 265), si bien somos conscientes de que esta etiqueta ha sido cuestionada por distintos autores, como Gamero (2001), que sostiene que toda traducción es especializada en tanto que precisa conocimientos especiales, Hurtado (2011), que por la misma razón prefiere la denominación «traducción de textos especializados», Orozco (2003), que denuncia que la traducción general es solo un espejismo, y Mayoral y Díaz (2011), quienes apuntan que «lo que en un principio se nos presenta como dicotomías (general frente a especializado) termina revelándose como una cuestión de grado (más o menos especializado), amoldándose más bien a la estructura de los llamados *conjuntos borrosos*» (p. 49).

Una de las principales preocupaciones del traductor a la hora de enfrentarse a una traducción especializada es la terminología, aunque, según Newmark (1995), esta terminología especializada suele ser solo entre un 5-10% del total de un texto, por lo que la destreza en el empleo de la lengua general va a tener un peso ciertamente considerable. Para Camón (2002) los problemas de la traducción técnica no son fundamentalmente de orden léxico o conceptual, sino que tienen más que ver con las interferencias tanto interculturales como lingüísticas, es decir, el uso de extranjerismos: calcos (léxicos y sintácticos), préstamos, anglicismos, falsos amigos y barbarismos o estructuras sintácticas ajenas a la lengua propia. A esto hay que añadir que, en determinados géneros vitivinícolas, hay aspectos subjetivos, emotivos y poéticos (por lo general ausentes en otras lenguas de especialidad; de ahí que hablemos de lengua de especialidad especial) que juegan un papel determinante, lo que creemos que puede suponer una dificultad añadida para el traductor.

Lo cierto es que el ámbito vitivinícola es tan amplio que abarca textos pertenecientes a un gran número de géneros, desde artículos científicos hasta textos publicitarios y enoturísticos, «pasando por los manuales de viticultura y enología, monografías, guías de vinos o textos de corte más humanístico» (Ibáñez, 2017, p. 30). Estos textos presentan distintos grados de especialización y podrían clasificarse en virtud de aspectos como el tenor y la función. En una clasificación pragmática inicial de Pascual (2020), entre los más especializados (los que se dan entre expertos), encontramos géneros con una función principal informativa (como la ficha ampelográfica, el informe técnico, el boletín de avisos fitosanitarios o el artículo científico), normativa (por ejemplo, reglamentos), instructiva (manuales de uso, instrucciones, planes de producción) y compilatoria (tabla de añadas), funciones que se repiten con el tenor experto-semiexperto con textos relacionados (por ejemplo, entre los géneros instructivos tendríamos aquí manuales de viticultura o de vinificación, y los compilatorios incluirían glosarios). En el nivel de especialización más bajo (experto-lego), predominan las funciones informativa, persuasiva y compilatoria, en textos orientados al consumo y de iniciación en el mundo del vino (monografías divulgativas, folletos, etiquetas, etc.). Cabe destacar que, aunque hay géneros propios de este campo, como la nota de cata o la etiqueta de vino, muchos de estos géneros (por ejemplo, el sitio web comercial o el folleto) no son exclusivos del ámbito vitivinícola, sino que existen también en otras esferas

profesionales, por lo que los textos que nos ocupan aquí podrían ser también subgéneros o especializaciones temáticas. También hay que tener en cuenta que los géneros no son conjuntos rígidos e invariables, sino que evolucionan (Devitt, 2004). La transformación digital ha llevado varios textos a un soporte electrónico con algunos cambios de características respecto a sus equivalentes analógicos, como la difuminación de la frontera entre emisor y receptor, la actualización más frecuente, etc. Pero hay otras evoluciones que nada tienen que ver con la digitalización. Por ejemplo, la etiqueta de vino ha venido experimentando transformaciones de contenido y diseño motivadas no solo por los cambios en las legislaciones vigentes, sino también por las modas (Pascual y Martínez, 2022)⁴.

Otra consideración importante es que no todos los géneros suelen traducirse y muchos se traducen, en general, en una sola dirección. Por ejemplo, entre los géneros editoriales, las monografías divulgativas que hemos encontrado se han traducido de inglés o francés al español, pero no al revés, y no hemos encontrado guías enoturísticas que fuesen traducciones. Por su parte, los folletos enoturísticos analizados en nuestros estudios del GIRTraduvino se traducen sobre todo de español a inglés y, en menor medida, a francés y alemán. En cambio, el sitio web de bodega es un género que se presta más a la traducción en varias combinaciones y direcciones.

3. EL TRADUCTOR VITIVINÍCOLA

Teniendo en cuenta estas consideraciones, conviene señalar qué características debe tener el traductor de una lengua de especialidad, en este caso el traductor vitivinícola, para ajustar su formación en consecuencia. Por supuesto, además de un conocimiento de la lengua de origen (LO) y meta (LM), es decir, una competencia lingüística que facilite el traspaso de LO a LM, también requerirá un amplio conocimiento del tema, donde habrá que incluir la terminología y la fraseología propias del ámbito de especialidad, así como del contexto histórico y cultural, lo que supone un dominio conceptual tanto en la lengua materna como en la lengua meta, sin olvidar los conocimientos especializados sobre la cultura origen y meta que permitan al traductor moverse con comodidad por ambas lenguas. Como indica Luque (2006), el traductor debe aspirar a la naturalidad, lo que a veces entraña una seria dificultad en el proceso de traducción; de ahí que en ocasiones encontremos traducciones forzadas y chocantes para el receptor. Esa naturalidad implicaría que el texto traducido pudiera leerse como si se tratara de un texto escrito en el propio idioma y no en una lengua extranjera, lo que supone que el traductor debe transmitir de manera fiel y precisa el sentido del texto original, pero no centrarse únicamente en los aspectos lingüísticos. Por tanto,

4. Resultan interesantes las aportaciones de Tresaco, 2010; Tresaco y Salinero, 2010; Policastro, 2018; Fernández, 2020 y Couthino y Miranda, 2022, entre otras.

al traductor no debería presuponersele únicamente un conocimiento lingüístico, sino también cultural. Samaniego (2007) habla de un cambio de patrón con respecto a las competencias del buen traductor y señala:

Si las primeras obras hablaban de que un buen traductor ha de ser bilingüe, inmediatamente empieza a hablarse del papel de la cultura, es decir, del conocimiento enciclopédico y no únicamente lingüístico, por lo que las obras posteriores comienzan ya a referirse al «biculturalismo» que sería imprescindible en todo buen traductor (2007, p. 134).

Otros aspectos que García Yebra (1995, 2005) considera fundamentales al abordar la traducción son la responsabilidad del traductor y la importancia de conocer profundamente la lengua propia para evitar incorrecciones de todo tipo (lingüísticas, léxicas, morfológicas e incluso lógicas, como el tema del que trata el texto que se traduce). Por su parte, Pinto (2005) incide tanto en el plano formal como en el conocimiento cultural; para ella, 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). Wotjak (2010) opina que el traductor debería conseguir que el texto traducido fuera «comunicativamente equivalente al original, y al mismo tiempo también comunicativamente adecuado» (p. 717), dado que en ocasiones se encuentran desajustes en LO y LM. En cualquier caso, estamos de acuerdo con Bonet (2002) cuando señala que la traducción ideal es aquella que no «huela» a traducción, es decir, que el lector de la traducción reciba el texto como si hubiera estado redactado en su propia lengua. Sin duda alguna, creemos que esa debería ser la máxima aspiración de todo traductor. Por su parte, Santoyo (1988) establece ciertos límites a la traducción: si bien la traducción es posible, no es posible traducirlo todo y entre esas limitaciones menciona las del propio traductor, no solo por desconocimiento de la cultura, sino también de la «materia lingüística objeto de traducción» (p. 187).

Uno de los problemas más complejos que deberían plantearse los traductores son las equivalencias o las interferencias, como apuntan diversos autores (Toury 1978, 1979; Rabadán 1991; Wotjak 2010), en relación con la traducción y los límites entre la fidelidad al texto original y la libertad de adaptación a la LM. Al hablar de traducción, Toury (1978, 1979) se debate entre ser como «el» original, potenciando así la reproducción de los elementos presentes en el texto origen, lo que facilita la interferencia, o ser como «un» original, lo que implica evitar fórmulas aplicadas en la LO en un intento de construir una traducción que utilice modelos escritos originalmente en LM; esto conlleva una tensión entre adecuación y aceptabilidad. Para Toury (1980), el concepto de adecuación supone la reconstrucción del mayor número de rasgos relevantes del texto de partida (en nuestro caso el español/inglés dependiendo de la actividad propuesta); en cuanto a la aceptabilidad, debería producirse un ajuste conforme a las normas del texto meta. Estos conceptos de adecuación y aceptabilidad también los han apuntado otros autores. Rabadán (1991) habla de equivalencia como una relación global entre

texto origen (TO) y texto meta (TM), y de aceptabilidad por parte de los receptores del TM. Para Tricás (1998) todo texto debería ser traducible, aunque presente serias dificultades y puede que algunos elementos no tengan un equivalente aproximado en LT; así la autora habla de intraducibilidad lingüística y cultural, por desconocimiento del contexto. Para superar tales dificultades, el traductor debería conseguir el equilibrio entre la adecuación y la aceptabilidad a pesar de las interferencias que puede encontrar tanto en el plano lingüístico como cultural y, en el caso de los textos que nos ocupan, también terminológico. Por último, como señala Nord (2020), todo proceso de traducción conlleva una toma constante de decisiones que plantea dudas a las que el traductor deberá hacer frente para conseguir que su trabajo sea preciso y adecuado. Estas dudas surgen de aspectos tales como lo que se espera del encargo de traducción; el análisis, la comprensión y la interpretación del texto original; la estrategia de transferencia; la calidad del producto final, es decir la traducción y, sobre todo, los niveles de lenguaje y cultura. Por tanto, será necesario avanzar en la traducción, pero también volver atrás para comprobar si se han adoptado las decisiones adecuadas en cada momento.

Pérez (2010) sintetiza todas estas características que debe reunir el traductor especializado mediante un paralelismo con los atributos del lenguaje del vino:

El trabajo del traductor especializado es rico porque abarca una amplia variedad de textos, de fuentes y de recursos (como tendremos ocasión de ver cuando analicemos las diferentes fases del proceso de traducción); es creativo porque a partir de un texto de partida, el traductor ha de crear un texto meta, dirigido a un público y a una cultura diferentes; y es dinámico porque obliga al profesional de la traducción a estar continuamente aprendiendo y rastreando información (2010, p. 61).

En el caso concreto del traductor vitivinícola, a diferencia de lo que ocurre en otros campos de especialidad, hay que dominar varios temas, algunos más técnicos que otros, y puede ser difícil especializarse en todos ellos. No obstante, Pérez (2010) apunta que no se espera que el traductor vitivinícola sea también «edafólogo, enólogo, técnico en comercio exterior o publicista, sino que sea capaz de comprender el texto origen y de trasladarlo al texto meta» (p. 62) y, siendo consciente de sus carencias, sea capaz de suplirlas con todos los recursos a su alcance. Aquí es donde entraría una formación específica en traducción vitivinícola (bien dentro de una asignatura del plan de estudios del Grado en Traducción e Interpretación, bien como formación independiente) que dote al traductor de conocimientos de las distintas esferas que orbitan en el universo del vino y de herramientas documentales y terminológicas que le ayuden en su labor.

4. PROPUESTA DIDÁCTICA

Para ilustrar la aplicación práctica de lo expuesto anteriormente, vamos a plantear una formación hipotética dirigida a un grupo de alumnos que pueda trabajar con el par de lenguas español-inglés y que tenga ya unos conocimientos básicos de traducción; podría tratarse de estudiantes a partir del tercer curso del grado en Traducción e Interpretación o de traductores profesionales en un taller temático. Como señalábamos al finalizar el apartado 2, el sector vitivinícola (incluyendo ahí el enoturístico) genera muchos textos, pero no todos se traducen habitualmente, por lo que su uso en un aula de traducción podría servir para practicar, pero no sería muy interesante para el alumnado de cara a preparar una salida profesional. Teniendo en cuenta esto y las diferentes características pragmáticas y lingüísticas de cada clase de texto, los géneros seleccionados para esta hipotética formación serían la monografía divulgativa, la ficha técnica y la nota de cata.

La monografía divulgativa⁵ sería el primer género abordado, ya que al trabajarlo el aprendiz obtiene también conocimientos sobre el vino (elaboración, conservación, servicio, degustación...); es decir, es un objeto de estudio y práctica que se convierte al mismo tiempo en un recurso documental. Naturalmente, traducir un libro completo queda fuera del marco temporal de un taller o un módulo de una asignatura, por lo que se trabajaría con fragmentos en el aula, aunque los participantes dedicarían tiempo de trabajo personal fuera del aula a familiarizarse con el género. En particular, la primera actividad consistiría en pedir a los alumnos leer una monografía divulgativa en su propio idioma, anotando características lingüísticas y macroestructurales para, en la siguiente sesión, hacer una puesta en común que permita caracterizar el género. En dicha sesión se invitaría al alumnado a reflexionar sobre los aspectos pragmáticos, comunicativos y socioculturales que envuelven a la monografía divulgativa antes de poner en común los rasgos macro y microtextuales observados. Si todos los alumnos comparten el español como lengua materna, el docente expondría las características de este género en inglés para mostrar que son bastante similares en ambos sistemas.

Una segunda actividad para trabajar el género monografía divulgativa consistiría en comparar un original con una traducción. En este caso, es más fácil encontrar obras en inglés traducidas al castellano y una buena opción sería *How to enjoy your wine (Cómo disfrutar del vino)*⁶, del gurú Hugh Johnson. La estructura del libro permite una comparación fácil de secciones originales con sus correspondientes traducciones y abarca temas muy específicos que, pese a la naturaleza divulgativa del trabajo, dejan ver ya terminología y algunas de las características típicas del lenguaje del vino.

5. Véase, por citar algún ejemplo, *The 24-Hour Wine Expert* (2016) de Jancis Robinson y su traducción al español titulada *Experto en vino en 24 horas* (2019).

6. Edición original publicada en 1998 por Mitchell Beazley y edición en español publicada en 2000 por Leopold Blume.

La tercera y última actividad con la monografía divulgativa consistiría en una traducción colaborativa de algunos capítulos o secciones (dependiendo del número de alumnos y la extensión de cada apartado). Tras dividir a la clase por parejas, se asignaría un fragmento del libro a cada grupo para traducir y revisar. Junto con la traducción revisada, cada pareja entregaría un registro de trabajo para plasmar las dificultades que han encontrado y cómo se han resuelto. Una vez corregidos los trabajos y examinados los registros, el docente dedicaría una última sesión a este tema para comentar los errores cometidos con mayor frecuencia por los alumnos, las dificultades que más han señalado, las mejores soluciones, etc.

El siguiente género abordado se materializa en textos mucho más cortos, por lo que se pueden trabajar varios en el aula. La ficha técnica⁷ de un vino es un documento que se ha vuelto mucho más accesible para el público general con la popularización de internet: en el pasado, se trataba de textos dirigidos principalmente a comerciantes y distribuidores o a miembros de clubes de vino o cata, pero ahora son accesibles para cualquier persona a través de los sitios web de las bodegas. El formato electrónico también ha permitido ampliar la información recogida en estas fichas respecto a las versiones en papel, aunque la mayoría de las veces siguen teniendo una extensión de una sola página. El interés de este género para nuestra formación hipotética radica en la precisión con la que se describe el vino, combinando conceptos técnicos (variedades, características del viñedo y del suelo, fermentación, crianza, etc.) y características organolépticas, además de recoger consejos sobre maridaje y, en ocasiones, sobre el servicio y la conservación del caldo. Manejando estos textos, los alumnos pueden aplicar los conocimientos adquiridos al trabajar antes con las monografías y empezar a familiarizarse con el siguiente género, la nota de cata. El vocabulario tiene un papel destacado en la ficha técnica, ya que vamos a encontrar términos procedentes de distintos ámbitos científicos, como son la ampelografía, la edafología o la química, junto con palabras de la lengua general que, como veremos enseguida, aparecen de manera recurrente en el lenguaje de la cata.

La primera actividad propuesta aquí sería la creación de un pequeño corpus *ad hoc*, que, en términos de Laviosa (2002), recogería textos completos y sería comparable (con textos escritos originalmente en español y textos escritos originalmente en inglés), y sincrónico (se recopilarían textos actuales, del año en curso, por ejemplo, para evitar que la influencia de las modas pueda oscurecer la comparación entre lenguas). Los participantes podrían elegir libremente las fichas que descargar y las herramientas informáticas para trabajar con ellas, aunque se recomienda la conversión a texto simple y el uso de AntConc⁸ por su sencillez. La finalidad de esta propuesta es

7. Sirvan como ejemplo las de Luis Cañas Selección de la familia 2017 en español (<https://www.luiscanas.com/blog/wp-content/uploads/2014/09/familia-lc-es.pdf>) y en inglés (<https://www.luiscanas.com/blog/wp-content/uploads/2014/09/familia-lc-en.pdf>).

8. Descargable de manera gratuita en <https://www.laurenceanthony.net/software/antconc/>

ayudar a los traductores a crear un recurso que les sirva al mismo tiempo como fuente de documentación y referencia y para comprobar términos y estructuras. Así pues, el segundo ejercicio consistiría en comparar las fichas recopiladas en inglés y en español para observar individualmente la macroestructura y el lenguaje empleado y poner después en común estas observaciones.

De nuevo apoyándose en las actividades anteriores, la tercera propuesta consistiría en traducir una ficha de inglés a español. En función del número de alumnos, el profesor seleccionaría varias fichas y las distribuiría para traducir, de manera que al menos tres personas tradujesen la misma ficha. Para esta tarea, se recomendaría a los participantes además el uso de recursos terminológicos y lexicográficos como ENOTERM⁹ o distintos diccionarios y glosarios del vino. Una vez completado un primer borrador, las personas con el mismo texto pondrían en común sus traducciones para acordar una definitiva que compartir con la clase. El último ejercicio con este género consistiría en la comparación de algunas fichas técnicas de vinos españoles con la traducción al inglés ofrecida en el sitio web oficial de la bodega correspondiente, para comentar las técnicas aplicadas y debatir si los participantes habrían hecho lo mismo ante cada dificultad.

El tercer género seleccionado, la nota de cata¹⁰, es muy especial. En primer lugar, porque se trata de un género que puede aparecer de manera independiente (por ejemplo, en un concurso), pero que muchas veces va «anidado» dentro de otro, como la ficha técnica o la contraetiqueta. En segundo lugar, porque el lenguaje de la cata presenta unas características peculiares para un lenguaje de especialidad. A diferencia de otros subdominios del ámbito vitivinícola, este se sirve generalmente de adjetivos y sustantivos y, en menor medida, de verbos y, además, la apelación a la metáfora, la metonimia o la sinestesia son recursos habituales para tratar de poner en palabras sensaciones, olores y apreciaciones que cada catador puede definir de forma diferente apelando a su propia memoria olfativa, gustativa o visual. Por ello solemos decir que un vino nos «recuerda a...», «sabe a...», «huele a...», en un intento de dotar de realidad a un acto tan personal y subjetivo como es la cata. Lehrer (2007) afirma que, al tratar de describir un vino, la mayoría de los descriptores utilizados denotan cosas cotidianas que asociamos con plantas, flores, minerales, hierbas o especias, pero también con rasgos humanos tanto físicos como de personalidad (vino débil, vino fuerte, nariz suave, vino elegante, etc.), y es que esta aproximación a lo conocido o a lo recordado va a hacer que lo que tan difícil nos resulta describir adopte una imagen de realidad que no siempre es fácil de apreciar. Todos los sentidos (aunque principalmente la vista, el olfato y el gusto) van a desempeñar un papel primordial y van a configurar la estructura de las notas de cata, que presentan una composición estandarizada y ordenada siguiendo las fases del proceso: la apreciación visual, en la que se determina el color o la intensidad o los matices del vino; la fase olfativa, donde se van a percibir los aromas

9. Acceso gratuito a través de <https://girtraduvino.com/es/recursos/>

10. Véase Anexo.

del vino y, finalmente, la fase gustativa, en la que se perciben los sabores del vino, pero también muchos otros rasgos como su carácter, estructura o personalidad. Estas tres fases conforman los movimientos retóricos del género nota de cata, que en ocasiones podremos observar sin que aparezcan marcados como tales y en otras estarán articulados tras palabras o iconos. Esta macroestructura es igual en inglés y en español, pero al pasar al nivel microestructural, hay una diferencia observada habitualmente: las notas españolas están más redactadas (en oraciones cortas), mientras que en inglés encontramos más enumeraciones y yuxtaposiciones de adjetivos y sustantivos.

Dadas estas peculiaridades y las diferencias entre lenguas, la primera actividad para trabajar este género sería analizar varias notas redactadas originalmente en español y otras tantas en inglés para que los participantes saquen las principales características y busquen similitudes y diferencias entre ambos idiomas. Un segundo ejercicio consistiría en probar un vino y redactar una nota de cata, cada participante en su lengua materna. El objetivo de este ejercicio es interiorizar la estructura de la nota de cata y el estilo en esa lengua y llevar a cabo un trabajo más profundo con el vocabulario, ya que, en lugar de recurrir a diccionarios en busca de equivalentes, se estaría pidiendo a los alumnos que pongan en uso su propio léxico y se ayuden con recursos que puedan resultarles enriquecedores, como las ruedas de aromas o las referencias visuales de colores.

Puesto que la dirección más habitual de traducción de notas de cata es hacia el inglés, por su uso como lengua franca en el comercio internacional, la siguiente actividad sería el análisis de traducciones de notas de cata de vinos españoles al inglés, con el objetivo de observar las técnicas empleadas y comentar posibles errores o proponer distintas resoluciones de problemas. La conclusión a la que deberían llegar los alumnos es que la traducción suele ser bastante literal, en algunos casos casi palabra por palabra, aunque se llevan a cabo mínimos cambios, por ejemplo, el orden de los adjetivos o los verbos con una clara preferencia por el gerundio en inglés; el cambio de voz pasiva (inglés) a pasiva refleja en español o la reducción del número de verbos (de por sí escaso) en inglés, y alguna supresión de pronombres en inglés (en los pocos casos en los que se utilizan frases completas).

Esto daría pie a una cuarta y última actividad, que sería la traducción de una nota de cata, animando a los alumnos a decantarse por una adaptación siguiendo los patrones observados en la primera actividad, en lugar de ceñirse a una traducción más literal al estilo de las comentadas en la tarea anterior. Para completar el ejercicio, los participantes intercambiarían sus traducciones para corregir con una rúbrica y ofrecer y recibir una retroalimentación que fomente la superación en el aprendizaje (Galán, 2009; Firmenich, 2021). Dependiendo del contexto en el que se enmarque la formación y del tiempo disponible, se podría acordar una rúbrica específica para esta tarea (en una asignatura de Grado) o recurrir a una genérica (en un taller independiente), como la propuesta por De Miguel y Álvarez (2015), basada a su vez en el clásico baremo de Hurtado (1995).

5. CONCLUSIONES

Como hemos visto, la lengua vitivinícola y su traducción son una especialidad que requiere del traductor una serie de habilidades comunes a todos los traductores especializados, así como otras propias en relación con el ámbito vitivinícola. Uno de los rasgos más destacables de la traducción vitivinícola es la variedad: variaciones diatópicas en parte la terminología, variedad de géneros, diversidad de funciones que influyen en el estilo del texto, alternancia entre la lengua de especialidad y la general, etc. Esta variedad obliga al traductor vitivinícola a estar alerta y tratar con distintos temas, para lo que le resultaría útil una formación específica que le ayude a conocer el mundo vitivinícola, las características de sus textos y los recursos que tiene a su disposición.

Un enfoque basado en géneros como el de la formación hipotética que proponemos aquí se ajusta bien a estas necesidades formativas, dado que permite trabajar los textos a nivel extra e intratextual, observando aspectos pragmáticos y socioculturales, así como características macrotextuales, morfosintácticas y léxico-semánticas. Nuestra propuesta se ha centrado en tres géneros que dan muestra de esa variedad propia de la lengua vitivinícola, exponiendo a los alumnos a textos con distinto grado de especialización, que ponen a prueba distintas competencias del traductor y que van añadiendo conocimientos y herramientas a su kit de recursos. Además, las actividades propuestas incluyen la evaluación de traducciones, bien a través de comentarios grupales sobre traducciones «oficiales» o hechas por compañeros, bien mediante rúbricas que fomentan una reflexión individual. La inclusión de este tipo de ejercicios en una formación es importante para mejorar la calidad de las traducciones en general y para ayudar a los participantes en la formación en su propio proceso de aprendizaje a través de la metacognición.

La propuesta presentada aquí es una pequeña muestra de las posibilidades didácticas de la traducción vitivinícola. La formación podría extenderse con más géneros para trabajar otros aspectos. Por ejemplo, se podrían utilizar textos más técnicos centrados en la viticultura o la vinificación para familiarizar a los traductores con la terminología más especializada. Los textos enoturísticos también darían mucho juego en una formación, ya que están plagados de localismos y referencias culturales que son todo un desafío para el traductor. También se podrían abordar géneros orales, como la cata guiada o la visita a una bodega, para prácticas de interpretación.

Finalmente, aunque esta propuesta está centrada en la formación de traductores, cabe destacar que la misma selección de textos puede tener también aplicaciones didácticas en terminología, por ejemplo, en prácticas de vaciado terminológico y alimentación de bases de datos, y en la enseñanza de lenguas extranjeras para fines específicos, pero también del español como lengua extranjera, dada la relevancia del vino en nuestra cultura y economía.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDERSON, K. (2006). El mercado de la traducción vitivinícola en Estados Unidos. En M. IBÁÑEZ y M^a T. SÁNCHEZ (Coords.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción* (pp. 289-295). Universidad de Valladolid.
- ANDERSON, K. (2010). Mi experiencia como traductor vitivinícola. En M. IBÁÑEZ, M^a T. SÁNCHEZ, S. GÓMEZ e I. COMAS (Eds.), *Vino, lengua y traducción* (pp. 19-28). Universidad de Valladolid.
- BALBUENA, M^a C. e I. COBOS (2018). El papel de la traducción en las relaciones empresariales y comerciales (alemán-español). En M^a M. RIVAS y M^a A. VEROZ (Eds.), *Agroalimentación: lenguas de especialidad y traducción* (pp. 15-30). Comares.
- BONET, J. (2002). La calidad de la traducción según sus objetivos. En J. GARCÍA PARDOS (Ed.), *Texto, terminología y traducción* (pp. 169-188). Almar.
- BUTHMANN, S. (2013). Un concepto ampliado de traducción especializada. *AnMal Electrónica*, 34, 265-269. Recuperado el 15 de noviembre de 2022 de http://www.anmal.uma.es/numero34/Traduccion_especializada.pdf
- CABRÉ, M. T. (1993). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Editorial Antártida/Empúries.
- CAMÓN, J. B. (2002). La competencia intercultural y las interferencias lingüísticas en ELE. En *Actas XIII Congreso Internacional de la ASELE* (pp. 191-201) Instituto Cervantes. Recuperado el 12 de octubre de 2022. https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/asele_xiii.htm
- COUTINHO, A. y MIRANDA, F. (2022). Los tipos discursivos en etiquetas de vino: exploraciones comparativas en portugués y español. En M. IBÁÑEZ (Ed.), *Enotradulengua. Géneros y tipos textuales en el sector del vino* (pp. 13-33). Peter Lang.
- CUADRA, M^a T. de (2006). Lingüística de Corpus y Lingüística Computacional: Aportaciones a un Proyecto Lexicográfico sobre la Cata de Vino (inglés-español). En M. IBÁÑEZ y M^a T. SÁNCHEZ (Coords.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción* (pp. 253-288). Universidad de Valladolid.
- DE MIGUEL, R. y S. ÁLVAREZ (2015). Rúbrica de evaluación de traducciones. Universidad de Valladolid, Facultad de Traducción e Interpretación. Recuperado el 26 de diciembre de 2022 de <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/16925>
- DEVITT, A. J. (2004). *Writing genres*. SIU Press.
- FERNÁNDEZ, J. (2020). El lenguaje y el diseño de las botellas de vino. El estudio del paisaje de la vid y el vino. En M. IBÁÑEZ RODRÍGUEZ (Ed.), *Enotradulengua. Vino, lengua y traducción* (pp. 281-304). Peter Lang.
- FIRMENICH, S. (2021). Evaluación y retroalimentación formativas en la formación de traductores. *Bridging Cultures*, 6, 123-149.
- GALÁN, A. (2009). *La enseñanza de la traducción en la modalidad semipresencial*. [Tesis Doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona]. Recuperado el 20 de diciembre de 2022 de <http://hdl.handle.net/10803/5275>
- GAMERO, S. (2001). *La traducción de textos técnicos. Descripción y análisis de textos (alemán-español)*. Ariel.
- GARCÍA, F. (2010). Los géneros divulgativos y publicitarios en el sector vitivinícola y el mercado de la traducción. En M. IBÁÑEZ, M^a T. SÁNCHEZ, S. GÓMEZ e I. COMAS (Eds.), *Vino, lengua y traducción*. CD-ROM (pp. 353-365). Universidad de Valladolid.

- GARCÍA YEBRA, V. (1995). Responsabilidad del traductor ante su propia lengua. En R. MARTÍN-GAITERO (Coord.), *V Encuentros complutenses entorno a la traducción* (pp. 629-640). Editorial Complutense.
- GARCÍA YEBRA, V. (2005). La responsabilidad del traductor frente a su propia lengua. En C. GONZALO y V. GARCÍA (Eds.), *Documentación, terminología y traducción* (pp. 21-30). Editorial Síntesis.
- HURTADO, A. (1995). La didáctica de la traducción. Evolución y estado actual. En P. FERNÁNDEZ y J. M. BRAVO (Eds.), *Perspectivas de la traducción* (pp. 49-74). Universidad de Valladolid.
- HURTADO, A. (2011). *Traducción y traductología*. Cátedra.
- IBÁÑEZ, M. (2007). La comunicación vitivinícola: Vino, lengua y traducción. *Bulletin de l'OIV: Revue Internationale de Viticulture, Oenologie, Economie, Droit Viti-Vinicole*, 80(911-913), 77-96.
- IBÁÑEZ, M. (2010a). El dominio vitivinícola: de la cepa a la copa. En M. IBÁÑEZ, M^a T. SÁNCHEZ, S. GÓMEZ e I. COMAS (Eds.), *Vino, lengua y traducción* (pp. 227-258).
- IBÁÑEZ, M. (2010b). Red conceptual del dominio vitivinícola. En M. IBÁÑEZ (Ed.), *Lenguas de especialidad y terminología* (pp. 61-77). Comares.
- IBÁÑEZ, M. (2017). *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada*. Comares.
- LEHRER, A. (2007). Can Wines Be Brawny?: Reflexions on Wine Vocabulary. En B. C. SMITH (Ed.), *Questions of Taste* (pp. 127-140) Oxford University Press.
- LAVIOSA, S. (2002). *Corpus-based Translation Studies: Theory, Findings, Applications*. Rodopi.
- LERAT, P. (2006). Dénomination spécialisées, connaissances professionnelles et connaissances linguistiques en terminologie. Le cas du vin. En M. IBÁÑEZ y M. T. SÁNCHEZ (Eds.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción* (pp. 85-99). Universidad de Valladolid.
- LUQUE, L. (2006). De cómo influyen los aspectos socio-culturales en la traducción: *The Accidental Tourist* de Anne Tyler traducida al italiano y al español. En M. P. BLANCO y P. MARTINO (Eds.), *Traducción y multiculturalidad* (pp. 211-218). Instituto Universitario de Lenguas Modernas y Traducción.
- MARTÍNEZ, G. (2008). The language of wine tasting. Specialised language? In M. MUÑOZ, C. BUESA y M^a A. RUIZ, (Eds.), *New Trends in Translation and Cultural Identity* (pp. 397- 412). Cambridge Scholars Publishing.
- MARTÍNEZ, G. (2020). Nombres propios y vitivinicultura. En IBÁÑEZ, M. (Ed.), *Enotradulengua. Vino, lengua y traducción* (pp. 125-150). Peter Lang.
- MARTÍNEZ, G. (2021). Equivalencias e interferencias en la traducción vitivinícola francés-español. *Clina. Revista Interdisciplinaria de Traducción, Interpretación y Comunicación Intercultural*, 7(2), 61-81.
- MARTÍNEZ, G. (2022). Si el vino hablara... El lenguaje de la cata. En M. IBÁÑEZ (Ed.), *Enotradulengua. Géneros y tipos textuales en el sector del vino* (pp. 75-104). Peter Lang.
- MAYORAL, R. y O. DÍAZ (2011). *Sobre las especialidades de la traducción y la traducción especializada*. Universitat Jaume I.
- NEWMARK, P. (1995). *Manual de traducción*. Cátedra.
- NORD, C. (2020). Las dudas y el escopo en la traducción. El caso de la novela *The Winemaker*, de Noah Gordon. En M. IBÁÑEZ (Ed.), *Enotradulengua: Vino, lengua y traducción* (pp. 15-28). Peter Lang.
- OROZCO, M. (2003): La traducción general, un espejismo pedagógico. *El Trujumán*, 17 de octubre de 2003. Recuperado el 30 de octubre de 2022 de http://cvc.cervantes.es/trujaman/antepiores/octubre_03/17102003.htm#np2

- PASCUAL, M. (2020). El texto digital promocional en el ámbito vitivinícola. En M. GIL, F. J. GODY y G. PADILLA (Eds.), *Comunicando en el siglo XXI: Nuevas fórmulas* (pp. 407-419). Tirant Lo Blanch.
- PASCUAL, M. y G. MARTÍNEZ (2022). La etiqueta de vino: la evolución de un género. En M. IBÁÑEZ (Ed.), *Enotradulengua. Géneros y tipos textuales en el sector del vino* (pp. 35-53). Peter Lang.
- PÉREZ, M. P. (2010). El vino, su lenguaje y su traducción: ¿qué tienen de especial? En M. T. RAMOS (Ed.), *En torno al vino. Estudios pluridisciplinares* (pp. 53-74). CERSA.
- PINTO, M. (2005). Premisas para la implantación de sistemas de calidad en los Servicios de Traducción. En C. GONZALO y V. GARCÍA (Eds.), *Documentación, terminología y traducción* (pp. 61-72). Editorial Síntesis.
- POLICASTRO, G. (2018). El género textual «etiqueta» y su dimensión multimodal. *Futhark: revista de investigación y cultura*, 13, 65-78.
- RABADÁN, R. (1991). *Equivalencia y traducción*. Servicio de Publicaciones de la Universidad de León.
- ROSSI, M. (2010). Le discours autor du vin: expression lyrique ou langue spécialisée? En M. IBÁÑEZ, M^a T. SÁNCHEZ, S. GÓMEZ e I. COMAS (Eds.), *Vino, lengua y traducción*. CD-Rom (pp. 147-166). Universidad de Valladolid.
- SAMANIEGO, E. (2007). El impacto de la lingüística cognitiva en los estudios de traducción. En P. A. FUERTES (Ed.), *Problemas lingüísticos en la traducción especializada* (pp. 119-154). Universidad de Valladolid.
- SANTOYO, J. C. (1987). La «traducción» de los nombres propios». En *Problemas de la traducción* (pp. 45-50). Fundación «Alfonso X el Sabio».
- TOURY, G. (1978). The Nature and Role of Norms in Literary Translation. En J. S. HOLMES, J. LAMBERT y R. VAN DEN BROECK (Eds.), *Literature and Translation: New Perspectives in Literary Studies* (pp. 83-100). ACCO.
- TOURY, G. (1979). Interlanguage and its Manifestations in Translation. *META*, 24(2), 223-231.
- TOURY, G. (1980). *In Search of a Theory of Translation*. Porter Institute.
- TRESACO, M^a P. (2010). La etiqueta de las botellas de vino. Bodegas del siglo XXI del Somontano. En M. IBÁÑEZ, M^a T. SÁNCHEZ, S. GÓMEZ e I. COMAS MARTÍNEZ (Eds.), *Vino, lengua y traducción*. CD-Rom (pp. 291-313). Universidad de Valladolid.
- TRESACO, M^a P. y M^a J. SALINERO (2010). Lenguaje e innovación en las etiquetas. Bodegas Florentino Martínez, DOCa Rioja). En M^a T. RAMOS (Coord.), *El vino y su publicidad* (recurso electrónico). Universidad de Valladolid.
- TRICÁS, M. (1995). *Manual de Traducción (Francés/Castellano)*. Gedisa.
- WOTKJAK, G. (2010). ¿Cómo podemos asegurar que el traductor produzca un texto meta que sea comunicativamente equivalente y adecuado? En R. RABADÁN *et al.* (Eds.), *Lengua, traducción y recepción en honor de Julio César Santoyo* (pp. 717-753). Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales de la Universidad de León.

ANEXO: MUESTRAS DE NOTAS DE CATA Y SUS TRADUCCIONES

El Zarzal 2019, Bodegas Emilio Moro, DO Ribera de Duero

Vino de color amarillo pajizo tenue, limpio y brillante en copa. En nariz se aprecian aromas a flores, frutas blancas y un toque muy tenue de madera, consiguiendo aromas elegantes y persistentes. En la boca destacan la frescura y la acidez, creando un conjunto sorprendente y equilibrado.

A pale straw yellow wine, clean and bright in the glass. On the nose, aromas of flowers, white fruits and a very faint touch of wood are appreciated, achieving elegant and persistent aromas. On the palate, freshness and acidity stand out, creating a surprising and balanced whole.

Tres Picos, Bodegas Borsao, DO Campo de Borja

Color cereza picota muy intenso con tonos morados. En nariz muestra una gran concentración de aromas de frutas rojas maduras con matices florales. En boca es un vino rico y bien estructurado que evoca sabores a mora, ciruela y tonos de cuero y vainilla, con un tanino dulce y sedoso.

Very intense cherry red colour with tones of purple. Presents in the nose a great concentration of aromas of ripe red fruit with floral nuances. In the mouth it is a well-structured, rich wine that evokes tastes of blackberry, plum and tones of leather and vanilla, with a soft and silky tannin.

Marqués de Cáceres Crianza 2017, DO Rioja

Bonita capa con destellos luminosos. Nariz de finas notas de madera tostada y especias, que engarzan con una fruta roja confitada sobre fondo de regaliz. En boca destaca una amplia sensación de volumen, con un fondo de fruta madura y unos taninos suaves y elegantes. Final de cata largo y sedoso.

Nice depth with a luminous sparkle. A bouquet of fine notes of toasted wood and spices, combined with red candied fruit on a licorice base. Full-bodied on the palate with a background of ripe fruit and smooth elegant tannins. A long silky aftertaste.

Colegiata tinto joven, Bodegas Fariña, DO Toro

Color rojo violáceo. En nariz aparecen aromas de regaliza y frutas rojas y negras, fresas y moras. En boca es carnoso y suave, con muy buena estructura.

A purple-red colour. The nose reveals aromas of liquorice, red berry and black fruits, strawberry and blackberry. Fleshy and smooth on the palate with very good structure.

Protos Clarete, Bodegas Protos, Ribera de Duero

Color: Aspecto limpio y brillante. Color rosa grosella con matices violáceos en capa fina.

Nariz: Alta intensidad aromática. Vino fragante, dominado por los aromas de fruta roja fresca (fresas, frambuesas), no exenta de complejidad.

Boca: Tiene un gran equilibrio, una entrada muy fresca con un final frutal y persistente que nos deja recuerdos de frutos rojos. Es un vino goloso con mucha intensidad de sabor, muy directo y fácil de disfrutar.

Colour: Clean and bright. Currant pink color with violet hues.

Nose: High aromatic intensity. Fragrant wine, dominated by the aromas of fresh red fruit (strawberries, raspberries), very complex.

Palate: Very balanced with a fresh entrance and a fruity finish, leaves memories of fresh wild berries. It is a delicate wine but very flavorful and easy to enjoy.

Muy fina Bodegas Barbadillo, DO Manzanilla de Sanlúcar

VISTA: Color amarillo pajizo.

NARIZ: En nariz destacan las notas clásicas de la manzanilla: aceituna, frutos secos, levaduras y recuerdos marinos.

BOCA: Su paso por boca es amable, punzante, buena acidez, cuerpo, voluminosa y larga.

APPEARANCE: Pale straw yellow.

NOSE: Classic manzanilla: olives, nuts, fresh dough and coastal aromas.

PALATE: Pleasant and sharp on the palate, good acidity, full bodied with a lingering finish.

Enate rosado 2021, Bodegas Enate, DO Somontano

El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en nuestros viñedos de ENATE hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimienta). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un final largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

The Cabernet Sauvignon, cultivated with meticulous care in Enate's vineyards until reaching optimum ripeness, expresses its full potential in this mono-varietal wine. Intensely fruity on the nose revealing aromas of blueberry, raspberry and pepper. The first sensation on the palate is one of mouth-filling meatiness, yet thanks to its beautifully balanced acidity it develops into a lively and easy-drinking wine. Its evolution on the palate is magnificent and is rounded off with a long and flavorsome finish with lingering varietal aromas.