

Maria Daniela Bomrad

2º Ciclo de Estudos em

Tradução e Serviços Linguísticos

La variación terminológica del español de la vid y el vino
en el espacio geográfico

Implicaciones en la traducción especializada

2012

Orientador: Prof.^a Dra. Belinda Mary Harper Sousa Maia

Coorientador: Prof. Dr. Rogelio José Ponce de León Romeo

Classificação: Ciclo de estudos:

Dissertação:

Agradecimientos

Esta tesis representa el punto final de una experiencia enriquecedora desde todos los ángulos en que la mire. Volví a ser alumna después de algunos años, pero esta vez muchas cosas eran diferentes: un medio académico desconocido, un área de estudio completamente nueva y una situación personal bastante más compleja. Con este nuevo contexto, todo implicó mucho más esfuerzo que aquel que alguna vez imaginé, y tengo la total seguridad de que ese esfuerzo fue indirectamente realizado por las personas más próximas. Por eso, quiero agradecer, en primer lugar, a mi familia (a todos y cada uno de ellos) por su apoyo incondicional, presencial y a la distancia, por el tiempo que se vieron, sin quererlo, obligados a dedicar a esta maestría, por sus palabras de ánimo y por sus críticas e ideas.

También quiero expresar mi especial agradecimiento a la Prof.^a Dra. Belinda Maia por su cálida acogida a la maestría, por el entusiasmo contagiado a lo largo del proceso de redacción de esta tesis, por su sentido crítico y nuevas ideas, y al Prof. Dr. Rogelio Ponce de León Romeo, por todo su tiempo y dedicación, por la fuerza y confianza que me transmitió y por su valiosísima ayuda para aprender más sobre la lengua española.

Agradezco también al Prof. Miguel Ibáñez Rodríguez de la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Valladolid por su generosidad en compartir conmigo sus conocimientos sobre el lenguaje de la vid y el vino y su traducción.

Por fin, quiero agradecer a mis amigos de Portugal, Argentina y España, por sus palabras de aliento en los momentos clave y por estar siempre presentes de un modo u otro. Un agradecimiento muy, muy grande a mi querida amiga Joana Forbes, inmejorable e incansable compañera de viaje a lo largo de esta maestría.

Resumen

Este trabajo tiene como objetivo estudiar la variación denominativa que presentan las unidades terminológicas propias del dominio vitivinícola en dos espacios geográficos específicos, Argentina y España, y determinar cuáles son las implicaciones que esa variación puede tener en el trabajo de un traductor que debe producir un texto medianamente especializado destinado a una audiencia global. La hipótesis planteada es la siguiente: existe variación denominativa en la terminología del español de la vid y el vino atribuible a causas dialectales geográficas de este lenguaje de especialidad. Sin embargo, dentro de un nivel de especialización medio, la consideración de un receptor “global” determina la elección de unidades terminológicas menos marcadas diatópicamente.

Para validar esta hipótesis se lleva a cabo un estudio empírico basado en dos corpus constituidos específicamente para la realización de la investigación, cada uno formado por fichas técnicas de vinos; en un caso, producidas por bodegas de Argentina, y en el otro, por bodegas de España. Las fichas técnicas fueron retiradas de Internet, de los sitios web de las respectivas bodegas.

Los resultados obtenidos permiten concluir que en textos de un nivel de especialización medio y destinados a una audiencia global, la variación no responde tanto a causas diatópicas, sino más bien a un conjunto de causas que no siempre resultan fáciles de aislar. Al mismo tiempo, estos resultados ponen de relieve la significativa cantidad de variación denominativa que presentan algunos conceptos y la consecuente necesidad de trabajar para una armonización de la terminología vitivinícola en español.

Palabras clave: terminología, variación denominativa, causas diatópicas, lenguajes de especialidad, dominio vitivinícola, ficha técnica de vino, traducción, Argentina, España.

Resumo

O objetivo deste trabalho é estudar, em dois espaços geográficos específicos, a Argentina e a Espanha, a variação denominativa que apresentam as unidades terminológicas próprias do domínio vitivinícola. Logo, tendo em conta essa variação, conseguir determinar quais são as implicações que pode ter no trabalho de um tradutor que deve produzir um texto medianamente especializado destinado a uma audiência global. A hipótese de partida é a seguinte: existe variação denominativa na terminologia do espanhol vitivinícola atribuível a causas dialetais geográficas dessa linguagem de especialidade. No entanto, dentro de um nível de especialização médio, a consideração de um destinatário “global” determina a escolha de unidades terminológicas menos marcadas diatopicamente.

Para validar esta hipótese foi desenvolvido um estudo empírico baseado em dois corpora constituídos especificamente para a realização da investigação, cada um dos quais formado por fichas técnicas de vinhos; num dos casos, produzidas por adegas da Argentina; no outro, por adegas de Espanha. As fichas técnicas foram tiradas dos sítios web das respetivas adegas.

Os resultados obtidos permitem concluir que, em textos de um nível de especialização médio e destinados a uma audiência global, a variação não responde, em grande parte dos casos, a causas diatópicas, mas sim a um conjunto de causas que nem sempre são fáceis de isolar. Ao mesmo tempo, estes resultados põem em evidência a significativa quantidade de variação denominativa que apresentam alguns conceitos e a consequente necessidade de trabalhar para uma harmonização da terminologia vitivinícola em espanhol.

Palavras-chave: terminologia, variação denominativa, causas diatópicas, linguagem de especialidade, domínio vitivinícola, ficha técnica de vinho, tradução, Argentina, Espanha.

Abstract

The aim of this research project is to study the denominative variation occurring in terminological units of the vine-growing and wine-making domain within two specific geographical areas, Argentina and Spain. This project also aims to state how this variation can affect the work of a translator who must produce a text of a medium level of specialisation intended for a global audience. The hypothesis holds that there is denominative variation in vine-growing and wine-making Spanish terminology due to geographical dialect causes. However, within a medium level of specialisation, the consideration of a global audience determines the choice of less diatopically marked terminological units.

In order to validate the hypothesis an empirical study was conducted. This study was based on two do-it-yourself corpora, each one consisting of wine product sheets produced by Argentine and Spanish wineries. The product sheets were downloaded from the wineries' websites.

The results show that, in texts of a medium level of specialisation intended for a global audience, terminological variation finds its origins not only in diatopic causes, but rather in a set of causes which are not always easy to isolate. At the same time, these results highlight the significant amount of terminological variation that some concepts present and the consequent need to work towards a harmonization of vine-growing and wine-making terminology in Spanish.

Keywords: terminology, denominative variation, diatopic variation, special languages, vine-growing and wine-growing domain, wine product sheet, translation, Argentina, Spain.

Índice

Agradecimientos.....	III
Resumen.....	IV
Resumo	V
Abstract.....	VI
Índice	VII
Índice de Figuras	IX
Índice de Tablas.....	IX
Índice de Anexos	X
Lista de Abreviaturas	XI
Introducción	2
PRIMERA PARTE – MARCO TEÓRICO	
1. Los lenguajes de especialidad	6
1.1. Lengua general y lenguajes de especialidad.....	7
1.2. Los lenguajes de especialidad y la terminología	9
1.3. Los lenguajes de especialidad y la variación lingüística.....	10
2. Terminología y variación	14
2.1. La variación en la corriente clásica de la terminología.....	14
2.2. La variación en la corriente moderna de la terminología.....	16
2.2.1. La Teoría Comunicativa de la Terminología	16
2.2.2. La Socioterminología.....	17
2.2.3. La Teoría Sociocognitiva de la Terminología	19
2.2.4. La Terminología Cultural	21
3. La variación terminológica.....	24
3.1. Estudios empíricos sobre la variación	25
3.2. Las causas de la variación denominativa	26
3.2.1. Causas previas.....	27
3.2.2. Causas dialectales	27
3.2.3. Causas funcionales	28
3.2.4. Causas discursivas.....	28
3.2.5. Causas interlingüísticas	29
3.2.6. Causas cognitivas	29

4. Los textos especializados	31
4.1. La variación de los textos especializados.....	32
4.2. Texto especializado, terminología, variación terminológica y traducción	34
4.2.1. El caso del español	38
5. El lenguaje de la vid y el vino, su variación y su traducción	41
5.1. El lenguaje de la vid y el vino	41
5.2. El español de la vid y el vino	42
5.2.1. Estudios diatópicos.....	43
6. Síntesis y conclusiones del marco teórico.....	45
 SEGUNDA PARTE – ESTUDIO EMPÍRICO	
7. Metodología.....	48
7.1. El corpus textual	48
7.1.1. La ficha técnica de vino	49
7.1.2. Las fichas técnicas de nuestros corpus.....	56
7.2. Selección de las unidades terminológicas	58
7.2.1. Concepto de denominación.....	58
7.2.2. Criterios de selección	59
7.2.3. Identificación y recolección.....	60
8. Análisis.....	62
8.1. Conceptos presentes en apenas uno de los corpus	63
8.2. Conceptos presentes en ambos corpus representados por unidades terminológicas que no presentan variación denominativa.....	64
8.3. Conceptos presentes en ambos corpus representados por unidades terminológicas que presentan variación denominativa.....	69
8.3.1. Conceptos representados por unidades terminológicas iguales en ambos corpus	69
8.3.2. Conceptos representados por unidades terminológicas iguales y diferentes en ambos corpus	72
8.3.3. Conceptos representados por unidades terminológicas que difieren en ambos corpus	79
8.3.4. Conceptos representados por una única unidad terminológica que difiere en ambos corpus	82
Conclusiones	85
Bibliografía	92
Anexos	101

Índice de Figuras

Figura 1	Relación entre lengua global, lengua general y lenguajes de especialidad (Cabré, 1993: 66).....	8
Figura 2	Ejemplo de una ficha técnica de vino prototípica	56
Figura 3	Morfosintaxis de las UT que representan conceptos monodenominativos.....	67
Figura 4	Porcentaje de uso de cada UT para cada concepto. Corpus FT ARG	71
Figura 5	Porcentaje de uso de cada UT para cada concepto. Corpus FT ESP	71
Figura 6	Conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus. Morfosintaxis de las UT	73
Figura 7	Ficha del Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV	80

Índice de Tablas

Tabla 1	Observaciones de la TST a los principios de la TGT (Temmerman, 2000: 16) ...	19
Tabla 2	Bases de la Terminología Cultural (Diki-Kidiri, 2007: 14-15)	21
Tabla 3	Resumen de las causas de la variación denominativa (Freixa, 2005).....	26
Tabla 4	Criterios de decisión del traductor ante las variantes (Cabré, 2004: 32-33).....	36
Tabla 5	Bloques y secciones prototípicos de la ficha técnica de vino.....	53
Tabla 6	Tipos de unidades terminológicas recogidas.....	60
Tabla 7	Conceptos y UT presentes en apenas uno de los corpus. Distribución por corpus terminológicos	63
Tabla 8	Conceptos presentes en ambos corpus representados por UT que no presentan variación denominativa	66
Tabla 9	UT que representan conceptos diferentes en ambos corpus.....	67
Tabla 10	Conceptos representados por UT iguales en ambos corpus	70
Tabla 11	Conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus. Ejemplo 1	73
Tabla 12	Conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus. Ejemplo 2	74
Tabla 13	Conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus. Ejemplo 3	75
Tabla 14	Conceptos representados por una única UT en uno de los corpus y por más de una en el otro	78
Tabla 15	Conceptos representados por UT que difieren en ambos corpus.....	79
Tabla 16	Conceptos representados por una única UT que difiere en ambos corpus	82

Índice de Anexos

Anexos

- I. Encuesta a las bodegas y resultados
- II. Ejemplos de fichas técnicas de vino y breve análisis
- III. Lista de unidades terminológicas recogidas

Anexos en CD-ROM

- I. Corpus FT ARG
- II. Corpus FT ESP

Lista de abreviaturas

ABR	Abreviatura
C	Propiedad, estado o cualidad (clase de concepto)
Corpus FT ARG	Corpus de fichas técnicas producidas por bodegas de Argentina
Corpus FT ESP	Corpus de fichas técnicas producidas por bodegas de España
FQ	Fórmula química
FT	Ficha técnica de vino
LE	Lenguajes de especialidad
LG	Lengua general
M [A]	Unidad monoléxica – adjetivo
M [N]	Unidad monoléxica – nombre
M [V]	Unidad monoléxica – verbo
O	Objeto o entidad (clase de concepto)
P	Proceso, operación o acción (clase de concepto)
Q	Dominio de la química
S [N+A]	Unidad sintagmática formada por nombre y adjetivo
S [N+N]	Unidad sintagmática formada por dos nombres
S [N+P]	Unidad sintagmática formada por nombre y sintagma preposicional
SG	Sigla
TCT	Teoría Comunicativa de la Terminología
TGT	Teoría General de la Terminología
TST	Teoría Sociocognitiva de la Terminología
UT	Unidad terminológica
VN	Dominio de la vinicultura
VT	Dominio de la viticultura

INTRODUCCIÓN

Introducción

El lenguaje de la vid y el vino es el instrumento de comunicación formal y funcional entre los especialistas del dominio vitivinícola y entre estos y el público general. Su estudio desde el ámbito de los lenguajes de especialidad y de la traducción especializada ha recibido un fuerte impulso en los últimos años, especialmente en España. Uno de los rasgos característicos del lenguaje de la vid y el vino, sobre todo de su registro popular, es su variación por causas diatópicas (Ibáñez Rodríguez, 2006, 2007). Sobre el español de la vid y el vino existen numerosos trabajos dialectológicos, pero la mayoría se centran en el español peninsular. Desconocemos la publicación de trabajos de corte diatópico que presenten datos de otras variantes del español vitivinícola.

El papel que desempeña la terminología en los lenguajes de especialidad es de esencial importancia: es el elemento que diferencia a los lenguajes de especialidad de la lengua general y también a los varios lenguajes de especialidad entre sí. La terminología permite ordenar y transferir el conocimiento especializado, así como estructurar la información contenida en los textos de especialidad (Cabré, 1993: 45). Dentro de las corrientes terminológicas modernas, de enfoque descriptivo, la variación de la terminología es un hecho plenamente aceptado, y ha despertado un gran interés de estudio, lo cual se refleja en el creciente número de tesis doctorales, artículos y comunicaciones publicados sobre el tema. Uno de los tipos de variación terminológica más estudiado es la llamada variación denominativa, fenómeno en que un mismo concepto posee diferentes denominaciones (Freixa, 2002). La variación denominativa encuentra su origen en variadas causas; una de éstas es la dialectal geográfica.

Así, por un lado, se ha destacado a la variación por causas diatópicas como una de las características más distintiva del lenguaje de la vid y el vino, principalmente de su registro popular. Por otro lado, con relación a los lenguajes de especialidad en general, se ha apuntado que la variación dialectal de origen geográfico se presenta como mínima, pues el objetivo es lograr un intercambio de información objetivo, preciso e inequívoco, y no afirmar el origen geográfico de quien comunica (Cabré, 1993: 77). De la consideración conjunta de estas dos afirmaciones nos hemos planteado el siguiente interrogante: ¿qué ocurre cuando nos situamos en una posición intermedia? Esto es, ¿qué sucede cuando nos alejamos del registro popular para poder comunicar globalmente pero sin llegar a un nivel de especialización alto? En otras palabras, nuestro interés se centra en el estudio de la

variación que presentan las unidades terminológicas propias del dominio vitivinícola en el espacio geográfico y en las implicaciones que esa variación puede tener en el trabajo de un traductor que debe producir un texto medianamente especializado destinado a una audiencia global.

Pensamos que una forma de dar respuesta a nuestro interrogante sería avanzar a un nivel superior y analizar la terminología especializada utilizada en dos “regiones” vitivinícolas amplias como lo son Argentina y España. Dadas las limitaciones impuestas por un trabajo de maestría como éste y teniendo en cuenta también nuestro interés y los trabajos ya publicados, hemos decidido centrarnos exclusivamente en la terminología vitícola y vinícola, dejando de lado la de la cata. Se trata de un trabajo ambicioso, y por ello entendemos que será apenas el puntapié inicial de un estudio que puede ser enriquecedor para cualquier traductor que deba producir un texto para un “receptor hispánico del mundo”.

Hemos organizado nuestro trabajo en dos partes: marco teórico y estudio empírico.

Primera Parte - Marco teórico

El marco teórico está formado por seis capítulos. En el capítulo 1 realizamos una breve caracterización de los lenguajes de especialidad y para ello estudiamos su relación con la lengua general, con la terminología y con la variación lingüística.

El capítulo 2 está dedicado a la terminología y a la variación. Presentamos la postura que adoptaron las diferentes corrientes terminológicas, partiendo de la Teoría Clásica de la Terminología, para luego pasar a las teorías y enfoques más representativos de la corriente moderna: Teoría Comunicativa de la Terminología, Socioterminología, Teoría Sociocognitiva de la Terminología y Terminología Cultural.

En el capítulo 3 nos abocamos de lleno al estudio de la variación terminológica, centrándonos sobre todo en el tipo de variación que más nos interesa para nuestro trabajo: la variación denominativa. Presentamos, de forma resumida, las causas que la originan, tomando como base la tipología propuesta por Freixa (2002), la que complementamos con los datos aportados por los trabajos más recientes en esta línea de investigación.

En el capítulo 4 estudiamos las producciones lingüísticas que sirven para expresar y transmitir el conocimiento especializado; esto es, el texto especializado. Nos enfocamos en

su variación y en la relación que mantiene con la terminología, con la variación terminológica y, finalmente, con la traducción.

El capítulo 5 lo dedicamos al lenguaje de la vid y el vino, a su caracterización y a su variación. Hacemos también una reflexión sobre los trabajos publicados en español, compilados de forma ejemplar por Ibáñez Rodríguez (2008).

En el último capítulo del marco teórico, el capítulo 6, ofrecemos una síntesis y breves conclusiones sobre los temas estudiados en esta primera parte de nuestro trabajo.

Segunda Parte – Estudio Empírico

En la segunda parte, el estudio empírico, pretendemos lograr dos objetivos: (i) estudiar la variación que presenta la terminología propia del dominio vitivinícola en dos espacio geográfico específicos; (ii) determinar cuáles son las implicaciones que esa variación puede tener en el trabajo de un traductor que debe producir un texto medianamente especializado destinado a una audiencia global.

Con este interrogante en mente y teniendo en cuenta nuestra experiencia profesional, planteamos la siguiente hipótesis: *existe variación denominativa en la terminología del español de la vid y el vino atribuible a causas dialectales geográficas de este lenguaje de especialidad. Sin embargo, dentro de un nivel de especialización medio, la consideración de un receptor “global” determina la elección de unidades terminológicas menos marcadas diatópicamente.*

Para poder validar nuestra hipótesis, organizamos esta parte de nuestro trabajo en dos capítulos. El capítulo 7 describe la metodología empleada para realizar la investigación. Consta de dos apartados, uno dedicado al proceso de constitución del corpus textual y otro en el que detallamos el trabajo de selección de las unidades terminológicas que serán luego analizadas. Por fin, en el capítulo 8 nos dedicamos al análisis de las unidades terminológicas recogidas. Este análisis fue sustentado en la revisión bibliográfica de los temas presentados en el marco teórico y en nuestra experiencia profesional.

PRIMERA PARTE

MARCO TEÓRICO

1. Los lenguajes de especialidad

El interés por el estudio de los denominados “lenguajes de especialidad” (LE) nace a inicios de los años 1970. Desde entonces, el número de obras, tesis doctorales, ponencias y comunicaciones presentadas en congresos sobre este tema no ha parado de crecer en todo el mundo, lo cual demuestra el interés que este tipo de lenguaje despierta. Para Cabré (2004: 1) este interés obedece a tres razones: “en primer lugar al papel que juega hoy la lingüística aplicada dentro del marco de la lingüística general; en segundo lugar a las necesidades sociales en materia de plurilingüismo, y en tercer lugar a la importancia que la sociedad actual concede a las especialidades”.

Si bien la importancia de los LE está hoy en día fuera de toda duda (Cabré, 2004), éste fue y continúa siendo un tema que suscita mucha controversia dentro de la comunidad de lingüistas. Los primeros estudios sobre los LE fueron fundamentalmente de corte especulativo: buscaban justificar su existencia o inexistencia, determinar su relación o independencia con respecto a la lengua general (LG), encontrar una definición unificadora desde el punto de vista lingüístico y pragmático o establecer la forma de denominación más adecuada (lengua(s)/lenguaje(s) de especialidad/especializado(s), tecnolectos, lenguajes profesionales, lenguas para propósitos específicos...).

La conjunción de todos estos aspectos abrió, por un lado, numerosas posibilidades de abordaje y, al mismo tiempo, cuantiosas oportunidades para el surgimiento de puntos de divergencia. Esto ha llevado a que todavía hoy no exista un consenso en cuanto a la definición de LE. Sin embargo, “todos coinciden en que cuando se habla de lenguajes de especialidad se trata de recursos cuyo uso genera producciones lingüísticas sobre temas relacionados con el saber descriptivo o procedural, o sobre parcelas específicas del conocimiento.” (Cabré, 2006¹).

Así, a los fines de este trabajo, en vez de optar por una definición rígida y parcial de LE, entendemos de mayor utilidad trazar sus rasgos distintivos. Para ello nos hemos basado en algunas de las características que destaca Moreno Fernández (2001²), a las que

¹ El documento consultado se encuentra en formato .htm y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

² El documento consultado se encuentra en formato .htm y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

hemos incorporado algunas precisiones que consideramos importantes. De este modo, los LE:

1) constituyen el instrumento de comunicación formal y funcional entre especialistas en una determinada materia. En este primer punto es preciso hacer un paréntesis, pues ésta no es una característica plenamente compartida por todos los estudiosos del tema. Algunos autores, como Picht y Draskau, consideran que la comunicación entre expertos constituye apenas uno de los niveles en los que los LE pueden ser utilizados y que LE también pueden ser usados en niveles de abstracción y especialización más bajos; por ejemplo, para fines de instrucción y capacitación (Picht & Draskau [1985] citado en Cabré 1993: 64).

2) se caracterizan por ser utilizados en contextos formales. Consecuentemente, en los LE se hace un uso preferencial de los rasgos que expresan mayor impersonalidad y menor implicación afectiva.

3) subordinan lo estético y lo expresivo a lo objetivo y a la eficacia comunicativa. Así, se ven favorecidos los usos lingüísticos capaces de expresar orden, claridad, concisión.

4) se distinguen por utilizar, en términos generales, la gramática de la lengua común o general, matizada por ciertos usos que pueden destacar cualitativa o cuantitativamente. De este modo, la base gramatical de los lenguajes de especialidad, con las precisiones pertinentes, es la misma que la de la LG, como ocurre también con la base fonético-fonológica y prosódica. Por su parte, en el plano nivel lexical, presentan numerosos elementos específicos, muchas veces exclusivos.

Este último punto nos conduce al apartado siguiente: a la relación entre la lengua general y los lenguajes de especialidad.

1.1.Lengua general y lenguajes de especialidad

De acuerdo con Cabré (1993: 128 y ss.), una lengua en particular está constituida por un conjunto diverso de subcódigos que el hablante utiliza en función de sus modalidades dialectales, y que selecciona de acuerdo a sus necesidades expresivas y a las características propias de la situación comunicativa. Además de estos subcódigos, toda lengua en particular posee un conjunto de reglas, unidades y restricciones que forman

parte del conocimiento de la mayoría de las personas que la hablan. Esta lengua recibe el nombre de lengua común o lengua general, y es un subconjunto de la lengua entendida en sentido global.

Por su parte, los LE se refieren “al conjunto de subcódigos – parcialmente coincidentes con el subcódigo de la lengua común – caracterizados en virtud de unas peculiaridades especiales”, que son específicas a cada LE “como pueden ser la temática, el tipo de interlocutores, la situación comunicativa, la intención del hablante, el medio en que se produce el intercambio comunicativo, el tipo de intercambio, etc.”

Finalmente, la lengua global comprende tanto la LG como los diferentes LE. De este modo, la lengua global es “un conjunto de conjuntos, imbricados e interrelacionados”, donde la LG actúa como nexo común a todos estos conjuntos. La Figura 1 ilustra la relación entre la lengua global, la LG y los LE³.

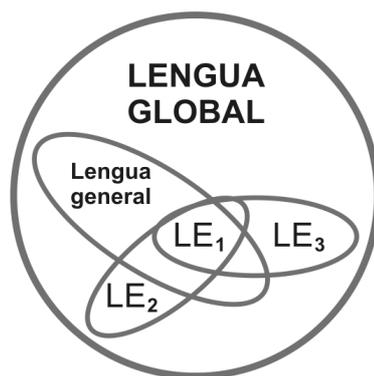


Figura 1 – Relación entre lengua global, lengua general y lenguajes de especialidad.
Traducido y adaptado de Cabré (1993: 66).

Este es un enfoque estrictamente lingüístico y pone énfasis en los puntos de encuentro entre la LG y los LE. Pero, ¿qué es lo que diferencia a la LG de los LE y a los LE entre sí? La respuesta la encontramos en la terminología⁴:

³ La concepción de los LE como un subconjunto de la LG no es compartida por todos los autores que estudian los lenguajes de especialidad. Véase, por ejemplo, las posiciones de Hoffmann (1979), Rey (1976), Quemada (1978), Rondeau (1983) y Deville (1989).

⁴ Para Sager (1980: 80) “the threshold between general language and special language can be delineated only by pragmatic criteria”. Estos aspectos pragmáticos incluyen los interlocutores específicos (emisor y receptor más o menos conocedores de una materia), la circunstancia o situación comunicativa (la cual se caracteriza por un cierto grado de formalidad) y la función o intención comunicativa (inherentemente

“Terminology (...) differentiates special languages from the general language and also the various special languages from one another. Experts use terminology not only to order thought, but also to transfer specialized knowledge in one or more languages and to structure the information contained in specialized texts.” (Cabré, 1993: 45)

1.2. Los lenguajes de especialidad y la terminología

La terminología surge de una necesidad social: de la necesidad de dar respuesta a los problemas de comunicación asociados a la gran expansión del conocimiento que tiene lugar en el siglo XVIII.

Este surgimiento espontáneo de la terminología recién adquiere una orientación científica en el siglo XX (Rey, 1995: 49). Así, en los años 1930 nace la denominada corriente clásica de la terminología, que tendrá como máximo exponente al ingeniero austríaco Eugen Wüster, cuyo diccionario “The machine tool” sirvió de base para la elaboración de su teoría terminológica: la Teoría General de la Terminología. Durante las dos décadas siguientes la terminología será un campo de interés de técnicos e ingenieros y solo recién en los años 1950 conseguirá atraer la atención de lingüistas y científicos de las ciencias sociales (Cabré, 1993: 2).

La gran preocupación subyacente en la Teoría General de la Terminología fue la eliminación de ambigüedades en la comunicación y para ello el foco fue puesto en la metodología y en la estandarización de los términos. Para Temmerman (2000: 2) esta preocupación determinó que la terminología subordinase su objetivo principal (esto es, la identificación, recolección y descripción de los términos para que su uso permita una mejora cualitativa de la comunicación) a la estandarización, con lo cual los procedimientos y métodos fueron elegidos teniendo en consideración esta aplicación particular y limitada de terminología. Por su parte, Cabré (2005: 3) caracteriza a la Teoría General de la Terminología como una teoría sesgada, pues sus principios fueron elaborados a partir de la observación de un objeto sesgado (el referido diccionario), que no representa el universo terminológico de la comunicación especializada.

informativa).

A partir de la segunda mitad del siglo XX ocurren una serie de cambios sociales y políticos que tuvieron una influencia decisiva en la concepción teórica y práctica de la terminología. El aumento de los intercambios comunicativos entre diferentes lenguas y culturas, la difusión del conocimiento especializado, el desarrollo y acceso a nuevas tecnologías, la importancia concedida por los gobiernos a las lenguas oficiales y a la planificación lingüística fueron algunos de los principales aspectos que impulsaron el desarrollo de la terminología como campo de conocimiento⁵ (Cabré, 2005: 3).

Desde la lingüística, el interés por el texto (y no apenas por las oraciones) y por los textos de especialidad en particular, el estudio de las unidades terminológicas en su contexto de uso, a lo cual ha contribuido enormemente la lingüística basada en corpus y la incorporación de nuevas tecnologías en el trabajo terminológico, y el desarrollo de la lingüística cognitiva “han forzado a la reconsideración de la teoría de la terminología para poder dar cuenta de su complejidad representativa y comunicativa” (Cabré, 2005: 3).

De este modo, ante esta nueva realidad, los desafíos que enfrenta la terminología son otros y de cierto modo urgentes. Así, en palabras de Temmerman (2000: 34), “terminology needs to widen its scope”. La Teoría Comunicativa de la Terminología, la Teoría Sociocognitiva de la Terminología, la Socioterminología y la Terminología Cultural intentarán dar respuesta a este desafío.

1.3. Los lenguajes de especialidad y la variación lingüística

Hasta aquí hemos caracterizado los LE y determinado sus puntos de congruencia y de diferenciación con respecto a la LG. En este apartado nos proponemos hacer una brevísima revisión sobre otro de los temas que ayudará a fundamentar nuestro trabajo de investigación: la variación lingüística y su relación con los lenguajes de especialidad.

⁵ Cabré (2005: 2) prefiere definir a la terminología como campo de conocimiento y no como disciplina “por cuanto el término disciplina me remite a la institucionalización de un campo de conocimiento reconocido socialmente.” El estatus concedido a la terminología difiere según los autores. Para Jaekel (2000) y Sprung (2000), citados en Baker (2009: 286), la terminología es efectivamente una disciplina de pleno derecho. Por su parte, Sager (1990) es de la opinión que la terminología no es una disciplina autónoma porque no tiene su propia epistemología.

Moreno Fernández (2001⁶) sostiene que “a la cuestión sobre la posible variabilidad de los LE debe ofrecerse una respuesta clara y sin ambages: si las lenguas naturales son variables y se manifiestan de forma variable, los LE, como parte que son de las lenguas naturales, también han de ser variables y manifestarse de modo variable”.

A pesar de que la variación lingüística ha sido aceptada “como una verdad evidente por la mayoría de los lingüistas” (Mayoral Asensio, 1999: 13); como “un hecho general, objetivo e irrefutable” (Álvarez González, 2006: 20), hasta hoy las definiciones son escasas o incompletas, porque, como explica Mayoral Asensio (1999: 13), “pocos se han ocupado de definirla, aunque sí muchos de estudiarla y describirla”.

En palabras simples, la variación lingüística consiste en diferentes formas de decir lo mismo y puede ser estudiada en dos planos diferentes: en un plano lingüístico y en un plano extralingüístico.

En un plano estrictamente lingüístico, “la variación lingüística consiste en la alternancia y multivocidad de unos elementos que cumplen unas mismas funciones, responden a una misma situación comunicativa u ocupan unos mismos espacios lingüísticos, en cualquiera de los niveles que conforman la lengua. Estos elementos alternantes se hallan tanto en la configuración interna de la lengua como en sus manifestaciones externas, sin que estas últimas deban ser necesariamente el reflejo de una alternancia originada en la primera. Se habla de *multivocidad* cuando no se da una correspondencia unívoca entre elementos de diferentes planos de la lengua; y se habla de *alternancia* cuando en la lengua aparece más de un elemento con la misma función, con el mismo significado u ocupando un mismo espacio” (Moreno Fernández, 2010: 24-25).

Esta definición de variación lingüística supone que toda lengua verifica una “variación interna” (porque la lengua pone a disposición del hablante “dos o más elementos” [...] “capaces de responder a una misma necesidad comunicativa en un contexto determinado”) y una variación que viene dada por el “uso contextualizado” que se hace de la lengua (“factores pragmático-discursivos”) (Moreno Fernández, 2010: 25).

En un plano extralingüístico, la variación lingüística está determinada por una serie de factores. Estos factores son la historia (origen de la variación histórica o diacrónica),

⁶ El documento consultado se encuentra en formato .htm y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

determinados elementos sociales, como por ejemplo la edad, el sexo (género) o la profesión (origen de la variación sociolingüística o diastrática), la situación comunicativa en su sentido más amplio (origen de la variación estilística o diafásica) y la geografía (origen de la variación geolingüística o diatópica).

La **variación histórica** o **diacrónica** refleja los cambios que las lenguas sufren a lo largo del tiempo. Este tipo de variación se da en todos los niveles de la lengua: lexical, gramatical y fonético. Por ejemplo, la variante de español que se usó entre finales del siglo XV y finales del siglo XVII se conoce como español medio, español áurico o español de los siglos de oro. Esta variante estuvo marcada por una serie de cambios fonológicos y gramaticales que la distinguieron del español o castellano medieval. “La variación en la historia es un fenómeno lento [...] que lleva al cambio lingüístico” (Álvarez González, 2006: 22).

La **variación sociolingüística** o **diastrática** está correlacionada con los estratos socioculturales de la comunidad lingüística; refleja pues, los diferentes usos sociales de una misma lengua (Álvarez González, 2006: 29). El estudio de la variación diastrática ha supuesto siempre dificultades metodológicas debido a la compleja y cambiante relación que se da entre los fenómenos sociales y lingüísticos, por lo que siempre ha resultado complicado llegar a conclusiones sobre relaciones biunívocas entre determinadas variables lingüísticas y determinadas variables sociales (Álvarez González, 2006: 22).

La variación **estilística** o **diafásica** es la que “aparece con arreglo a la situación de comunicación: los mismos hablantes no hablan del mismo modo según la situación comunicativa” sino que modifican sus modos de hablar para adaptarlos a la situación: situación formal/familiar, comunicación escrita/oral, etc. (Álvarez González, 2006: 35).

Finalmente, la variación **geolingüística** o **diatópica** es la variación que presenta una lengua en el espacio geográfico y da origen a “sistemas fónicos, gramaticales y léxicos completos” (Borrero Barreda y Cala Carvajal, 2000: 218) que se conocen como dialectos geográficos o simplemente dialectos (Mayoral Asensio, 1999). En nuestro trabajo, utilizaremos el término “dialecto geográfico” para diferenciarlo de los otros tipos de dialectos (sociales y temporales).

Para cerrar este apartado, reproducimos aquí dos ideas sobre la relación entre LE y variación que consideramos pertinentes, pues podrán abrir posibilidades de discusión cuando llegue el momento de analizar los resultados de nuestro trabajo empírico. La primera cita expone la naturaleza de la variación que se presenta en los LE:

The variations occurring in special languages are of the same nature as in general language, i.e. dialect, register and style. Because their main purpose is communication between experts, the range of dialectal variation is narrower than in general language Cabré (1993: 76).

Mientras que la segunda resalta que, debido a la propia finalidad de los LE, la influencia de la variación dialectal (entendida en este contexto como variación geolingüística o diatópica) es muy limitada:

The main purpose of special languages, i.e. allowing objective, precise, and unambiguous exchange of information particularly between subject field experts and professionals, makes dialectal variation very minor. The issue is not one of affirming one's own geographical origin, but rather one of communicating unambiguously. In this sense, presenting a highly specialized scientific text in a written article or a conference paper does not require the same discourse as a spontaneous oral communication on the same subject Cabré (1993: 77).

2. Terminología y variación

[...] sans variation, donc sans possibilité d'expression des identités, on aboutit à une langue stérilisée, incapable d'assumer les diverses tâches d'une langue vivante en matière de naissance, transfert et évolution de l'information

Gaudin (2007: 32).

El interés por el estudio de la variación terminológica es bastante reciente. Los postulados de la Teoría General de la Terminología (TGT) tuvieron un impacto tan marcado durante tanto tiempo que solo con la interpretación de la Terminología desde una óptica descriptiva es que se haría patente la necesidad de estudiar las cuestiones relacionadas con la variación.

El estudio de la variación terminológica ha encontrado importante eco en España. Para constatar esto, basta verificar el significativo número de tesis de doctorado publicadas en los últimos años dedicadas a este tema. Las tesis doctorales de Freixa (2002), Suárez (2004), Kostina (2010), Fernández Silva (2010) y Seghezzi (2011), entre otras, constituyen un importante avance en el estudio de los diferentes aspectos de la variación terminológica. Además de ofrecer una completa revisión bibliográfica sobre el tema, estos trabajos han ayudado a delinear las causas y características de la variación a partir del uso real y contextualizado de los términos.

En los siguientes apartados haremos una breve síntesis de la posición adoptada por las diferentes corrientes terminológicas ante la variación para luego pasar al estudio de la variación terminológica en concreto.

2.1. La variación en la corriente clásica de la terminología

Como referíamos anteriormente, la gran preocupación subyacente en la Teoría General de la Terminología (TGT) fue conseguir una comunicación unívoca y precisa entre los especialistas. El ideal normalizador de la TGT se apoya en sus cinco postulados fundamentales (Cabré, 1993, 2005, 2008; Temmerman, 2000; Fernández Silva, 2006):

1) **Orientación onomasiológica:** el concepto es anterior a su denominación, y por lo tanto, concepto y término son dos entidades distintas. La creación de los conceptos

constituye una actividad mental que puede ocurrir independientemente del lenguaje. El concepto es, así, universal, no estando afectado por cuestiones de orden cultural.

2) **Los conceptos tienen límites precisos:** cada concepto ocupa un lugar preciso dentro del sistema conceptual al que pertenece, por lo que sus límites pueden ser claramente definidos. Los conceptos son definidos en función de sus características y de las relaciones que mantienen con los demás conceptos.

3) **Los conceptos deben contar con una definición terminológica:** esta definición debe reflejar la posición del concepto dentro de su sistema conceptual, por lo que solamente son admitidas tres tipos de definiciones: definición por intención, definición por extensión y definición parte-todo.

4) **Principio de univocidad:** a cada concepto le es asignado un solo término y cada término refiere a un solo concepto. Este principio supone la inexistencia de sinonimia y polisemia.

5) **Principio de sincronía:** la asignación concepto-término es permanente, por lo que solo interesa estudiar los términos desde el punto de vista sincrónico.

De la consideración conjunta de estos cinco postulados se hace evidente que en la TGT no hay cabida para la variación. Para Wüster, la variación constituía una “perturbación”, caracterizada “por la aparición de sinónimos y homónimos”, que debía ser evitada al máximo (Wüster, 1979, 1998: 50 citado en Freixa, 2002: 25). De todos modos, como el propio Wüster lo admitía “la biunivocidad absoluta no es más que una ilusión” pues “en un campo técnico determinado, el número de conceptos es aproximadamente mil veces más elevado que el número de raíces léxicas” (Wüster, 1979, 1998: 137 citado en Freixa y Cabré, 2002: 482).

Como veremos en los apartados siguientes, en la actualidad, los postulados de la TGT han perdido gran parte de su validez. Sin embargo, es importante no olvidar el contexto en el que la TGT nace y se desarrolla. Tampoco podemos dejar de aceptar que sus objetivos prescriptivos y normalizadores siguen teniendo valor en determinadas situaciones comunicativas, pues siempre que términos sinónimos puedan ser interpretados como conceptos diferentes, la estandarización terminológica seguirá siendo querida y necesaria.

2.2. La variación en la corriente moderna de la terminología

La observación del uso real de los términos pone en jaque la visión idealista de un término-un concepto; un concepto-un término
(Sager, 1990: 58).

En los siguientes apartados analizaremos la postura de la llamada corriente moderna de la terminología. Esta corriente, que se concreta en diferentes teorías y enfoques, propone un estudio descriptivo (en contraposición al enfoque prescriptivo de la TGT), dando especial atención a los aspectos comunicativos, sociológicos, sociocognitivos y culturales de la disciplina terminológica. En este enfoque descriptivo han sido de gran ayuda los avances en el dominio de la informática y de la lingüística de corpus, pues han permitido el estudio de los términos en el contexto en que se realizan; esto es, en el texto especializado.

2.2.1. La Teoría Comunicativa de la Terminología

La Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT), iniciada por Cabré en 1997 y desarrollada por el grupo de investigación IULATERM del Instituto Universitario de Lingüística Aplicada de la Universidad Pompeu Fabra en Barcelona, propone un nuevo enfoque lingüístico de la terminología, donde su objeto de estudio, los términos o las unidades terminológicas, son considerados simultáneamente unidades de lengua, elementos cognitivos y vehículos de comunicación (Cabré, 1993: 25).

Teniendo en cuenta las características de las unidades terminológicas, la TCT define a la Terminología como una materia interdisciplinar, que incorpora las aportaciones de la lingüística, de las ciencias del conocimiento y de las ciencias de la comunicación, así como de otras disciplinas que están estrechamente relacionadas con las anteriores, como es el caso de las ciencias de la información y la informática.

El objeto de estudio de la TCT es la “unidad terminológica”, la cual es concebida como una unidad poliédrica compuesta por tres elementos: concepto, denominación y referente. Las unidades terminológicas forman parte del lenguaje natural y adquieren un carácter especializado cuando se las utiliza en un contexto o en una situación

comunicativa especializada: son así “unidades léxicas” o palabras, por un lado, y “unidades terminológicas”, por otro.

Este enfoque determina que las unidades terminológicas deben necesariamente ser observadas *in vivo*, es decir, en su contexto real de aparición y uso (los textos especializados) y teniendo en cuenta sus aspectos comunicativos y discursivos. Tomando en cuenta esta concepción de la Terminología, la postura de la TCT ante la variación no puede ser más que una:

“Todo proceso de comunicación comporta inherentemente variación, explicitada en formas alternativas de denominación del mismo significado (sinonimia) o en la apertura significativa de una misma forma (polisemia). Este principio es universal para todas las unidades terminológicas, si bien admite diferentes grados según las condiciones de cada tipo de situación comunicativa.” (Cabré, 1998: 72 citado en Freixa *et al.*, 2002⁷).

Para la TCT los términos varían por cuestiones pragmáticas, entre las cuales se distinguen criterios dialectales (variantes diatópicas, diacrónicas y diastráticas), y criterios funcionales (diferentes registros exigidos por la situación comunicativa: canal, tema, propósito comunicativo, grado de formalidad del discurso, nivel de abstracción, etc.). El tema de las causas de la variación es abordado en el apartado 3.2.

2.2.2. La Socioterminología

La Socioterminología nace, al igual que las demás teorías y enfoques de la corriente moderna de la Terminología, como una forma de dar respuesta a las limitaciones de TGT impuestas por su visión excesivamente normalizadora.

La denominación “Socioterminología” fue utilizada por primera vez en 1981 en un artículo de Jean-Claude Boulanger, publicado en el Terminogramme del OLF (Office de la langue française), Quebec. A partir de aquel momento este nuevo modo de ver la Terminología comenzó a ganar importancia, sobre todo en Francia, con el trabajo de un grupo de especialistas de la Universidad de Rouen. La tesis doctoral de François Gaudin *Pour une socioterminologie: des problèmes sémantiques aux pratiques institutionnelles*, publicada en 1993, constituye el primer trabajo sistemático que sienta las bases para

⁷ El documento consultado se encuentra en formato .pdf y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

este nuevo enfoque de la Terminología; enfoque que propone una aproximación social al estudio de los términos (Faulstich, 1995; Santos Borbujo, 2001).

Faulstich (1995) destaca la doble naturaleza de la Socioterminología: es una disciplina de carácter teórico y un método analítico aplicado. Como práctica del trabajo terminológico, la Socioterminología analiza las condiciones de uso del término dentro del funcionamiento del lenguaje. Como disciplina descriptiva, estudia el término desde una perspectiva lingüística y en el marco de la interacción social. La Socioterminología da, por lo tanto, fundamental importancia a los aspectos sociales que condicionan el lenguaje.

La Socioterminología cuestiona también la idea de la delimitación clara de los dominios o áreas del conocimiento. Los dominios del saber no son bloques rígidos y protegidos de toda influencia externa, sino “nodos” interrelacionados entre sí:

Um domaine est contamment le résultat de la dialectique entre l'integration (interdisciplinaire) et la parcellisation (hyperspécialisation)” (Gambier, 1991 citado en Temmerman, 2000: 32).

Por ello, los términos no pueden ser vistos solo en relación a un sistema sino que deben ser observados en su ámbito social de producción y uso; esto es, en el circuito real de la creación y transferencia de conocimientos. En este contexto, la variación de los términos es algo perfectamente natural, pues es un reflejo de “la pluralidad de puntos de vista e intereses particulares de los diferentes actores sociales” (Seghezzi, 2011: 38).

En trabajos más recientes, Faulstich (2006) se ha interesado especialmente por el estudio de la variación en su vertiente aplicada y desarrolló un modelo donde las variantes terminológicas son categorizadas en variantes concurrentes, variantes coocurrentes y variantes competitivas. Las variantes concurrentes están integradas por las variantes formales, que pueden ser de dos tipos: variantes formales terminológicas lingüísticas y variantes formales terminológicas de registro. Las variantes lingüísticas se subdividen en fonológicas, morfológicas, gráficas, lexicales y sintácticas; y las variantes de registro se subdividen en geográficas, discursivas y temporales. Por su parte, la categoría de las variantes coocurrentes incluye los sinónimos, y finalmente, la categoría de las variantes competitivas, los préstamos con relación a las formas vernáculas.

El modelo de Faulstich contempla la posibilidad de que los distintos tipos de variantes puedan aparecer combinados entre sí - por ejemplo, un término puede presentar variantes gráficas y fonológicas. Seghezzi (2011) señala que esta combinación de variantes admitidas por el modelo de Faulstich “puede generar asistematicidad, por cuanto hay variantes que quedan recogidas en diferentes grupos a la vez.” De todos modos, reconoce la autora “[...] el solapamiento de criterios puede resultar útil, por ejemplo, para analizar la relación entre tipos y causas de variación, cuáles tienden a ocurrir de manera conjunta, cuáles nunca suceden simultáneamente, etc.” (Seghezzi, 2011: 41).

2.2.3. La Teoría Sociocognitiva de la Terminología

La Teoría Sociocognitiva de la Terminología (TST) fue desarrollada por Temmerman (2000) y, nuevamente, al igual que las demás teorías y enfoques de la corriente moderna de la Terminología abordados en este trabajo, surge como una crítica a los postulados de la TGT.

Temmerman (2000) parte de cada uno a uno los postulados de la TGT y los confronta con los fenómenos que se verifican en los textos de especialidad. La siguiente tabla resume las observaciones de la TST a los principios de la TGT:

Principios de la Terminología tradicional	Observaciones de la TST sobre la terminología de los LE
Primer principio: la terminología parte del concepto sin tomar en consideración la lengua.	La lengua desempeña un papel en la concepción y comunicación de las categorías.
Segundo principio: los conceptos tienen límites claramente definidos y se les puede asignar un lugar en un sistema conceptual estructurado lógica u ontológicamente.	Muchas categorías son difusas y no pueden ser clasificadas de forma absoluta por medios lógicos u ontológicos.

Principios de la Terminología tradicional	Observaciones de la TST sobre la terminología de los LE
Tercer principio: idealmente, un concepto es definido por intensión.	Con frecuencia, una definición por intensión no es posible ni deseable.
Cuarto principio: un concepto es designado por un término y un término solo designa un concepto.	La polisemia, la sinonimia y el lenguaje figurado ocurren en el lenguaje de especialidad y tienen un papel funcional.
Quinto principio: la relación concepto/término es permanente.	Las categorías evolucionan, los términos cambian de significado, la comprensión se desarrolla.

Tabla 1 - Observaciones de la TST a los principios de la TGT.
Traducido de Temmerman (2000: 16).

A partir de estas observaciones y aplicando los principios y métodos de las ciencias cognitivas a la Terminología, Temmerman (2000) elabora los cinco nuevos postulados que constituyen la base de la TST: (1) el punto de partida son las unidades de comprensión; (2) la comprensión puede ser estructurada en modelos cognitivos; (3) la definición varía según el tipo de unidad de comprensión y del grado de especialización del emisor y receptor; (4) la sinonimia y la polisemia son funcionales en el discurso de especialidad; (5) los modelos cognitivos están en constante cambio (Temmerman: 2000: 223-227).

La TST sustituye la noción de “concepto” de la TGT por la de “unidad de comprensión” (*unit of understanding*). Las unidades de comprensión, en su gran mayoría, se estructuran prototípicamente⁸ y por lo tanto pueden clasificarse como categorías. La categoría es como un segmento de conocimiento que tiene un núcleo y una estructura, pero que existe en un proceso de continua reformulación y por lo tanto está en constante cambio (Temmerman 2000: 224).

En lo que respecta a la variación, la TST considera que la sinonimia es funcional; esto es, necesaria en el proceso de comprensión y en el progreso de la comunicación. Para entender la flexibilidad y la diversidad existentes en el proceso de categorización es necesario partir del texto, y del estudio del texto se llega a la conclusión de que existe

⁸ Según Temmerman (2000: 224), las pocas unidades de comprensión que no se estructuran prototípicamente pueden ser consideradas verdaderos conceptos, pues pueden ser definidas según los principios de la TGT.

muy poca arbitrariedad en la categorización y lexicalización. De este modo, el análisis de la información textual muestra que es posible hacer referencia a una misma categoría de diferentes maneras, utilizando sinónimos. Esto es, los sinónimos existen porque una categoría puede ser abordada desde diferentes perspectivas (Temmerman, 2000: 113, 150).

La polisemia también es funcional y ocurre igualmente como consecuencia de la búsqueda de un mayor conocimiento y comprensión del mundo. La comprensión que se hace del mundo nunca es estática, es un proceso que se produce a lo largo del tiempo, y por ello hay un constante desarrollo en el uso que se puede hacer de un determinado término. Desde un punto de vista semasiológico, la polisemia es el resultado de la evolución del significado (Temmerman, 2000: 125-150).

2.2.4. La Terminología Cultural

La denominada Terminología Cultural surge del trabajo de Diki-Kidiri (2000, 2007, 2008) y otros investigadores que destacan la necesidad de que la Terminología actual contemple los aspectos culturales de cada comunidad humana, aspectos que, en su afán normalizador, la TGT nunca llegó a considerar.

Diki-Kidiri (2007: 14) define a la Terminología Cultural como una “terminología para el desarrollo”, que tienen como objetivo principal “la apropiación de nuevos conocimientos y habilidades que llegan a una sociedad”. De este modo, la Terminología Cultural “permite a cada sociedad encontrar la palabra apropiada para expresar cada concepto de acuerdo con sus recursos lingüísticos y con su propia percepción de la realidad”⁹.

El Terminología Cultural se basa en un conjunto de nociones que quedan resumidos en la siguiente tabla:

Nociones de base	Descripción
La persona humana	El persona humana es considerada al mismo tiempo un individuo y una comunidad. El hombre es, por lo tanto, un ser cultural, en términos individuales y colectivos.

⁹ La traducción es nuestra.

Nociones de base	Descripción
La comunidad	Cada grupo social es constituido por personas que son reconocidas como miembros del grupo y que poseen valores de identidad común e intereses comunes para defender. Una misma persona puede pertenecer a varias comunidades simultáneamente y tener grados de integración diferente.
La historicidad	La historicidad de cada individuo o de cada comunidad determina su cultura particular, y es la base de la diversidad de las culturas.
La base de la experiencia y el conocimiento	Es el conjunto de experiencias y conocimientos que la persona humana ya posee (individuo o comunidad). Esta base sirve como punto de referencia, y guía la percepción de la realidad.
Cultura	Es el conjunto de experiencias vividas, de los conocimientos generados y de las actividades realizadas en un mismo lugar y en una misma época por una persona humana (individuo o comunidad) y que sirve para que ésta construya su identidad.
La memoria	La memoria, individual o colectiva, es el medio por el cual la persona humana aprehende una nueva realidad. Para ello, busca en su base de experiencias y de conocimientos aquello a lo que esa realidad más le recuerda.
La percepción de la realidad	Cada persona humana, individual o comunidad, percibe la realidad de manera diferente en función de su propia cultura.
Reconceptualización	Toda traducción que implique un cambio de percepción es una reconceptualización del término traducido.
Concepto, objeto y significante	El concepto es la delimitación de una noción por medio de una definición. El objeto es el punto de vista particular que permite que una persona humana (individuo o comunidad) integre un determinado concepto en su forma de pensar. El significante es la expresión formal de un objeto que permite denominar un concepto en una cultura (o lengua) particular. El significante puede ser lingüístico o simbólico.
El término	El término científico y/o técnico es una unidad compleja constituida por un concepto que pertenece a un dominio de especialidad y de por lo menos un objeto y un significante.
La variación	Como palabra de la lengua, el término está sujeto a las reglas generales de la sintaxis de la lengua y de su retórica. Puede ser polisémico y tener sinónimos y homónimos, todo lo cual debe tenerse en cuenta.

Tabla 2 – Bases de la Terminología Cultural.
Traducido y adaptado de Diki-Kidiri (2007: 14-15).

Con respecto a la variación, además de lo apuntado en la tabla de la página anterior, la Terminología Cultural considera que la denominación más adecuada y mejor aceptada es, con frecuencia, aquella que se adapta mejor a la lengua y a la cultura de una determinada comunidad de hablantes. De este modo, la denominación aparece fuertemente ligada a la percepción cultural que exista en la relación significante/objeto.

3. La variación terminológica

Se entiende por variación terminológica a la variación que afecta a las denominaciones y a los conceptos. Esta definición nos permite diferenciar dos tipos de variaciones: la **variación denominativa** (un mismo concepto, diferentes denominaciones) y la **variación conceptual** (un concepto abordado desde perspectivas distintas, lo que da lugar a diferentes denominaciones) (Freixa, 2002: 54).

Antes de avanzar, entendemos conveniente hacer algunas precisiones:

- 1) Freixa (2002: 54) hace una diferenciación entre la definición de variación terminológica “en el sentido restringido” (la dada en el párrafo anterior) y la de variación terminológica “en el sentido amplio”. En un sentido amplio, la variación terminológica es “la variació que afecta els termes” [...] ya que “no podem negar ni perdre de vista que els termes estan subjectes a altres fenòmens de variació que també cal considerar dins la variació terminológica”.
- 2) La definición de variación conceptual como la define Freixa (2002) no es compartida por todos. Por ejemplo, partiendo de la idea de que la variación terminológica surge cuando no hay una relación unívoca entre concepto y denominación, Maroto García (2005: 47) define a la variación conceptual como “la asignación de más de un valor conceptual a una misma denominación”. Esta noción de variación terminológica se corresponde con lo que se conoce genéricamente como polisemia u homonimia en función de la posibilidad o imposibilidad de explicar la variación semántica desde una sola unidad (Cabré, 2008: 23).
- 3) En algunos trabajos, los términos “variación denominativa” y “sinonimia” son utilizados de forma indistinta. En los estudios de la variación más recientes (Freixa, 2002; Seghezzi, 2011) se propone hacer una distinción formal entre ambos términos. Se sostiene así que en la sinonimia el énfasis se pone en la relación semántica que se da entre los términos sinónimos, mientras que en la variación denominativa se comprenden, entre otros, tanto las variaciones léxicas, como las ortográficas, las morfosintácticas y las reducciones. Consecuentemente, la variación denominativa permite englobar un número mayor de variaciones que la sinonimia, aun cuando este número sea siempre restringido (Seghezzi, 2011: 60).

4) Finalmente, en este trabajo nos dedicaremos a estudiar apenas la variación denominativa, por ser éste el tipo de variación que más interés nos despierta. De todos modos, dada la relación estrecha que existe entre variación denominativa y variación conceptual¹⁰, el tema de la variación conceptual será abordado siempre que sea pertinente, esclarecedor y enriquecedor para nuestro estudio.

3.1. Estudios empíricos sobre la variación

El interés por el estudio de la variación queda patente en el creciente número de tesis doctorales, artículos y comunicaciones publicados sobre el tema. Los estudios empíricos basados en corpus textuales escritos (principalmente) y orales han contribuido a la constatación del fenómeno de la variación terminológica, abriendo paso, a la vez, a nuevas inquietudes y posibilidades de investigación.

En su tesis doctoral, Seghezzi (2011) menciona más de una veintena de trabajos dedicados a la variación terminológica, tanto denominativa como conceptual, encuadrados en diferentes dominios del conocimiento (desde la aeronáutica a la industria azucarera, pasando por diferentes ramas de la medicina), y donde la variación es descrita en distintas lenguas. Gran parte de estos trabajos abordan los motivos que originan la variación terminológica; esto es, sus causas. En este sentido es importante resaltar que los términos, como unidades lingüísticas que son, sufren los mismos tipos de variación que el lenguaje general. Sin embargo, en el ámbito de la terminología se prefiere hablar de “causas” de la variación terminológica, reservándose “tipos de variación” para la diferenciación entre variación denominativa y variación conceptual. En el apartado siguiente nos centraremos en el estudio de las causas de la variación denominativa.

¹⁰ La relación entre variación conceptual y variación denominativa es consecuencia directa de la noción de variación conceptual adoptada por nosotros: si un concepto puede ser abordado desde diferentes perspectivas, entonces es lógico que puedan aparecer denominaciones diferentes (Freixa, 2002: 55).

3.2. Las causas de la variación denominativa

La variación denominativa obedece a causas de diferente naturaleza (Freixa, 2002) y los especialistas introducen este tipo de variación de forma consciente e inconsciente (Freixa, 2005).

La tipología de las causas de la variación denominativa en los textos especializados más completa la encontramos en la tesis doctoral de Freixa (2002). Esta tipología fue elaborada a partir de una completa revisión bibliográfica, en la que se tuvo en cuenta las diferentes corrientes del pensamiento terminológico, y validada mediante un trabajo empírico, enmarcado en la Teoría Comunicativa de la Terminología, basado en un corpus de textos especializados sobre el medio ambiente.

La siguiente tabla resume la tipología propuesta por Freixa (2005):

Tipo	Subtipo
1. Causas previas	Redundancia lingüística Arbitrariedad del signo lingüístico Posibilidades de variación de la lengua
2. Causas dialectales	Geográficas Cronológica Social
3. Causas funcionales	Adecuación al nivel de lengua Adecuación al nivel de especialización
4. Causas discursivas	Evitar la repetición Economía lingüística Creatividad, énfasis y expresividad
5. Causas interlingüísticas	Convivencia del término “local” con el préstamo Diversidad de propuestas alternativas
6. Causas cognitivas	Imprecisión conceptual Distanciación ideológica Diferencias en la conceptualización

Tabla 3 – Resumen de las causas de la variación denominativa.
Adaptado de Freixa (2005).

Como destaca Seghezzi (2011: 63) esta tipología se apoya “en una diferenciación de partida fundamental”: en la distinción entre la autovariación (variación originada por un mismo autor) y la heterovariación (variación entre autores distintos). Esta distinción es importante porque las causas concretas de la variación en uno y otro caso son diferentes: las causas de la autovariación son principalmente de tipo funcionales y

discursivas, mientras que la heterovariación tiene causas de tipo dialectales y cognitivas (Freixa, 2002: 124). Retomaremos estos conceptos en la parte empírica de nuestro trabajo.

3.2.1. Causas previas

Freixa (2002: 125-128) denomina causas previas a las causas que son preexistentes. Estas causas se relacionan con las características y el funcionamiento de la lengua que hacen posible la existencia de variación. Los subtipos de estas causas son “la redundancia lingüística” (aunque no todos los autores consideran que el uso de diferentes formas lingüísticas constituyan redundancia lingüística); “la arbitrariedad del signo lingüístico” y “las posibilidades de variación de la lengua” (diversas posibilidades formales de expresar una misma idea, lo cual que puede darse tanto en un nivel gráfico, morfológico, morfosintáctico o lexical) (Freixa, 2002: 125-128).

3.2.2. Causas dialectales

Dentro de las causas dialectales, Freixa (2002) engloba los factores geográficos, los cronológicos y los sociales.

Freixa (2002: 130) destaca que la variación denominativa por motivos geográficos es mucho más propia de las lenguas habladas en varios países, ya que éstas pueden presentar una fragmentación dialectal de tipo diatópica importante, que puede llegar a manifestarse en los discursos especializados. A su vez, la terminología de algunas áreas del conocimiento, como las de las áreas más cercanas a la actividad humana cotidiana, tiende a presentar un mayor grado de variación denominativa.

La variación denominativa por motivos cronológicos tiene su origen en el “progreso del conocimiento” y ocurre en un periodo de “convivencia entre un término antiguo y un término más actual”. En muchos casos, la variación denominativa fundada en factores cronológicos encuentra una relación estrecha con la variación conceptual (Freixa, 2002: 130).

Finalmente, Freixa (2002: 132) apunta que los motivos sociales parecen no tener tanto peso como los demás subtipos de causas dialectales, reduciéndose sobre todo a las

variaciones que son consecuencia del uso de la terminología “en diferentes esferas profesionales”.

3.2.3. Causas funcionales

La variación denominativa también puede tener su origen en los diferentes usos que se hacen de los términos. Estas causas se conocen como funcionales y pueden ocurrir debido a la existencia de una adecuación al nivel de lengua (registro: canal, campo, tenor y tono) (Seghezzi, 2011: 64) o a la necesidad de realizar una adecuación al nivel de especialización (la terminología de un texto altamente especializado tiende a la monosemia y a la univocidad, pero a medida que el grado de especialización disminuye hay mayor variación conceptual y denominativa) (Freixa, 2002: 135).

Según Freixa (2002: 136), las causas funcionales que se relacionan con la necesidad de adecuar el nivel de especialización al receptor del discurso es un hecho totalmente aceptado dentro de las corrientes terminológicas más descriptivas.

3.2.4. Causas discursivas

Las causas discursivas de la variación denominativa tienen su origen en el uso de recursos estilísticos o retóricos. El especialista utiliza diferentes denominaciones para un mismo concepto con el fin de evitar la repetición, de ser más económico en términos lingüísticos o por cuestiones de creatividad, énfasis y expresividad (Freixa, 2002: 146-150).

Estas causas se fundan en la necesidad de producir discursos menos repetitivos y más elaborados o de facilitar su comprensión, sobre todo cuando el discurso va dirigido a un público menos especializado. La sinonimia es además un mecanismo de cohesión léxica (Seghezzi, 2011: 66).

3.2.5. Causas interlingüísticas

Las causas interlingüísticas de la variación denominativa tienen su origen en la relación que una lengua mantiene con otras lenguas, sea por su proximidad geográfica, sea por su proximidad cultural. También se engloban aquí las situaciones en que los especialistas optan por usar una forma lingüística de otra lengua por diferentes motivos, como pueden ser el prestigio o la eficacia comunicativa (Freixa, 2002: 151).

Además, las lenguas intentan responder a la necesidad de denominar con rapidez nuevos conceptos surgidos en otras lenguas. Esto muchas veces se hace desde diferentes perspectivas, lo cual provoca fácilmente la dispersión denominativa dentro de una misma lengua (Freixa, 2002: 151). También pueden ocurrir situaciones de convivencia de un término local con un préstamo, lo cual puede deberse a que los especialistas consideran que el término original es el único capaz de transmitir la información completa, o a que el uso del préstamo está fijado mientras que el del término local no (Freixa, 2002: 152). En este contexto, sin duda, cobran fundamental relevancia las figuras del traductor y de los organismos oficiales de normalización.

3.2.6. Causas cognitivas

Las causas cognitivas de la variación denominativa tienen que ver con la percepción (puntos de vista) y la comprensión que cada especialista hace de la realidad, así como también con los diferentes acercamientos que se pueden hacer a esa realidad.

Dentro de las causas cognitivas, Freixa (2002) incluye: “la imprecisión conceptual” (consecuencia de que los conceptos no pueden ser delimitados de forma precisa); “la distanciaci3n ideol3gica” (las diferentes denominaciones responden a maneras diferentes de percibir y representar un concepto ya designado, o se corresponden con la voluntad del usuario del t3rmino de separarse de una ideolog3a asociada a una denominaci3n existente); y “las diferencias en la conceptualizaci3n” (diferente segmentaci3n y estructuraci3n de la realidad que llevan a diferentes representaciones mentales y consecuentemente a diferencias en la denominaci3n) (Freixa, 2002: 153-157).

Como mencionábamos en el apartado anterior, el estudio de las causas de la variación denominativa ha despertado un creciente interés entre las corrientes descriptivas de la terminología en los últimos años. En las investigaciones más recientes, también enmarcadas en la TCT, se ha dado destacada atención a las motivaciones cognitivas de la variación denominativa (véanse, por ejemplo, Freixa [2005] y Fernández Silva [2010]). Las conclusiones de estos trabajos resaltan la existencia de una estrecha relación entre las causas cognitivas y las causas de otro tipo:

The alternation of denominations because of lexical changes can result from stylistic causes, but it can also be the product of different visions of the concept stemming from interlinguistic, dialectal or functional causes. In any case, whenever the alternation suggests different approaches to the concept, it can be considered that the cause is also (or only) cognitive (Freixa, 2006: 67-68 citado en Seghezzi, 2011: 66).

Desde el enfoque cultural de la terminología, en un trabajo reciente, Diki-Kidiri *et al.* (2008: 175-178) concluyen que la variación denominativa está presente en todos los textos científicos, independientemente del nivel de especialización del texto y del autor. Para estos autores, las causas de la variación denominativa son la economía discursiva (minimizar la redundancia y las repeticiones excesivas) y los principios de historicidad cultural, individual y colectiva.

Finalizamos este apartado citando a Seghezzi (2011), que por la actualidad de su tesis doctoral recoge las últimas conclusiones sobre las causas de la variación denominativa:

El ejercicio de reflexión sobre las causas de variación no solo revela la transversalidad de las causas cognitivas; también da cuenta de que existen otros factores a considerar, como las *causas textuales*, en el sentido que la denominación escogida en un momento concreto puede depender de lo que ya se ha dicho o explicado anteriormente en el texto. También exige una revisión de la noción de *eficacia comunicativa* en la comunicación especializada, que ya no pareciera basarse en la minimización de la variación sino, por el contrario, en el uso de formas alternativas más explicativas, transparentes, etc. para lograr el éxito comunicativo. Por último, la revisión de las causas de variación pone de manifiesto que no se puede menospreciar el *factor subjetivo* subyacente a cada opción denominativa (Seghezzi, 2011: 68¹¹).

¹¹ La cursiva es nuestra.

4. Los textos especializados

Los textos especializados son las producciones lingüísticas, orales o escritas, que se producen en escenarios de comunicación profesional y sirven exclusivamente a una finalidad profesional. Se reconocen los escenarios profesionales por los interlocutores que actúan en la situación, por el tratamiento de una temática relativa al dominio o dominios concernidos por la profesión y por la finalidad esencial de buscar la información del receptor, aunque para ello se utilicen estrategias discursivas distintas
(Cabré, 2007a: 90).

El texto especializado es una producción lingüística que sirve para expresar y transmitir conocimiento especializado. De acuerdo con Cabré (2004a; 2007a), el texto especializado se caracteriza por cumplir tres tipos de criterios o condiciones: pragmáticas, cognitivas y lingüísticas.

Las condiciones pragmáticas están determinadas por las características propias del escenario especializado de comunicación donde el texto es producido (Cabré, 2004a: 2): el productor o emisor del texto es siempre un especialista o alguien que tiene suficientes conocimientos de una materia; el receptor puede ser especialista o no, pero siempre tiene el deseo de ser informado; la función predominante del texto es informativa; el tono es formal (aunque esta formalidad admite diferentes grados) y la situación es siempre profesional (Cabré, 2007a: 7).

Las condiciones cognitivas vienen impuestas por el tema y por la forma de tratamiento del tema (Cabré, 2007a: 2): los textos especializados abordan temas científicos, técnicos y profesionales; esto es, temas especializados que no son parte del conocimiento general y que han sido objeto de un proceso de aprendizaje. Estos temas vehiculan conocimientos precisos, resultado de una forma muy específica de conceptualizar la realidad, validada por los especialistas del ámbito en concreto. Para Cabré (2004a), es esta forma de tratar el tema, más que el tema en sí mismo, lo que determina que un texto adquiera el carácter de especializado (Cabré, 2004a: 4).

Las condiciones lingüísticas incluyen las condiciones textuales generales (precisión, concisión, sistematicidad y despersonalización), así como la macro y micro estructura del texto y la terminología del dominio de especialidad, que es muchas veces el elemento más visible de los textos de especialidad (Cabré, 2007a: 2).

4.1. **La variación de los textos especializados**

Tomando en consideración dos criterios, la temática y el nivel de especialización, se han establecido dos tipos de variación de los textos especializados: la variación horizontal y la variación vertical.

La variación horizontal está determinada por la temática. Los textos especializados pertenecen a diferentes tipologías en función del dominio del conocimiento del que tratan. Este tipo de variación no siempre es fácil de aplicar, sobre todo cuando el texto especializado aborda temas que abarcan o pueden ser encuadrados en diferentes dominios del conocimiento (Cabré, 2002: 12), algo bastante común hoy en día donde una importante parte de las materias tienden a ser multidisciplinarias.

La variación vertical está determinada por el nivel de especialización: los textos especializados pueden ser textos altamente especializados, textos medianamente especializados o textos de bajo nivel de especialización. En general, los textos altamente especializados sirven para transmitir el conocimiento de especialista a especialista, los textos medianamente especializados transmiten el conocimiento de especialista a aprendiz de especialista y, finalmente, los textos de bajo nivel de especialización o textos de divulgación especializada se destinan al público interesado, que no posee competencias específicas sobre la materia (Cabré, 2002: 13).

Al igual que ocurre con la variación horizontal, la variación vertical también supone dificultades metodológicas, ya que, en la realidad, los textos especializados forman un *continuum* con distintos grados de abstracción (Cabré, 2006), por lo que cualquier intento de clasificación categórica resulta arriesgado.

Además, del análisis de textos con diferentes grados de abstracción se puede constatar la existencia de estrategias lingüísticas distintas. De este modo, el nivel de especialización puede ser determinado no solo a partir de criterios contextuales (usuarios y situación comunicativa), sino también a partir de indicios lingüísticos (Ciapuscio y Kuguel, 2002: 47):

Así pues, desde el punto de vista textual, las producciones especializadas se caracterizan por su precisión conceptual necesaria y por un estilo de carácter regular, que manifiesta variaciones según la temática y los distintos niveles en que ésta se trata.

En su grado máximo de especialización, se trata de textos básicamente informativos, muy concisos, con poca redundancia o redundancia nula, con una sintaxis muy restringida, con recursos que reafirman su objetividad y despersonalización. Estas características justifican tanto una selección morfológica en lo que se refiere a los tiempos, personas y modos verbales, como una sintaxis poco compleja y el uso de datos complementarios que justifiquen la objetividad del contenido (polifonía, tablas numéricas, etcétera), y la máxima precisión (uso de símbolos, fórmulas, representaciones no icónicas o esquemas de difícil comprensión, etcétera) (Cabré, 2006¹²).

Existe también otro elemento diferenciador del nivel de especialización: el léxico. El nivel de especialización se relaciona de forma directa con la densidad terminológica y de forma indirecta con la cantidad de variación terminológica presente en un texto:

Una de las características más importantes de un texto especializado es la presencia de unidades terminológicas, cuanto más elevado sea el nivel de especialización de un texto, más alta será su densidad terminológica. Normalmente, un texto con un alto nivel de especialización es preciso, conciso y sistemático; la terminología que se utiliza en este texto tiene tendencia a la monosemia y a la univocidad. A medida que el grado de especialidad va disminuyendo, el discurso va adquiriendo características del discurso no especializado: desde el punto de vista semántico se observan variaciones conceptuales, redundancias, ambigüedades y una falta de precisión estricta; desde el punto de vista de la expresión, se observa un alto nivel de sinonimia, pero sobre todo un uso muy extendido de expresiones parafrásticas para expresar analíticamente un concepto que, en un nivel especializado, se podría expresar con un solo término, sin caer en la equivocación (Cabré, 2000a¹³).

¹² El documento consultado se encuentra en formato .htm y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

¹³ El documento consultado se encuentra en formato .html y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

4.2. **Texto especializado, terminología, variación terminológica y traducción**

Que un traductor especializado necesita terminología parece fuera de toda duda. Una de las características de los textos especializados es la terminología que presentan, en mayor cantidad cuanto más especializado es un texto
(Cabré, 2000b: 2).

En este apartado nos proponemos establecer la relación entre texto especializado, terminología, variación terminológica y traducción. Hemos visto que la terminología, elemento clave de los lenguajes de especialidad, es a su vez uno de los elementos que diferencia el nivel de especialización de los textos especializados (y por ende, su variación vertical). Por su parte, los textos especializados constituyen la unidad de trabajo de la traducción especializada.

Como explica Cabré (2004b), terminología y traducción presentan muchos puntos de coincidencia, tanto en cuanto disciplinas como en sus correspondientes vertientes aplicadas:

- a) La traducción y la terminología se caracterizan por su larga tradición aplicada - su carácter disciplinar ha sido establecido recientemente.
- b) La terminología y la traducción nacieron de la práctica: de la necesidad de referirse a la realidad de una forma precisa y exacta, en el caso de la terminología, y de la necesidad de facilitar la comprensión entre lenguas, en el caso de la traducción.
- c) Ambas son materias interdisciplinarias, que reciben aportaciones de las ciencias cognitivas, de las ciencias del lenguaje y de las ciencias de la comunicación.
- d) Ambas son materias transdisciplinarias, pues trascienden un campo del saber, estando presentes en todos o en muchos de ellos (Cabré, 2004b: 2-4).

Desde una perspectiva comunicativa, la relación entre terminología y traducción especializada se hace bastante obvia. Como señala Cabré (2004), la terminología constituye la base de la comunicación entre los especialistas, y el traductor especializado, como mediador, toma el lugar de una especie de especialista, por lo que

debe actuar como tal en la selección de términos (Cabré, 2004: 11). En términos pragmáticos, esta relación se evidencia en el uso habitual de la terminología por parte del traductor especializado.

La terminología constituye además uno de los elementos de los textos especializados que determina en gran medida la calidad de cualquier traducción especializada¹⁴:

La calidad de una traducción requiere como recurso habitual el uso de terminología *adecuada* al nivel de especialización del texto, y *real*, es decir, que corresponda a los usos efectivos que hacen de ella los especialistas, teniendo en cuenta la *variación formal y conceptual* de las unidades terminológicas de la especialidad (Gómez González-Jover, 2005: 233)¹⁵

La variación terminológica es uno de los problemas que el traductor especializado debe enfrentar (Freixa, 2005¹⁶), con el agravante de que esa variación puede estar presente tanto en la lengua de partida como en la de llegada. El traductor debe, primero, ser consciente de que en cada trabajo podrán presentarse casos de variación; segundo, debe estar preparado para reconocer los casos de variación y para determinar sus causas, y finalmente, debe estar lo suficientemente capacitado para encontrar soluciones que sean válidas dentro del marco comunicativo en el que participa como mediador.

Cabré (2004b) sostiene que ante la proliferación de equivalencias, el traductor debe primeramente tomar en consideración la conveniencia de la diversidad, así como su pertinencia en relación al dominio específico, y ponderar cada variante. Después, el traductor deberá decidir. Y aquí las posibilidades son las siguientes: “respetar la variación” (usar indistintamente), “ponderar las variantes” (usar discriminadamente) o “eliminar las variantes” (seleccionar apenas una unidad terminológica) (Cabré, 2004b: 32).

La decisión del traductor deberá fundarse en una serie de criterios que Cabré (2004) clasifica en: criterios de conveniencia general, criterios de pertinencia y criterios de

¹⁴ Creemos firmemente que la terminología en general constituye un aspecto fundamental de la traducción especializada y que la variación terminológica en particular representa un desafío para el traductor especializado. Sin embargo, esto no implica desconocer que hay otros aspectos, diferentes a la terminología, que el traductor de un texto especializado deberá observar, como lo son por ejemplo las convenciones textuales aplicables al tipo de texto objeto de la traducción.

¹⁵ La cursiva es nuestra.

¹⁶ El documento consultado se encuentra en formato .pdf y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

ponderación. De acuerdo con la autora, estos criterios, que han sido consensuados internacionalmente, suponen considerar:

Criterios de conveniencia general	<ul style="list-style-type: none"> ▪ alcance geográfico de una lengua ▪ niveles de variación geolectal y voluntad de mantenerla ▪ diversidad pragmática de las variantes ▪ esquema de planificación de la lengua y su terminología ▪ amplitud del ámbito ▪ interdisciplinariedad y multidimensionalidad del ámbito, etc.
Criterios de pertenencia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nivel de precisión del tema ▪ exigencia de precisión funcional ▪ características del escenario de uso
Criterios de ponderación	<ul style="list-style-type: none"> ▪ semánticos ▪ pragmáticos ▪ normativos ▪ frecuenciales ▪ sociales (viabilidad)

Tabla 4 – Criterios de decisión del traductor ante las variantes.
Cabré (2004: 32-33).

Para poder aplicar estos criterios de decisión, el traductor deberá necesariamente realizar un trabajo de documentación. Para ello deberá localizar, evaluar y acceder a las fuentes de información más apropiadas (glosarios, bases de datos terminológicas, enciclopedias, manuales, artículos de investigación, etc.) y extraer los datos que de ellas precise, todo en el “mínimo tiempo posible” (Ibáñez Rodríguez, 2003: 541).

Uno de los grandes problemas con el que se enfrenta el traductor durante su proceso de documentación es la falta de aplicaciones terminográficas que consignen la variación terminológica. Consecuentemente, dependiendo de la variedad, especificidad y extensión (geográfica, cronológica, diversidad de autores, etc.) de las fuentes consultadas, la variación podrá presentarse como muy rica o podrá simplemente ser pasada por alto.

Del análisis de diez aplicaciones terminográficas¹⁷, Freixa *et al.* (2002) concluyen que, teniendo en cuenta las necesidades terminológicas del traductor (información lingüística y cognitiva), las aplicaciones existentes normalmente no consignan la variación terminológica “de forma adecuada y satisfactoria”. Para las autoras “no es necesario consignar toda la variación posible” (por ejemplo, no hay necesidad de consignar la variación que obedece a cuestiones discursivas, dependiente de un contexto concreto de uso), pero sí consideran esencial que las aplicaciones terminográficas indiquen “la variación existente y documentada en los textos” (la más fijada), así como las causas de la variación, señalando “parámetros dialectales (ya sean temporales, geográficos o sociales), funcionales (y cabría distinguir entre registros más especializados, más divulgativos, etc.), parámetros cognitivos (relativos a diferentes motivaciones o énfasis semánticos), parámetros discursivos, etc.” (Freixa *et al.*, 2002: 9-10).

Otro de los problemas que la variación terminológica supone para el traductor se relaciona con uno de los elementos del encargo de la traducción: el cliente o destinatario del texto traducido. ¿Cómo debe proceder un traductor ante un encargo de traducción que especifica como destinatario a una “audiencia global”, que comparte una lengua pero donde la variación terminológica debido a causas geográficas (y no solo) puede ser bastante marcada?

A este respecto, hace ya algunos años, Nida (1969) señalaba:

Unfortunately, it often happens that translators have attempted to solve the problems of geographical dialects by a kind of “democratic method”, by which they select certain words and forms from one dialect, other words and forms for a second dialect, and so on, until presumably all the dialects have been democratically represented. Such a procedure results in a hopeless *mélange*, a kind of language that no one speaks and all persons unanimously reject (Nida (1969: 130).

Ante esta realidad, Nida (1969: 130-131) sostenía que solo existen dos soluciones prácticas y satisfactorias a los problemas que plantean los dialectos:

- (i) aceptar que uno de los dialectos es culturalmente más importante y que constituye la forma de hablar más central desde el punto de vista lingüístico, y traducir

¹⁷ El trabajo consistió en el análisis de la consignación de la variación terminológica en cinco diccionarios especializados en soporte de papel y cinco diccionarios especializados y bases de datos terminológicas accesibles por Internet, todos bilingües o multilingües. Para más información véase Freixa *et al.* (2002).

exclusivamente a ese dialecto, en la esperanza de que con el tiempo se impondrá a los demás;

- (ii) utilizar las formas que tienen la distribución más amplia posible entre los diferentes dialectos y que al mismo tiempo resulten aceptables para los hablantes del dialecto principal, a pesar de que no siempre sean las preferidas.

4.2.1. El caso del español

Según el informe del Instituto Cervantes “El español, una lengua viva”, publicado en 2010, el español es hablado por más de 450 millones de personas, es la segunda lengua del mundo por número de hablantes nativos y el segundo idioma de comunicación internacional. Es, además, “un instrumento esencial para la difusión de los resultados de los estudios científicos relacionados con el hispanismo o con América Latina” (Instituto Cervantes, 2010: 27).

Lara (2002: 51-57) destaca cuatro características del español contemporáneo:

1. su **multinacionalidad**: el español contemporáneo es lengua de 22 naciones independientes y, como cauce y expresión de sus culturas, ha evolucionado en variedades históricas que, hoy en día, caracterizan las diferentes lenguas nacionales;
2. su **multipolaridad**: el español ha contado y cuenta con polos de irradiación de la lengua (por ejemplo, en España, lo son Madrid y Barcelona; en Argentina, lo es Buenos Aires). Estos polos, que ya no se corresponden uno a uno a las 22 naciones, ejercen una fuerte influencia sobre las características que adopta la lengua española contemporánea, irradiando esta influencia al resto de los territorios hispánicos en función de su fuerza económica, de la capacidad de su industria editorial y de sus medios de comunicación, así como de su prestigio cultural;
3. su **multidimensionalidad**: el español contemporáneo cuenta con dos dimensiones: la dimensión escrita, fruto del cultivo reflexivo, gramaticalmente informado y literariamente valorado, y la dimensión hablada, resultado de las tradiciones verbales que sustentan todas las culturas populares hispánicas;

4. su **internacionalidad**: consecuencia del papel político y económico que el español contemporáneo tiene en el mundo actual. Esta internacionalidad se manifiesta, al menos, de dos formas. Por un lado, a través de un español que es una de las lenguas oficiales de las Naciones Unidas, debido a su importancia como lengua en términos de números de hablantes y distribución geográfica. Por otro, a través de un español “internacional” o “neutro”, usado por las agencias de noticias estadounidenses y por los creadores de productos informáticos.

Para el autor, todas estas características del español contemporáneo son las que determinan su variedad, variedad ésta que enriquece a la lengua hispánica culta. Las lenguas nacionales adquieren así una “dimensión propia [...] que especialmente se manifiesta en la traducción: ningún traductor puede dominar todas las variedades nacionales o incluso las que se irradian de todos los polos de la lengua” (Lara, 2002: 54-55).

Ahora bien, esta imposibilidad de dominar las diversas variedades no debe entenderse como una excusa para desconocer la variedad, pues “encerrarse en una sola lengua nacional y negarse a considerar la variedad es la mejor manera de hacer fallar las traducciones” (Lara, 2002: 55).

En el caso específico de la terminología del español, Cabré (2007b) destaca que el conocimiento de la variedad se vería enormemente facilitado si la terminología del español fuera organizada en su conjunto. Para la autora, esta organización de la terminología resulta imprescindible si se pretende que “la lengua española y todas y cada una de sus variedades avancen armónicamente en la elaboración de recursos aptos y adecuados para expresar y comunicar sobre temas de especialidad” Cabré (2007b¹⁸).

En este contexto resulta oportuno referir el proyecto TERMINESP, lanzado en 2005 por la AETER (Asociación Española de Terminología), el cual pretende ayudar a la organización y difusión de la terminología científico-técnica del español. Los objetivos a largo plazo del TERMINESP son ambiciosos y se extienden hasta la organización de “una red que conjugue los nodos latinoamericanos y los españoles peninsulares en una única organización” (Cabré, 2007b). El proyecto comprende tres fases. La última fase,

¹⁸ El documento consultado se encuentra en formato .pdf y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

definida como “la articulación de la terminología del español peninsular y la de las distintas variedades del español de América” (Cabré, 2007b), se encuentra en lenta ejecución debido a la falta de los recursos económicos necesarios para su implementación.

5. El lenguaje de la vid y el vino, su variación y su traducción

5.1. El lenguaje de la vid y el vino

El dominio vitivinícola cuenta, como cualquier otro, con su correspondiente lenguaje de especialidad: el lenguaje de la vid y el vino. Éste es el portador del saber vitivinícola y el instrumento básico de comunicación entre los especialistas del sector (viticultores, enólogos, ingenieros agrónomos, catadores, sumilleres, etc.) y entre estos y el público no especializado
(Ibáñez Rodríguez, 2007: 77).

El dominio vitivinícola¹⁹ comprende básicamente la viticultura o cultivo de la vid y la vinicultura o elaboración del vino. Pero al igual que cualquier otro dominio, éste no es autónomo, sino que se interrelaciona con otros varios dominios. En concreto, el dominio vitivinícola mantiene relaciones con los dominios jurídico, médico, del turismo, de la agronomía, de la ampelografía, de la enología, y con algunos subdominios que no son específicos al dominio de la vitivinicultura, sino que son comunes a otros dominios, como es el caso de la comercialización y de la cata o degustación (Ibáñez Rodríguez, 2010a).

Se trata, pues, de un dominio muy rico y complejo, que “tiene mucho de otros” y lo que le queda de propio o particular es muy poco (Ibáñez Rodríguez, 2010a: 254). Esta complejidad del dominio vitivinícola tiene necesariamente repercusiones en la comunicación y en el lenguaje que permite esa comunicación. En otras palabras, en un dominio que sea bastante autónomo, la comunicación tendrá sus particularidades, las cuales podrán ser identificadas y estudiadas de forma más o menos fácil. En un dominio con tantas interrelaciones, la comunicación será influenciada por los demás dominios, los que a su vez podrán estar condicionados por otros aspectos como lo son los factores culturales, históricos, geográficos, etc.

¹⁹ Desde una perspectiva empresarial, el dominio vitivinícola suele denominarse “sector vitivinícola” o “industria vitivinícola”. Un ejemplo claro de variación terminológica determinada por una diferencia de perspectiva.

5.2. El español de la vid y el vino

El lenguaje de la vid y el vino en español viene siendo estudiado desde perspectivas diacrónicas y dialectológicas, y en la última década ha surgido un nuevo enfoque que busca estudiarlo desde el ámbito de las lenguas de especialidad y desde la traducción especializada (Ibáñez Rodríguez, 2006: 101). En este sentido, mucho ha contribuido el trabajo realizado por el profesor Ibáñez Rodríguez de la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Valladolid y el Grupo de Investigación Reconocido GIRTraduvino²⁰ por él dirigido.

En lo que respecta a la variación, la variación del lenguaje de la vid y el vino es un hecho más que constatable. Así se destaca en las siguientes ideas:

El lenguaje de la vid y el vino varía de una época a otra (variación diacrónica), no presenta los mismos rasgos ahora que en la Edad Media. Un momento clave para su historia fue sin duda el siglo XVIII, en el que la corriente tradicional (técnica-popular) va a confluir con la culta (técnica-científica) (Ibáñez Rodríguez, 2007: 84).

Sin embargo, como apunta Ibáñez Rodríguez (2007), es sobre todo la variación diatópica, o sea, la que encuentra sus orígenes en el espacio geográfico, la que adquiere una relevancia particular en el dominio vitivinícola:

La variación en el lenguaje de la vid y el vino no queda solo en la perspectiva diacrónica o en la existencia de un doble registro (culto/popular) sino que se manifiesta también en la muy rica variación diatópica de su registro popular. Ya anotaba F. Carbonell en 1820 que “cada viñedo tenía su idioma y su método” (Ibáñez Rodríguez, 2007: 86).

²⁰ El Grupo de Investigación Reconocido GIRTraduvino tiene por finalidad “avanzar en un mejor conocimiento y normalización de las lenguas de especialidad y su traducción (español, francés, inglés y alemán), con el fin de contribuir a la mejora de la comunicación en sectores concretos como el vitivinícola (Traduvino: el lenguaje de la vid y el vino y su traducción), el turístico (Tradoturismo: el lenguaje del turismo y su traducción) y en otros campos especializados de interés para la provincia y región donde está ubicada la Facultad de Traducción e Interpretación de la UVA o que cubren relevancia en el futuro”. Véase: <http://www.girtraduvino.com>

5.2.1. Estudios diatópicos

En el apartado 1.3 tratamos la variación diatópica con relación a la lengua general y la definíamos como la variación que presenta una lengua en el espacio geográfico. En el caso del lenguaje de la vid y el vino esta variación se da con ciertas particularidades, ya que, por lo general, las condiciones geográficas y climáticas obligan a un cultivo particular y diferente en cada zona o región y, como consecuencia, surgen expresiones o léxicos propios (Ibáñez Rodríguez, 2008: 391). Desde el punto de vista terminológico, ocurren faltas de equivalencias y variaciones tanto de tipo denominativo como conceptual.

Considerando la complejidad y amplitud del dominio vitivinícola, no es de extrañar que haya áreas donde la variación diatópica esté más presente que en otras:

La variación diatópica se manifiesta más en el cultivo de la vid que en la elaboración del vino. La diversidad de técnicas, variedades de vid y su comportamiento según las características edafológicas y climáticas lo explican. Por su parte, las técnicas de la elaboración, salvadas algunas diferencias que las hay, tienden a una mayor estandarización (Ibáñez Rodríguez, 2008: 391).

El interés por el estudio de la variación del lenguaje de la vid y el vino (o al menos, de su terminología) queda manifiesto en la abundancia de trabajos dialectológicos que han sido publicados hasta el momento. Ibáñez Rodríguez (2008) recoge una completísima lista de referencias bibliográficas relativas al español peninsular de la vid y el vino, clasificando las publicaciones en aquellas que abarcan el dominio vitivinícola completo, aquellas centradas en la viticultura y, finalmente, en aquellas que se dedican exclusivamente a la elaboración del vino. Su revisión bibliográfica comprende desde el primer tercio del siglo XX hasta la actualidad, e incluye un detalle de las regiones y municipios de España estudiados.

Gran parte de estos trabajos se formalizan en artículos o vocabularios que recogen términos y voces de una zona vitivinícola en particular, obtenidos a través de un trabajo de campo (encuestas, muchas de ellas orales), o que resultan de una recopilación de términos que son de conocimiento de los respectivos autores.

Desconocemos la publicación de trabajos de corte diatópico que presenten datos de otras regiones vitivinícolas de habla hispana. Tampoco tenemos conocimiento de

estudios que analicen las implicaciones que la variación diatópica puede tener en el trabajo del traductor especializado en el lenguaje de la vid y el vino. La segunda parte de nuestro trabajo pretende aportar el primer grano de arena para avanzar hacia un conocimiento más extenso de la terminología vitivinícola en español.

6. Síntesis y conclusiones del marco teórico

Nuestro interés se centra en el estudio de la variación que presentan las unidades terminológicas propias del dominio vitivinícola en el espacio geográfico y en las implicaciones que esa variación puede tener en el trabajo de un traductor que debe producir un texto medianamente especializado destinado a una audiencia global. Abrimos nuestro marco teórico con una breve caracterización de los lenguajes de especialidad, vehículo de transmisión del conocimiento especializado. A pesar de la falta de consenso en cuanto a su definición, “todos coinciden en que cuando se habla de lenguajes de especialidad se trata de recursos cuyo uso genera producciones lingüísticas [...] sobre parcelas específicas del conocimiento.” (Cabré, 2006¹). Lo que diferencia a los lenguajes de especialidad de la lengua general es la terminología (Cabré, 1993: 45); de resto, toman de la lengua general la gramática y la base fonético-fonológica y prosódica, y varían por las mismas causas que determinan la variación de la lengua general (Moreno Fernández, 2001²). Sin embargo, las exigencias de objetividad, precisión y univocidad de los lenguajes de especialidad determinan que la variación dialectal de origen geográfico sea menor: “the issue is not one of affirming one's own geographical origin, but rather one of communicating unambiguously” (Cabré, 1993: 77).

En el plano terminológico, hemos analizado cómo el estudio de la terminología desde una óptica descriptiva plasmó la necesidad de considerar las cuestiones relacionadas con la variación, rompiendo los moldes prescriptivos y normalizadores fijados por la Teoría General de la Traducción. Así, hemos ofrecido una breve síntesis de la postura que frente a la variación han adoptado las teorías de la llamada corriente moderna de la Terminología (Teoría Comunicativa de la Terminología, Socioterminología, Teoría Sociocognitiva de la Terminología y Terminología Cultural), abocándonos luego al estudio de la variación terminológica en concreto. En este punto destacamos el interés actual por el tema, evidenciado en el creciente número de estudios empíricos, los que, en diferentes lenguas, enfocándose en diversos aspectos del fenómeno y encuadrados en distintos dominios del conocimiento, constatan la existencia de la variación

¹ El documento consultado se encuentra en formato .htm y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

² El documento consultado se encuentra en formato .htm y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

terminológica, abriendo paso, al mismo tiempo, a nuevos interrogantes. Dentro de la variación terminológica nos hemos interesado por la variación denominativa, entendida como “el fenómeno por el cual a un mismo concepto le corresponden diversas denominaciones” (Freixa, 2002). La variación denominativa ha sido el tipo de variación más estudiado hasta el momento y obedece a causas de diferente naturaleza. La tipología de las causas más completa la encontramos en la tesis doctoral de Freixa (2002), siendo una de estas causas la “dialectal geográfica”.

Por fin, nos adentramos en el estudio del lenguaje de la vid y el vino, “portador del saber vitivinícola y el instrumento básico de comunicación” dentro del dominio vitivinícola (Ibáñez Rodríguez, 2007: 77). Sobre este lenguaje de especialidad, y más concretamente sobre el español de la vid y el vino, se ha apuntado que la variación se da en el plano diacrónico y en el plano del registro utilizado, si el culto o el popular, este último, a su vez, muy rico en lo que refiere a su variación diatópica (Ibáñez Rodríguez, 2007: 86). Esta riqueza de la variación diatópica del registro popular es la que ha despertado mayor interés como tema de estudio, existiendo cuantiosos trabajos en esta línea, pero que se centran en las variaciones que ocurren únicamente en el español peninsular, dentro de áreas geográficas delimitadas, y se basan sobre todo en encuestas orales que recogen las diferentes denominaciones y las comentan. Hasta el momento, desconocemos la publicación de trabajos de corte diatópico que presenten datos de otras regiones vitivinícolas de habla hispana.

SEGUNDA PARTE

ESTUDIO EMPÍRICO

7. Metodología

En este capítulo describimos la metodología utilizada para realizar nuestra investigación. Consta de dos apartados, uno dedicado al proceso de constitución del corpus textual y otro dedicado al proceso de selección de las unidades terminológicas que serán objeto de análisis. En el primer apartado describimos el tipo de texto analizado (la ficha técnica de vino) y los criterios seguidos para la selección de los textos que forman el corpus. En el segundo apartado detallamos cómo hemos realizado la recolección de las unidades terminológicas que luego analizaremos, explicando los criterios que hemos seguidos para decidir su inclusión o exclusión en la lista de términos elaborada.

7.1. El corpus textual

Como señalan McEnery *et al.* (2006), hay diferentes formas de definir lo que es un corpus, a pesar de que existe cada vez más consenso de que se trata de una colección de textos originales, escritos u orales, que pueden ser sujetos a alguna forma de lectura mecánica, y que son seleccionados para que sean representativos de una lengua o variedad de lengua particular (McEnery *et al.*, 2006: 5).

Nuestro trabajo se basó en dos “do-it-yourself corpora”; esto es, dos corpus específicamente constituidos para la realización de la investigación. La utilidad de este tipo de corpus para el estudio de la terminología, sobre todo en el área específica de la traducción especializada, está actualmente más que reconocida (véanse, por ejemplo, Maia [1997] y Varantola [2002]). En nuestro caso en particular, este tipo de corpus nos permitirá validar la hipótesis planteada en un conjunto de textos homogéneos en lo que refiere a género de texto. La homogeneidad de los textos en lo que respecta a su género nos ayudará a “fijar”, en gran medida, las variables nivel de especialización, registro y estilo (aun cuando esta última sea más difícil de controlar), por lo que será de esperar contar con corpus formados apenas por textos marcados diatópicamente.

Nos resta agregar que, en lo que respecta a su caracterización, y siguiendo los criterios sugeridos por Cabré (2007a), nuestros dos corpus pueden ser descriptos como corpus monolingües, unidisciplinarios (dominio vitivinícola) y de dimensión disciplinar parcial (viticultura y vinificación), que incluyen textos escritos de un solo nivel de especialización (medio) y de un solo género (fichas técnicas de vino).

7.1.1. La ficha técnica de vino

Las fichas técnicas son muy delicadas porque son como el pasaporte de una persona, no te puedes equivocar en un número ni en un dato porque lo transformas en otra persona. [...] Sólo los enólogos pueden escribirla, ya que son ellos los que hacen el vino [...] Pero, y ahí viene la parte difícil, todos los demás de la bodega usamos las fichas técnicas como herramientas de marketing, como información para negociar con un cliente de comercio exterior, como base para elaborar los platos de comida que acompañan cada plato del restaurante, para acompañar los vinos cada vez que los presentamos a un concurso, etc. [...] Es muy delicado.

(Carolina Macaya, Responsable de Turismo y Relaciones Públicas de la Bodega Ruca Malen S.A., 2012: correspondencia personal)

La ficha técnica de vino (FT) fue el género de texto elegido para constituir los dos corpus con los cuales trabajaremos. Se trata de un género de texto muy utilizado en el sector vitivinícola; basta visitar el sitio web de cualquier bodega, importador o distribuidor de vinos, cualquiera sea su localización en el globo y cualquiera sea su dimensión, para constatar que son raras las veces en que la FT no aparece en un apartado destacado. Sin embargo, de nuestra revisión, no encontramos bibliografía específica que la aborde como género textual, aun cuando sabemos que, dentro del ámbito de la comunicación y redacción técnica, el estudio de la documentación de productos ya ha comenzado a extenderse a géneros de texto más próximos a la FT. Será éste, sin dudas, un tema de estudio interesante para futuros trabajos en el área de la comunicación vitivinícola.

Si bien no es el objetivo de este trabajo realizar un estudio profundo de la FT como género textual, entendemos que el delineamiento de sus características es fundamental para comprender mejor el contexto en el cual se encuadran las unidades terminológicas que analizaremos. Para delinear las características de la FT como texto de especialidad nos hemos basado en la observación de los textos que forman nuestros dos corpus y en los resultados de una brevísima encuesta enviada a los emisores de esos textos. La encuesta puede ser consultada en el Anexo I.

Antes de avanzar, nos parece importante hacer dos aclaraciones. En primer lugar, es importante referir que los dos corpus están integrados por FT en español (producidas en España y en Argentina), por lo que nuestras aportaciones podrán no contemplar la influencia que muchos aspectos culturales puedan tener en este género de texto. De

todos modos, y a pesar de que en la actualidad se produce vino en lugares que hasta hace pocos años eran completamente desconocidos dentro del panorama vitivinícola, los países productores de vinos siguen siendo relativamente pocos y las lenguas y culturas en que se producen las FT se pueden contar con los dedos de las manos. A partir de nuestra experiencia profesional, nos atreveríamos a afirmar que, al menos las FT producidas en inglés, en portugués y en francés se presentan como muy similares a las producidas en español. Aun así, pensamos que un trabajo basado en corpus comparables sería fundamental para validar nuestra afirmación.

La segunda aclaración se relaciona con una imprecisión conceptual bastante común en el sector vitivinícola y que sería importante comenzar a eliminar antes de que se arraigue. En la práctica, y sobre todo en España, “ficha técnica de vino” o simplemente “ficha técnica” suele usarse como sinónimo de “ficha de cata”/“nota de cata”. Sin embargo, entendemos que la ficha técnica y la ficha de cata son dos géneros textuales distintos, pues la ficha de cata consiste fundamentalmente en la descripción organoléptica de un vino, aun cuando incluya también información factual que ayude a la identificación del mismo. Consecuentemente, la ficha de cata posee una superestructura diferente a la de la FT, presentando también diferencias en lo que se refiere a los aspectos pragmáticos y comunicativos que analizamos más abajo¹.

Hechas estas aclaraciones, creemos útil partir de una definición de la FT como género de texto. Basándonos en la definición de género técnico de Gamero Pérez (2001: 61-62), podemos caracterizar a la FT como un género de texto técnico que presenta los siguientes elementos textuales fijos: dos focos contextuales combinados, uno expositivo y otro exhortativo; un emisor que es un especialista; un receptor que si bien no es un especialista, conoce del tema; un modo escrito; y un funcionamiento textual interno de características relativamente fijas y convencionales (por ejemplo, la división de la información en secciones bastante estandarizadas y el uso de elementos gráficos). Seguidamente analizamos estas características con mayor detalle.

¹ Para una caracterización de la ficha de cata, basada en fundamentos lingüísticos de carácter contrastivo, véase De Felipe Boto, M.R. y Fernández Antolín, M.J. (2006).

Características de la ficha técnica de vino

a. Aspectos pragmáticos y comunicativos

Foco textual

El foco textual de la FT es doble: tiene un foco expositivo, la completa descripción del vino (desde su origen en la viña hasta sus características organolépticas, incluyendo su composición química) y otro exhortativo, pues pretende provocar una reacción en el receptor, reacción ésta que puede ser de diferente tipo; por ejemplo, entusiasmarlo para que compre o pruebe el producto u orientarlo para que lo consuma de forma correcta. Como veremos más adelante, este doble foco textual determinará muchas de las particularidades de la terminología utilizada en este género de texto.

Autor, emisor y receptor

El autor de la FT es un redactor técnico, el enólogo o el equipo técnico de la bodega, generalmente formado por enólogos y sumilleres, aunque, dado su foco expositivo, muchas veces también participa en su redacción el departamento comercial y/o de *marketing* de la bodega. El emisor es la bodega que produce el vino. Estas afirmaciones surgen no solo de nuestros conocimientos, sino también de los resultados de la encuesta enviada a las bodegas emisoras de las FT que forman nuestros corpus (ver Anexo I). Este es uno de los aspectos que más distingue a la FT de la ficha de cata, ya que la producción de la última no queda limitada a un redactor técnico, sino que muchos entusiastas del vino escriben sus fichas de cata cuando participan de degustaciones o catas organizadas, o simplemente cuando abren una botella sobre la cual quieren registrar sus impresiones.

El receptor es generalmente el usuario o potencial usuario del producto. En este contexto, usuario debe entenderse en un sentido amplio: no implica necesariamente que quien utiliza la FT sea quien efectivamente irá a consumir el vino. Estas fichas son también consultadas por entusiastas del vino, por quienes quieren elaborar la carta de vinos de un restaurante o de un bar, por periodistas o críticos especializados, por potenciales importadores o representantes del producto, o por inversores interesados. En este sentido, y retomando las nociones abordadas cuando analizamos la variación vertical de los textos de especialidad, el usuario de las FT puede ser caracterizado como un “aprendiz de especialista”, pues se trata de un género de texto que es producido pensando en un receptor que “no es especialistas, pero sabe de vinos” (ver Anexo I).

b. Superestructura

Gamero Pérez (2001: 109) define a la superestructura de un género textual como “una serie de fragmentos textuales, que se encuentran ordenados jerárquicamente, y que reciben el nombre de bloques y secciones”. De la observación de nuestros dos corpus podemos identificar que la superestructura de la FT está formada por siete bloques, uno de los cuales cuenta con tres secciones. Nos parece importante referir nuevamente que nuestro trabajo representa un primer abordaje de la FT como género textual, siendo ésta, por lo tanto, una aproximación inicial a una superestructura que entendemos como “prototípica”. Por ello, resulta necesario y prudente hacer algunas precisiones. En primer lugar, la cantidad y detalle de la información ofrecida en cada uno de los bloques y secciones identificados parece variar de forma significativa. Algunas bodegas producen FT con descripciones completas y adaptadas a las particularidades de cada vino, mientras que otras parecen usar una especie de plantilla que van rellenando con los datos propios de cada producto. Además, las FT incluyen un importante componente gráfico y de diseño, que muchas veces parece intentar sustituir la información textual. Este cuidado en el aspecto visual es de gran importancia, ya que la FT funciona no solo como una carta de presentación del producto sino también de la propia bodega. En segundo lugar, la forma en que la información se presenta no siempre sigue el mismo orden general propuesto por nosotros, lo cual nos permite concluir que el orden no parece ser un rasgo convencional de este género de texto. Finalmente, algunas FT parecen incluir algunos bloques o secciones (embotellado, presentación del producto, calificaciones obtenidas en guías y revistas especializadas, premios recibidos...) que no hemos incluido en nuestra propuesta, ya que, debido a su frecuencia de aparición algo aleatoria, no nos parece adecuado considerarlos prototípicos – un trabajo con corpus más extensos podrá seguramente ayudar a determinar la procedencia de estos bloques y/o secciones.

La siguiente tabla ofrece un detalle de los bloques y secciones que hemos identificado. Seguidamente explicaremos brevemente cada uno de estos elementos.

bloque 1	Datos del producto		
bloque 2	Elaboración	Vendimia	sección 1
		Vinificación	sección 2
		Crianza	sección 3
bloque 3	Datos analíticos		
bloque 4	Descripción organoléptica		
bloque 5	Sugerencias para el consumo		
bloque 6	Datos del productor		
bloque 7	Imagen		

Tabla 5 – Bloques y secciones prototípicos de la ficha técnica de vino.

Datos del producto

Este bloque ofrece un conjunto de datos sobre el vino y casi siempre aparece en primer lugar. La cantidad de información ofrecida aquí puede ser muy variable, pero en general incluye el nombre del vino, su origen (región/denominación de origen, país), la variedad de uva utilizada en su elaboración y si son más de dos variedades, la respectiva composición, información relativa a las viñas que dan origen al vino (localización, altitud, suelo, sistema de conducción, densidad de plantación, rendimientos), calificación de la añada, en el caso de los vinos de España que pertenecen a una denominación de origen, y el nombre del enólogo, entre otros datos.

Elaboración

Este bloque incluye la descripción de cómo fue elaborado el vino y generalmente se ubica como un segundo bloque, después de los datos del producto. Cuenta con tres secciones: vendimia, vinificación y crianza. La sección vendimia por lo general ofrece un detalle de cómo fue el año vitícola en lo que refiere, por ejemplo, a las condiciones meteorológicas, al ciclo de la vid, a los problemas ocasionados por enfermedades y plagas, y describe también cómo fue la vendimia o cosecha de ese año en particular (manual o mecánica, fecha de realización, forma de transportar las uvas). En la sección vinificación se explica el proceso productivo que tiene lugar en la bodega (tratamiento de las uvas, técnicas enológicas usadas, periodos y temperaturas de las fermentaciones y maceraciones). Finalmente, en la sección crianza se detalla cómo el vino fue envejecido: qué tipo de recipientes se usó, durante cuánto tiempo el vino envejeció, si permaneció

en la botella antes de ser lanzado al mercado. Unas veces, esta última sección incluye información sobre el embotellado (por ejemplo, si el vino fue estabilizado, si fue filtrado; cantidades de botellas producidas, discriminándolas según su capacidad); otras veces, como comentábamos más arriba, la información sobre el embotellado parece adquirir mayor relevancia y tiende a ser incluida en una sección independiente.

Datos analíticos

Este bloque contiene una serie de datos relativos a la composición química del vino. Estos datos incluyen por lo general el grado alcohólico, la acidez total, el azúcar residual y el pH.

Descripción organoléptica

La descripción organoléptica suele denominarse comúnmente “nota de cata” y consiste en la descripción de las sensaciones que provoca un vino a la vista, al olfato y al gusto. Es un bloque importante de la FT pues busca despertar el interés del consumidor potencial del producto.

Sugerencias para el consumo

Este bloque se relaciona estrechamente con el bloque anterior y con el tipo de vino en cuestión. La cantidad de información que se incluye aquí es muy variada: puede ir desde la temperatura de servicio hasta cómo se debe servir el vino (si es necesario decantarlo, por ejemplo), pasando por los platos con los que armoniza bien, hasta su potencial de guarda. Éste es probablemente el bloque donde el foco exhortativo se hace más evidente.

Datos del productor

Los datos completos de la bodega productora (o en su caso del importador o distribuidor del vino) suelen aparecer en el encabezado y/o en el pie de página de la FT. En el caso de las fichas publicadas en Internet, por ser parte integrante del sitio web de la respectiva bodega, esta información es muchas veces omitida, incluyéndose apenas el logotipo y el nombre de la bodega.

Imagen

Finalmente, existe un bloque que aparece en absolutamente todas las FT. Se trata de la imagen del producto, que generalmente consiste en la fotografía de la botella de vino, aunque en algunos pocos casos se observa apenas la etiqueta. Como dice el dicho “una

imagen vale mil palabras”, y el uso de una imagen evita no solo una descripción escrita del aspecto exterior del vino, sino que también facilita su reconocimiento y memorización por parte del receptor del texto.

c. Terminología

En lo que respecta a la terminología, la FT presenta algunas características peculiares. En primer lugar, la FT se caracteriza tanto por su alta densidad terminológica como por su alta diversidad terminológica². En segundo lugar, al ser elaborada por el enólogo o por el equipo técnico de la propia bodega, podemos fácilmente concluir que la FT contiene la terminología que efectivamente se usa en el espacio geográfico en el que se encuentra localizada la bodega, siendo ésta, por eso, una terminología que refleja la influencia de las marcas diatópicas (aun cuando no debemos perder de vista la posibilidad del uso de una “terminología de la casa”). También, y relacionado con lo anterior, podemos afirmar que la terminología utilizada en la FT es terminología actual e abarca todo el dominio vitivinícola (viticultura y vinicultura), así como otros dominios, como la química, y subdominios, como la cata, con los cuales el dominio vitivinícola se relaciona.

La FT que presentamos seguidamente ha sido retirada de nuestro corpus y observa de forma bastante exacta la superestructura prototípica descrita anteriormente, así como las características particulares en lo que respecta a la terminología que acabamos de enumerar. En el Anexo II ofrecemos otros ejemplos de FT extraídas de nuestros dos corpus, a los cuales hemos incorporamos unos breves comentarios.

² La densidad terminológica se refiere al número de términos que contiene un texto en relación con el número total de palabras y la diversidad terminológica al número de términos diferentes que contiene un texto en relación con el número global de ocurrencias terminológicas (Domènech Bagaria, O., 2006: 99-100).

<p>Bloque 6 Datos del productor</p>		<p>FINCA LA NIÑA - MALBEC Cosecha 2010</p>	<p>Bloque 1 Datos del producto</p>
<p>Bloque 7 Imagen</p>		<p>FICHA TÉCNICA</p> <p>Variedad 100% Malbec.</p> <hr/> <p>Zona de origen Rodríguez Peña, Junín, Provincia de Mendoza.</p> <hr/> <p>Viñedos FINCA: La Niña. ALTITUD: 630ms s.n.m. PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 95 hl/ha.</p> <hr/> <p>Elaboración COSECHA: manual, en cajas de 15 kg, durante el mes de marzo. SELECCIÓN DE RACIMOS: sí, en cinta transportadora. DESALILLADO: sí. VINIFICACIÓN: Fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 26° y 28° C, acompañada por 2 a 3 remontados diarios para extraer compuestos aromáticos y color. TIEMPO TOTAL DE MACERACIÓN: 21 días. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 100%. CRIANZA EN BARRICAS: no.</p> <hr/> <p>Datos Analíticos CONTENIDO DE ALCOHOL: 13,5% Vol. ACIDEZ TOTAL: 5,5 g/l (Tartárico), 3,6 g/l (Sulfúrico). AZÚCAR: 2,0 g/l. PH: 3,60.</p>	<p>Bloque 2 Elaboración (tres secciones)</p> <p>Bloque 3 Datos analíticos</p>
<p>Notas de Cata: Típico Malbec de intenso color púrpura. Sus aromas son plenos y recuerdan a guindas y ciruelas. Posee un convincente sabor frutado, inherente al varietal. Equilibrado, complejo y seductor.</p> <p>TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18° C.</p>		<p>Bloque 4 Descripción organoléptica</p> <p>Bloque 5 Sugerencias para el consumo</p>	

Figura 2 – Ejemplo de una ficha técnica de vino prototípica.

7.1.2. Las fichas técnicas de nuestros corpus

Para poder validar la hipótesis que nos propusimos, creamos dos corpus en español, uno constituido por FT producidas por bodegas de Argentina y otro por FT producidas por bodegas de España. El nuestro será, por lo tanto, un estudio limitado geográficamente a estos dos países productores de vino. Esta restricción ha sido pensada y está justificada desde varios puntos de vista.

Desde el punto de vista de la práctica vitivinícola, Argentina forma parte del grupo de los países del “nuevo mundo”, en contraposición con España, que es uno de los países del “viejo mundo”³. Tradicionalmente, esta diferenciación viejo mundo-nuevo mundo ha tenido su reflejo en las prácticas vitícolas y de vinificación usadas, por lo que es de esperar que esa influencia también se manifieste en el plano comunicativo en general, y en terminológico en particular.

Desde el punto de vista dialectológico, el uso de FT producidas en Argentina y en España nos permite trabajar con dos variedades reconocidas del español: el español peninsular y el español rioplatense. Se trata de dos variedades que conocemos y sobre las cuales hemos estudiado por cuestiones profesionales. Somos conscientes de que ambas variedades de español presentan variaciones internas y por ello hemos tenido el cuidado de constituir cada uno de los corpus con FT producidas por bodegas localizadas en diferentes regiones o zonas de producción de España y Argentina, como se expone más abajo.

Finalmente, sabíamos que para este trabajo iríamos a necesitar de la ayuda de especialistas, tanto en el dominio vitivinícola como en los temas relacionados con la dialectología del español. Contábamos con este tipo de colaboración tanto en Argentina como en España, y por ello, este aspecto pragmático no dejó de ser importante a la hora de decidir con qué variedades de español y sobre qué áreas específicas del dominio vitivinícola iríamos a trabajar.

Las FT que forman parte de los corpus fueron retiradas de los sitios web de las respectivas bodegas entre los meses de octubre y diciembre de 2011. En lo que se refiere concretamente a los criterios seguidos para la selección de los textos, se tuvo en cuenta que las FT:

1. hubieran sido producidas por bodegas de diferentes dimensiones (desde bodegas familiares a bodegas pertenecientes a grandes grupos), localizadas en distintas regiones/zonas de producción de Argentina y España.

³ Dentro del dominio vitivinícola, el término “nuevo mundo” se utiliza para hacer referencia a los países que fueron antiguas colonias de países europeos, donde la vid comenzó a ser cultivada alrededor del siglo XV (en particular a Argentina, Australia, Canadá, Chile, Nueva Zelanda, Sudáfrica y Estados Unidos). Por su parte, el “viejo mundo” se refiere principalmente a los países productores de vino de Europa, aunque también puede incluir otras regiones de la cuenca del Mediterráneo con larga tradición vitivinícola, como el Cercano Oriente y el Norte de África, donde hacia el siglo IV la vid ya estaba ampliamente establecida (Robinson, J., 1999 [1994]: 482; 499).

2. fueran relativas a diferentes tipos de vinos (blanco, tinto, rosado; tranquilo y espumoso), optándose, para cada vino, por la FT de la añada más reciente. Debido a que muchas bodegas poseen una amplia gama de productos, se estableció un número máximo de ocho FT por bodega.
3. siguieran una superestructura prototípica semejante a la delineada en nuestro trabajo, a pesar de que los bloques “descripción organoléptica” y “sugerencias para el consumo” no se tuvieron en cuenta para nuestro trabajo terminológico (ver apartado 7.2.2).

El corpus de FT de Argentina (corpus FT ARG) quedó constituido por 213 FT producidas por 40 bodegas y el corpus de FT de España (corpus FT ESP) por 212 FT producidas por 41 bodegas. Los textos pueden ser consultados en el Anexo en CD-ROM.

7.2. Selección de las unidades terminológicas

7.2.1. Concepto de denominación

Seleccionar las unidades terminológicas (UT) que presentan variación denominativa implica, primeramente, definir qué es lo que entendemos por denominación, ya que, como apunta Freixa (2002: 187), la visión de denominación que se adopte condicionará los resultados de cualquier estudio de variación terminológica tanto cuantitativa como cualitativamente.

Freixa señala que la frontera entre lo que es una denominación en sentido estricto (unidades más fijadas, lexicalizadas y normalmente más sintéticas) y lo que no lo es queda desdibujada cuando los términos se analizan en su contexto de uso, pues en un texto solo algunas veces se presenta con claridad un término preferido por encima de otras fórmulas diversas (Freixa, 2002: 188-189). Teniendo en cuenta estas ideas e inspirándose en Lipou (1997), Seghezzi propone una noción más amplia y flexible de denominación a la que llama “denominación discursiva”, la cual abarca formas no lexicalizadas creadas en discurso según las necesidades contextuales, pero que, la autora propone restringir a unidades sintagmáticas nominales (Seghezzi, 2011: 76-79).

De acuerdo con Cabré y Estopà, desde la óptica de la terminología, las unidades sintagmáticas nominales pueden seguir tres tipos de estructuras: (i) un núcleo nominal

complementado por un sintagma adjetival (*azúcar residual, grado alcohólico volumétrico*); (ii) un núcleo nominal complementado por un sintagma proposicional (*crianza en botella, depósito de inox*); (iii) un núcleo nominal complementado por un sintagma nominal (*mosto flor, vino gota*) (Cabrè y Estopà, 2005⁴). Además, Seghezzi destaca que estas estructuras prototípicas se caracterizan también por la yuxtaposición, la ausencia de artículo en la extensión denominativa y un marcado uso de la preposición “de” (Seghezzi, 2011: 82).

La restricción de las denominaciones discursivas a unidades sintagmáticas nominales resulta fundamental para establecer qué es y que no es denominación, pues de lo contrario las posibilidades de variación denominativa se harían infinitas. Seghezzi enuncia además una serie de criterios extralingüísticos que resultan decisivos a la hora de determinar si se trata o no de una denominación. Estos criterios son la frecuencia de uso, la fijación lexicográfica o documental y la opinión de expertos (Seghezzi, 2011: 82).

7.2.2. Criterios de selección

Para la selección de las UT que analizaremos hemos seguido dos criterios: el criterio de pertinencia temática y el criterio morfosintáctico. En un primer momento se pensó en establecer un criterio de frecuencia de uso, pero luego lo descartamos, ya que a medida que íbamos avanzando en el vaciado terminológico nos dimos cuenta de que algunas UT que aparecían pocas veces y/o en apenas uno de los corpus podrían ofrecernos más elementos para el análisis de la terminología usada en este género de texto, y por lo tanto, nivel de especialidad.

En lo que respecta a la pertinencia temática, hemos seleccionado todas aquellas UT que sirven como vehículo de conceptos especializados de la viticultura y vinicultura. De este modo, hemos dejado de lado las UT que se relacionan con el subdominio de la cata, por tratarse éste de un subdominio con particularidades propias, bastantes complejas, y cuya terminología suele ser analizada separadamente⁵. Así, en términos de la superestructura

⁴ El documento consultado se encuentra en formato .pdf y no ha sido paginado, por lo que no es posible indicar el número de página.

⁵ Véase por ejemplo el trabajo de investigación realizado por Adrienne Lehrer (2009), publicado en su libro *Wine and Conversation*.

prototípica de la FT delineada en nuestro trabajo, nos hemos centrado en los bloques 1, 2 y 3. Para determinar la pertinencia temática de las unidades seleccionadas nos hemos basado en el árbol conceptual propuesto por Ibáñez Rodríguez (2010a) y hemos contado además con la ayuda de especialistas en vitivinicultura.

En lo que se refiere al criterio morfosintáctico seguido, nos hemos basado en la definición de denominación discursiva propuesta por Seghezzi (2011), explicada en el apartado anterior. Entendemos que esta definición de denominación más amplia nos será útil para recoger UT utilizadas en el discurso real y nos proveerá más información a la hora de analizar la variación denominativa. La siguiente tabla resume los tipos de UT recogidas de acuerdo con el criterio morfosintáctico que hemos definido.

Tipo de unidad		Ejemplos
Monoléxica	nombre	<i>degüello</i>
	verbo	<i>clarificar</i>
	adjetivo	<i>ecológica</i>
Abreviaturas		<i>vol.</i>
Fórmulas químicas		<i>SO₂ Total</i>
Siglas		<i>pH</i>
Sintagmática nominal	nombre + adjetivo	<i>levaduras autóctonas</i>
	nombre + sintagma preposicional	<i>maceración de los hollejos</i>
	nombre + nombre	<i>vino prensa</i>

Tabla 6 – Tipos de unidades terminológicas recogidas.

7.2.3. Identificación y recolección

La identificación y registro de las UT se hizo de forma manual, recogándose todas las UT que se ajustaban a los criterios de pertinencia temática y morfosintáctico establecidos para nuestro trabajo. Hubo dos tipos de UT que no se recogieron: las que representan dos tipos de vinos específicos (*blanco* y *tinto*) y los nombres de las variedades de vid (*tempranillo*, *garnacha*, *malbec*, *sauvignon blanc*). La decisión de no recoger estas UT fue tomada sobre la marcha del vaciado terminológico al comprobar, en el primer caso, que *blanco* y *tinto* representan conceptos o “naciones monodenominativas” (Freixa, 2002: 222), y por lo tanto, nunca presentaría variación, y en el segundo, que el número de variedades de vid recogido sería muy elevado, pero donde la variación sería casi inexistente, no porque no exista variación, sino porque para

que fuera suficientemente notoria, el corpus debería ser o mucho mayor o mucho más homogéneo en lo que se refiere a tipo de vino. Además, y no menos importante, las variantes de los nombres de las variedades de vid en español están bastante bien documentadas, por lo que poco podríamos aportar con nuestro trabajo⁶.

La recolección de las UT fue realizada de la siguiente forma: comenzamos con el vaciado terminológico del corpus formado por las fichas técnicas producidas por bodegas de Argentina (corpus FT ARG) y luego de recolectadas todas las UT de este corpus, pasamos al corpus de fichas técnicas elaboradas por bodegas de España (corpus FT ESP). En este punto de nuestro trabajo teníamos la opción de no recolectar aquellas UT que representaban conceptos que no encontraban correspondencia en los ya recogidos del corpus FT ARG. Sin embargo, optamos por recoger todas las UT del corpus FT ESP también. Esta decisión demoró el trabajo de vaciado terminológico, pero entendimos que una falta total de correspondencia puede ser un indicio de “expresiones o léxicos propios” (Ibáñez Rodríguez, 2008: 391) de una determinada realidad vitivinícola o de conceptos que no se aplican/no son comunes a realidad. Esta decisión también nos permitiría obtener una lista de términos vitivinícolas bastante completa, compilada a partir de un uso real y contextualizado, que, por un lado, enriquecería nuestro trabajo y, por otro, podría servir de base para futuros trabajos de investigación en esta área.

Completado el vaciado terminológico, formamos dos corpus terminológicos: el corpus terminológico FT ARG quedó formado por 318 UT que representan 174 conceptos y el corpus terminológico FT ESP por 289 UT que corresponden a 173 conceptos.

⁶ Véanse, por ejemplo, Martínez de Toda, F. (2010) Los nombres de las variedades de vid. En: Ibáñez Rodríguez, M. *et al.* (eds.) *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid; o el sitio web Vinos de España, del Instituto Español de Comercio Exterior: www.winesfromspain.com.

8. Análisis

Formados los dos corpus terminológicos, el paso siguiente consistió en compararlos y a partir de esta comparación pudimos clasificar los conceptos recogidos en tres grupos:

1. conceptos presentes en apenas uno de los corpus;
2. conceptos presentes en ambos corpus y representados por UT que no presentan variación denominativa;
3. conceptos presentes en ambos corpus y representados por UT que presentan variación denominativa.

Luego de formados estos tres grupos, y antes de avanzar hacia la etapa del análisis propiamente dicha, consideramos prudente verificar el uso de cada una de las UT recogidas. Esta verificación era fundamental para asegurar un análisis contextual de la variación denominativa. En la práctica, la verificación consistió en regresar a las FT correspondientes y confirmar que, en su contexto de uso, la UT recogida era efectivamente utilizada para representar el concepto al cual había sido asignada. Algunas UT, como por ejemplo, *cosecha*, *vendimia* y *añada*, o *madurez* y *maduración*, adquieren diferentes sentidos según el contexto en el que son usadas, pudiendo, de este modo, representar conceptos totalmente diferentes. En otras palabras, algunas UT reunidas como variantes denominativas de un mismo concepto pueden, en realidad, no serlo fuera de su contexto de uso. Un ejemplo podrá servir para ilustrar nuestra preocupación: *evolución en botella* aparece en el corpus FT ARG como parte de la información factual relativa al producto, y representa el tiempo que el vino permaneció en la botella antes de ser lanzado al mercado. En el corpus ESP, esta misma UT aparece en el bloque que en el apartado 7.1.1 hemos denominado “descripción organoléptica”⁷; esta vez, representando un concepto totalmente diferente.

Cosecha: 2006 Envejecimiento: 12 meses en barricas. Evolución en botella: 3 meses.
--

Corpus FT ARG – Bloque de la FT “datos del producto”.

⁷ Como referimos en el apartado 7.2.2, este bloque de las FT no se tuvo en cuenta en la recolección de las UT, pues nuestro trabajo de investigación excluye la terminología de la cata.

Color rojo picota de lágrima densa y ribete violáceo, prácticamente opaco. En nariz se perciben sensaciones minerales de grafitos, pizarras y carbón, interesantes percepciones de frutos rojos y negros y sutiles aromas de violetas, sobre un fondo de sensaciones balsámicas muy elegantes. En boca se muestra poderoso, con una estructura enorme que lo identifica como un gran vino de guarda, con una acidez notable que le garantiza una muy buena **evolución en botella**. Se aconseja decantarlo media hora antes de su consumo y servirlo a 18° C en copa borgoña.

Corpus FT ESP – Bloque de la FT “descripción organoléptica”.

8.1. Conceptos presentes en apenas uno de los corpus

Del total de las 470 UT recogidas, 127 no encuentran correspondencia en el otro corpus; esto es, se trata de UT que aparecen referidas en el corpus FT ARG pero no aparecen en el corpus FT ESP o viceversa. Estas UT representan 109 conceptos, y se distribuyen entre los dos corpus terminológicos de la siguiente forma:

Corpus FT ARG		Corpus FT ESP	
Conceptos	UT	Conceptos	UT
55	66	54	61

Tabla 7 – Conceptos y UT presentes en apenas uno de los corpus. Distribución por corpus terminológico.

El hecho de que el número de UT sea superior al número de conceptos en cada uno de los corpus terminológicos significa que estamos ante la presencia de casos de variación denominativa. Para nuestro trabajo de investigación, lo más importante es que, en este primer grupo, la variación denominativa se da dentro de un mismo corpus, es decir, ocurre en textos producidos en un mismo espacio geográfico. Esto podría representar una primera señal de que la variación denominativa dentro del dominio vitivinícola puede deberse a causas diferentes a las diatópicas.

Por otro lado, como señalábamos en el apartado relativo a la recolección de las UT, la falta de correspondencia entre los conceptos recogidos en uno y otro corpus puede ser indicadora de la existencia de conceptos que no se aplican a una determinada realidad

vitivinícola (*clarete, pago*, en Argentina) o que no son del todo propios o comunes a esa realidad (*vid en vaso, denominación de origen*, en Argentina; *pie franco*, en España). Desde la perspectiva de la traducción, entendemos que este tipo de conceptos y las UT que los representan deben ser analizados y usados con la mayor cautela, pues podrían ser desconocidos cuando el texto meta va dirigido a una audiencia más abarcadora que la “local”.

Dentro del análisis objetivo que nos proponemos llevar a cabo, nos parece prudente apuntar también que esa falta de correspondencia pueda resultar de la propia naturaleza de del género de texto elegido para formar nuestros corpus. Una FT consiste en una única página, ocupada ya en gran parte por la imagen del producto y los datos del emisor, y si está elaborada cuidadosamente, buscará transmitir las características únicas del vino que describe. Esto determina la necesidad de elegir qué es lo que irá a comunicar, pues un detalle exhaustivo de la vendimia y del proceso de elaboración del vino no es posible ni deseado, más aún cuando se tiene en cuenta el receptor del texto. Consecuentemente, es probable que algunos conceptos “más específicos” no encuentren correspondencia en las diferentes FT analizadas. Un trabajo de investigación basado en corpus significativamente mayores podría dar algunos otros elementos para determinar si la falta de correspondencia se debe efectivamente a cuestiones metodológicas como las aquí apuntadas o no.

La lista de las UT que representan conceptos apenas presentes en uno de los corpus puede ser consultada en el Anexo III.

8.2. Conceptos presentes en ambos corpus representados por unidades terminológicas que no presentan variación denominativa

Del total de conceptos, 42 están presentes en ambos corpus y están representados por UT que no presentan variación denominativa; o sea, se trata aparentemente de conceptos o “nociones monodenominativas” (Freixa, 2002: 222). Desde un punto de vista más amplio, todo parece indicar que las UT que representan estos conceptos están fijadas, escapando a la posibilidad de cualquier tipo de variación; no solo a la variación denominativa sino también a la conceptual, así como también a la autovariación, aun

cuando en algunos casos las presenten grafías diferentes (*delestage*, *délestage*; *ph*, *PH*, *pH*; *maceración pre-fermentativa*, *maceración prefermentativa*⁸). Estas UT aportan un nuevo grano de arena para la confirmación de la hipótesis que hemos planteado, pues carecen de cualquier marca diatópica.

La siguiente tabla incluye las UT recogidas que representan los conceptos monodenominativos presentes en ambos corpus, ordenadas según los subdominios a los que pertenecen (primera columna). La segunda columna indica la clase a la que el concepto pertenece y la tercera el tipo de UT desde el punto de vista morfosintáctico.

Concepto		UT	
Subdominio	Clase	Tipo	Denominación
Q	O	S [N+A]	<i>extracto seco</i>
Q	O	S [N+A]	<i>acidez volátil</i>
Q	O	SG	<i>pH</i>
Q	O	S [N+A]	<i>sulfuroso libre</i>
Q	O	S [N+A]	<i>sulfuroso total</i>
Q	O	M [N]	<i>tanino</i>
VN	O	S [N+P]	<i>barricas de roble</i>
VN	O	S [N+P]	<i>barricas de roble [nac.]</i> ⁹
VN	O	S [N+A]	<i>barricas nuevas</i>
VN	O	M [N]	<i>bomba</i>
VN	P	M [N]	<i>clarificación</i>
VN	P	M [V]	<i>clarificar</i>
VN	P	M [N]	<i>délestage</i>
VN	P	M [N]	<i>descube</i>
VN	P	M [N]	<i>encubado</i>
VN	P	M [N]	<i>estabilidad</i>
VN	P	M [N]	<i>estabilización</i>
VN	P	S [N+P]	<i>estabilización por frío</i>
VN	P	S [N+P]	<i>extracción del mosto</i>
VN	P	S [N+A]	<i>fermentación controlada</i>
VN	P	M [V]	<i>filtrar</i>
VN	O	S [N+A]	<i>levaduras seleccionadas</i>

⁸ En la clasificación de Faulstich (2006), referida en el marco teórico de nuestro trabajo, éstas podrían ser consideradas variantes terminológicas lingüísticas de tipo gráfico, un tipo de variante concurrente. Sin embargo, en estos casos se trata apenas de errores ortográficos (nótese que se trata de un préstamo, una sigla y una palabras formada por un prefijo).

⁹ Hemos usado [nac.] para evitar individualizar el origen de las barricas (francés o americano), que nada aportaría a nuestro trabajo.

Concepto		UT	
Subdominio	Clase	Tipo	Denominación
VN	P	S [N+A]	<i>maceración prefermentativa</i>
VN	O	S [N+A]	<i>prensa neumática</i>
VN	P	M [N]	<i>prensado</i>
VN	P	M [V]	<i>prensar</i>
VN	O	M [N]	<i>pupitre</i>
VN	O	M [N]	<i>sombrero</i>
VN	C	S [N+A]	<i>tostado medio</i>
VN	P	M [V]	<i>trasegar</i>
VN	O	S [N+N]	<i>vino base</i>
VT	O	M [N]	<i>cepa</i>
VT	O	M [N]	<i>clon</i>
VT	O	S [N+P]	<i>densidad de plantación</i>
VT	P	M [N]	<i>envero</i>
VT	P	M [N]	<i>floración</i>
VT	O	M [N]	<i>polisacáridos</i>
VT	O	S [N+A]	<i>precursores aromáticos</i>
VT	O	M [N]	<i>pulpa</i>
VT	P	S [N+A]	<i>selección manual (uvas, racimos)</i>
VT	O	S [N+P]	<i>sistema de conducción</i>
VT	O	M [N]	<i>zumo (uva)</i>

Tabla 8 – Conceptos presentes en ambos corpus representados por UT que no presentan variación denominativa.

Desde el punto de vista del significado, estas UT representan básicamente tres clases de conceptos: “objetos o entidades” [O]; “procesos, operaciones o acciones” [P] y “propiedades, estados o cualidades” [C] (Cabré, 1997: 87). A este respecto nos parece pertinente hacer dos observaciones. En primer lugar, hemos recogido aquellas UT que representan conceptos del dominio vitivinícola entendido en su sentido amplio; esto es, teniendo en cuenta su interrelación con otros subdominio, en este caso puntual, el de la química. En segundo lugar, nos parece importante resaltar la mayor coincidencia entre conceptos del subdominio de la viticultura con relación al de la viticultura: 25 conceptos de la viticultura son referidos en ambos corpus mediante las mismas UT, mientras que para la viticultura el número de conceptos es de 11. Esto parece confirmar que en este nivel de especialización también se verifica lo que Ibáñez Rodríguez (2008: 391) afirma y que citábamos en el marco teórico: que “la variación diatópica se manifiesta más en el cultivo de la vid que en la elaboración del vino”.

Desde el punto de vista morfosintáctico, las UT que representan conceptos monodenominativos adoptan la forma de unidades monoléxicas (sobre todo nombres y verbos) y de unidades sintagmáticas nominales, en proporciones bastante semejantes, habiendo también una sigla, como se puede observar en la siguiente figura.

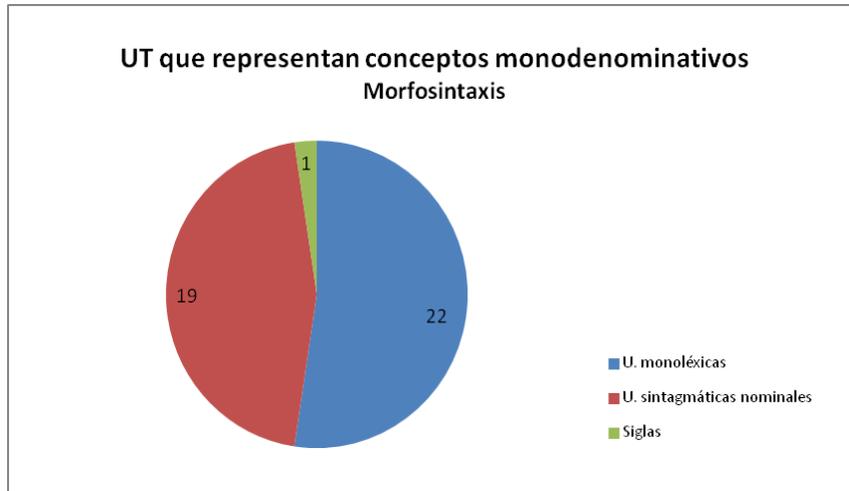


Figura 3 – Morfosintaxis de las UT que representan conceptos monodenominativos.

En una zona que podríamos llamar “de encuentro” entre el grupo de los conceptos presentes en ambos corpus representados por UT que no presentan variación denominativa y el grupo de los conceptos apenas presentes en uno de los corpus encontramos un pequeño grupo formado por cinco conceptos que merecen ser analizados separadamente:

Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
<i>reserva</i>	<i>reserva</i>
<i>gran reserva</i>	<i>gran reserva</i>
<i>joven</i>	<i>joven</i>
<i>desborre</i>	<i>desborre</i>
<i>cava</i>	<i>cava</i>

Tabla 9 – UT que representan conceptos diferentes en ambos corpus.

Estas UT fueron recogidas en ambos corpus pero, a diferencia de las unidades analizadas hasta ahora, éstas representan conceptos diferentes en cada uno de los dos espacios geográficos estudiados. El análisis de las UT dentro del contexto resulta fundamental para detectar este tipo de variación que no se manifiesta a través de la denominación, como podemos deducir de los dos pares de fragmentos retirados de nuestros corpus:

CARACTERÍSTICAS CLIMATOLÓGICAS

Otoño caluroso en el que apenas hubo heladas y de pluviometría más bien escasa. Con la entrada del invierno la meteorología dio un giro sucediéndose precipitaciones abundantes (algunas en forma de nieve) y heladas que llegaron hasta los 9 °C bajo cero.

El **desborre** comenzó en torno al 15 de Abril, mes durante el que se registró un aumento notable de las temperaturas, casi estivales, que hicieron evolucionar rápidamente al viñedo.

Corpus FT ESP

VINIFICACIÓN: prensado en frío y posterior **desborre** para fermentar el mosto claro. Fermentación alcohólica durante 18 días a temperatura promedio de 15°C.

Corpus FT ARG

Denominación de Origen: Cava. Este vino espumoso elaborado con el método tradicional se ha creado su propia identidad a lo largo de las décadas gracias a factores como el empleo de uvas autóctonas o el clima templado de su zona de cultivo. El término **Cava** proviene de la palabra empleada para designar las cuevas donde se elabora tradicionalmente.

Corpus FT ESP

* Licor de expedición: elaborado a partir de un gran cuvée añejado, las botellas permanecen en **cava** 90 días más antes de salir al mercado hasta que armonicen.

Corpus FT ARG

Por otro lado, en España, los términos *joven*, *reserva* y *gran reserva* llevan asociado un significado legal, que está relacionado con el tiempo mínimo que el vino debe permanecer en barrica y en botella antes de ser lanzado al mercado. En Argentina el uso de estos términos no está regulado por la ley, aunque los productores generalmente los

utilizan para diferenciar la gama de vinos que elaboran, siendo los términos *reserva* y *gran reserva* utilizados para los vinos que son criados en barrica durante un tiempo más o menos extenso. En estos casos, además del contexto, será necesario contar con un amplio y sólido conocimiento del dominio vitivinícola. Estos términos representan un desafío para el traductor pues, de cierto modo, poseen un contenido de tipo cultural que será necesario saber transmitir.

8.3. Conceptos presentes en ambos corpus representados por unidades terminológicas que presentan variación denominativa

Este tercer grupo está constituido por los conceptos que son referidos en ambos corpus pero que están representados por UT que presentan variación denominativa. Este es el grupo más numeroso; está formado por 72 conceptos y 293 UT. La lista completa de las UT que representan estos conceptos puede ser consultada en el Anexo III.

Además de ser el más numeroso, este grupo reúne conceptos que muestran diferentes grados de variación denominativa: algunos conceptos presentan la mínima variación posible (dos UT por concepto), mientras que para otros hemos recogido hasta dieciséis denominaciones diferentes. Asimismo, las variantes denominativas recogidas para cada concepto en ambos corpus pueden coincidir totalmente, parcialmente o no coincidir. Teniendo en cuenta todas estas posibilidades y que cada una podrá aportar elementos distintos para nuestro trabajo, hemos optado por separar los conceptos en tres grupos y analizar algunos ejemplos representativos que se ajustan a cada uno de esos grupos.

8.3.1. Conceptos representados por unidades terminológicas iguales en ambos corpus

Este grupo está integrado por los conceptos que son representados por más de una UT, siendo éstas idénticas en ambos corpus. La siguiente tabla recoge los siete conceptos que integran este grupo.

Concepto	Corpus FT ARG			Corpus FT ESP			Morfosintaxis
	abs.	%	UT	abs.	%	UT	
1	22	0,81	<i>cosecha</i>	10	0,37	<i>cosecha</i>	M [N]
	2	0,07	<i>vendimia</i>	5	0,19	<i>vendimia</i>	M [N]
	3	0,11	<i>añada</i>	12	0,44	<i>añada</i>	M [N]
2	32	0,86	<i>cosecha</i>	1	0,04	<i>cosecha</i>	M [N]
	4	0,11	<i>vendimia</i>	22	0,79	<i>vendimia</i>	M [N]
	1	0,03	<i>recolección</i>	5	0,18	<i>recolección</i>	M [N]
3	7	0,70	<i>cosechar</i>	1	0,08	<i>cosechar</i>	M [V]
	1	0,10	<i>vendimiar</i>	10	0,83	<i>vendimiar</i>	M [V]
	2	0,20	<i>recolectar</i>	1	0,08	<i>recolectar</i>	M [V]
4	2	0,29	<i>terroir</i>	2	0,67	<i>terroir</i>	M [N]
	5	0,71	<i>terruño</i>	1	0,33	<i>terruño</i>	M [N]
5	5	0,19	<i>azúcares reductores</i>	8	0,42	<i>azúcares reductores</i>	S [N+A]
	12	0,46	<i>azúcar residual</i>	10	0,53	<i>azúcar residual</i>	S [N+A]
	9	0,35	<i>azúcar</i>	1	0,05	<i>azúcar</i>	M [N]
6	4	0,44	<i>filtración</i>	8	0,80	<i>filtración</i>	M [N]
	5	0,56	<i>filtrado</i>	2	0,20	<i>filtrado</i>	M [N]
7	7	0,78	<i>método champenoise</i>	1	0,25	<i>método champenoise</i>	S [N+A]
	2	0,22	<i>método tradicional</i>	3	0,75	<i>método tradicional</i>	S [N+A]

Tabla 10 – Conceptos representados por UT iguales en ambos corpus.

En la columna “abs.” hemos contabilizado el número de veces que la UT aparece referida en el respectivo corpus por diferentes emisores de las FT, y en la columna “%” hemos calculado el porcentaje de uso de esa UT para el concepto que representa en el respectivo corpus. El hecho de que estas UT no hayan sido recogidas exclusivamente en uno u otro corpus parece confirmar que, también para este grupo de conceptos y UT, la variación no puede ser atribuida exclusivamente a causas dialectales de tipo geográfico. Sin embargo, al menos para algunas UT, los porcentajes que hemos calculado parecen ofrecer indicios de cuáles son las UT “más preferidas” para cada uno de los conceptos en cada uno de los espacios geográficos estudiados.

Los conceptos que hemos numerado como 1, 2 y 3 están íntimamente relacionados. Podemos definirlos como el tiempo o temporada en el que se recogen las uvas (concepto 1), la cogida de las uvas (concepto 2) y recoger las uvas (concepto 3). El análisis conjunto de estos conceptos y de las UT que los representan parece indicar una preferencia de uso de *cosecha/cosecha/cosechar* en el corpus FT ARG y de *añada/vendimia/vendimiar* en el corpus FT ESP, como se puede observar claramente en las Figuras 4 y 5.

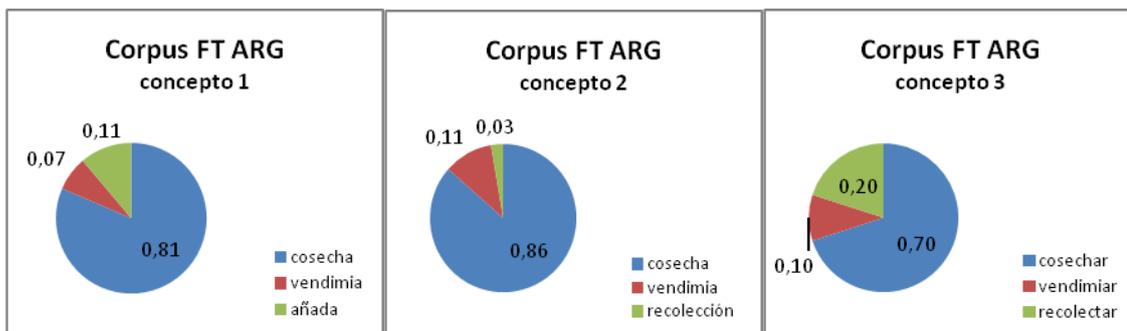


Figura 4 – Porcentaje de uso de cada UT para cada concepto. Corpus FT ARG.

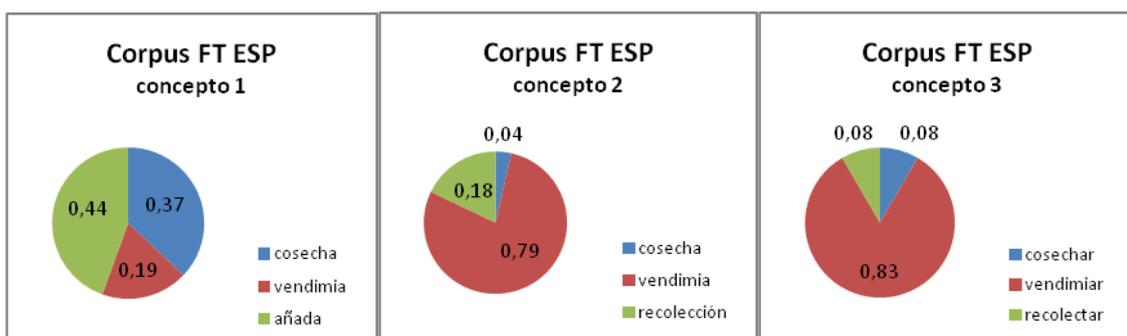


Figura 5 – Porcentaje de uso de cada UT para cada concepto. Corpus FT ESP.

Similares conclusiones podríamos sacar sobre una preferencia de uso de las UT *terruño* y *método champenoise* en el corpus FT ARG y de una preferencia de uso de las UT *terroir* y *método tradicional* en el corpus FT ESP. Sin embargo, la dispar frecuencia de aparición de estos dos conceptos en ambos corpus (que además es bastante baja en el caso del corpus FT ESP), sumada al hecho de que estos dos conceptos registran autovariación (variación en un mismo autor) en ambos corpus, nos llama a la prudencia y a contenernos de hacer cualquier tipo de valoración sobre la existencia de alguna preferencia de uso.

Finalmente, los valores absolutos y porcentajes obtenidos para los últimos dos conceptos no nos ofrecen indicios de la preferencia de una u otra UT en uno u otro espacio geográfico. Los porcentajes obtenidos para el concepto 5 indican una preferencia por la UT *azúcar residual* sobre las restantes (*azúcares reductores*; *azúcar*) pero esa preferencia no es marcada y se da en ambos corpus. En lo que se refiere al concepto 6, aún cuando de los datos obtenidos del corpus FT ESP todo parezca indicar

una preferencia de uso por *filtración* sobre *filtrado*, esa predilección se diluye en el corpus FT ARG.

En resumen, estos datos parecen indicar que algunos conceptos parecen ser representados preferentemente por una UT en uno de los espacios geográficos estudiados y por otra UT en el otro. Sin embargo, esta no es una conclusión que podamos generalizar para todos los conceptos, siendo probable que un estudio con un corpus mucho mayor pueda aportar más datos sobre estas preferencias de uso.

Finalmente, desde el punto de vista morfosintáctico (ver última columna de la Tabla 10), resulta interesante observar que nuevamente las UT que representan conceptos referidos en ambos corpus son unidades monoléxicas, sobre todo de tipo [N], habiendo apenas cuatro unidades sintagmáticas nominales de tipo [N+A].

8.3.2. Conceptos representados por unidades terminológicas iguales y diferentes en ambos corpus

Este grupo está integrado por los conceptos que son representados por más de una UT y en los que algunas de esas UT coinciden y otras no en ambos corpus. Este es un grupo muy numeroso y variado, tanto en lo que se refiere a conceptos como a la morfosintaxis de las UT recogidas. Abarca conceptos de diferentes subdominios del dominio vitivinícola (química, viticultura, vinicultura y comercialización) y cada concepto está representado por un número de UT que puede variar entre dos y dieciséis. El estudio individualizado de cada uno de los casos resulta imposible dada las limitaciones impuestas por un trabajo de investigación como éste. Por ello, hemos optado por analizar aquellos conceptos que pueden brindar una mayor contribución para la validación de nuestra hipótesis. La lista completa de las UT que recogimos y reunimos en este grupo puede ser consultada en el Anexo III.

Desde el punto de vista morfosintáctico, y a diferencia de los grupos analizados anteriormente, este grupo contiene una mayor proporción de unidades sintagmáticas nominales, algunas de ellas de estructura bastante más compleja, como es el caso de *barricas de roble de primer uso*; *crianza reductora en botella o contacto con los hollejos de las uvas*. La Figura 6 ilustra la composición de este grupo desde el punto de vista de la morfosintaxis de las UT que lo integran.

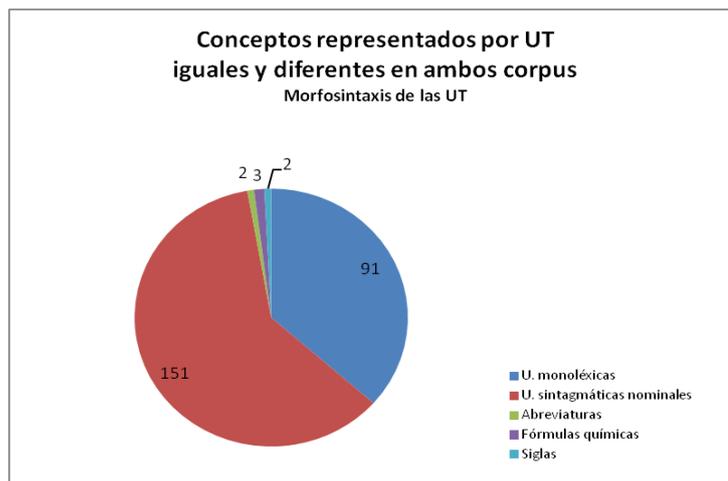


Figura 6 – Conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus. Morfosintaxis de las UT.

Nos parece importante señalar que el hecho de que este grupo esté integrado por un mayor número de unidades sintagmáticas puede ser consecuencia directa del criterio de denominación discursiva que adoptamos para nuestro análisis (ver apartados 7.2.1 y 7.2.2). Sin embargo, este criterio nos ha permitido recoger las UT tal cual son utilizadas en el discurso real, brindándonos nuevos elementos de análisis para nuestro trabajo de investigación.

Para los dos conceptos que analizaremos seguidamente, el criterio de denominación discursiva, aun con las restricciones morfosintácticas que hemos definido, nos ha permitido recoger quince y dieciséis denominaciones, respectivamente.

Corpus FT ARG	Corpus FT ESP	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
<i>conservación sobre lías</i>		<i>estiba en botella</i>	
<i>contacto "sur lías"</i>		<i>evolución en botella</i>	
<i>contacto con sus lías</i>		<i>añejamiento en botella</i>	
<i>contacto sobre borras</i>		<i>estacionamiento en botella</i>	
<i>contacto sobre lías</i>		<i>tiempo en botella</i>	
<i>crianza sobre borras finas</i>		<i>guarda en botella</i>	
<i>estiba sobre borras</i>		<i>crianza en botella</i>	<i>crianza en botella</i>
<i>guarda sobre borras</i>			<i>estancia en botella</i>
<i>mantenimiento sobre lías</i>			<i>permanencia en botella</i>
<i>reposo sobre lías</i>			<i>afinado en botella</i>
<i>tratamiento sobre lías</i>			<i>afinamiento en botella</i>
<i>crianza sobre lías</i>	<i>crianza sobre lías</i>		<i>envejecimiento en botella</i>
	<i>crianza con sus lías</i>		<i>reposo en botella</i>
	<i>crianza en lías</i>		<i>reducción en botella</i>
	<i>crianza con lías</i>		<i>crianza reductora en botella</i>
			<i>botella</i>

Tabla 11 – Conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus. Ejemplo 1.

A pesar del gran número de denominaciones, apenas una única UT coincide en ambos corpus para cada uno de los conceptos (*crianza sobre lías; crianza en botella*). Esto puede ser un indicador de que, dentro de un nivel de especialización medio como el que analizamos, se opte por UT menos lexicalizadas y más descriptivas, accesibles a un receptor “que no es especialista pero sabe de vinos”, independientemente de si esas UT representan conceptos del dominio vitivinícola más o menos específicos, o más o menos conocidos. En estos casos, las diferencias de espacio geográfico no parecen ser las causas de la variación denominativa. Aspectos funcionales, como una “adecuación al nivel de lengua” y una “adecuación al nivel de especialización” (Freixa, 2002: 135) se presentan aquí como causas bastante más probables.

Esta variación que encuentra sus causas en algún tipo de adecuación también parece darse en la clase de conceptos que se refieren a procesos o técnicas de vinificación que dentro del español de la vid y el vino son tradicionalmente denominados recurriendo a galicismos. A continuación presentamos dos ejemplos ilustrativos.

Corpus FT ARG	Corpus FT ESP	Corpus FT ESP	Corpus FT ARG
<i>agitación regular</i> <i>bastoneo</i> <i>bâtonnage</i>	<i>bastoneo</i> <i>bâtonnage</i> <i>agitación</i> <i>removido</i> <i>removido de lías</i> <i>removido periódico</i>	<i>pisoneo</i> <i>pisoneado</i> <i>hundimiento del sombrero</i> <i>pisado manual del sombrero</i> <i>pigeage</i>	 <i>pigeage</i> <i>inmersión del sombrero</i> <i>bazuqueo</i>

Tabla 12 – Conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus. Ejemplo 2.

En el caso concreto del primer concepto, verificamos que en algunas FT, la UT en español va acompañada de la variante en francés. Los dos fragmentos que reproducimos seguidamente ilustran esta situación. Uno ha sido extraído del corpus FT ARG y el otro del corpus FT ESP.

La fermentación maloláctica también se produjo en forma natural en las mismas barricas y piletas y duró aproximadamente 2 meses. No se realizó **bastoneo (batonnage)**.

Corpus FT ARG

La crianza sobre lías permite obtener vinos más densos, untuosos y persistentes. Para ello se mantienen las lías en suspensión mediante su **removido periódico o “batonnage”** con el objetivo de que se produzca el fenómeno denominado autólisis, que consiste en la ruptura de la pared celular de las levaduras liberándose elementos que aportan las características señaladas de cremosidad, redondez y mayor estructura.

Corpus FT ESP

De estos ejemplos surge otra cuestión que no podemos dejar de analizar: el orden en que las UT son usadas, con la variante en español en primer lugar, seguida de la variante en francés. El orden contrario nos permitiría afirmar que el uso de las dos variantes se debe efectivamente a causas funcionales como las referidas anteriormente; esto es, a una adaptación al nivel de lengua y/o al nivel de especialidad. Sin embargo, en estos casos son los galicismos los que parecen haber sido introducidos como elementos esclarecedores para el receptor. De este modo, la existencia de variación denominativa podría también deberse a “causas interlingüísticas” (Freixa, 2002), pues es probable que el emisor de la FT considere que el galicismo es el único término capaz de transmitir la información de forma completa e inequívoca a un receptor que puede no estar del todo familiarizado con el término local.

Otros conceptos que aparecen representados por un importante número de UT tanto en uno como en otro corpus parecen indicar que también que en este grupo la variación denominativa no responde a causas dialectales geográficas sino a una conjunción de causas, aun cuando no siempre éstas resulten fáciles de aislar. Algunos ejemplos permiten ilustrar estas ideas:

Concepto	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
1	<i>vasijas de acero inoxidable</i> <i>tanques de inox</i> <i>tanques de acero inoxidable</i>	<i>tanques de acero inoxidable</i> <i>depósitos de acero inoxidable</i> <i>depósitos de acero inox</i> <i>cubas de acero inoxidable</i>
2	<i>barricas de roble [nac.] nuevo</i> <i>barricas de roble [nac.] de primer uso</i> <i>barricas de primer uso de roble [nac.]</i> <i>barricas nuevas de roble [nac.]</i>	<i>barricas nuevas de roble [nac.]</i> <i>barricas nuevas de origen [nac.]</i>

Concepto	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
3	<i>cepaje</i> <i>variedad</i> <i>composición varietal</i> <i>varietal</i> <i>composición</i> <i>variedad de uva</i> <i>uvas</i>	<i>variedad</i> <i>composición varietal</i> <i>varietal</i> <i>composición</i> <i>variedad de uva</i> <i>uvas</i> <i>tipo de uva</i>
4	<i>alc/vol</i> <i>vol.</i> <i>alcohol</i> <i>contenido de alcohol</i> <i>graduación alcohólica</i>	<i>alcohol</i> <i>contenido de alcohol</i> <i>graduación alcohólica</i> <i>grado</i> <i>grado alcohólico</i> <i>volumen de alcohol</i> <i>volumen alcohólico</i>
5	<i>proceso de maduración</i> <i>añejamiento</i> <i>tiempo de guarda</i> <i>crianza</i> <i>maduración</i> <i>envejecimiento</i> <i>paso por madera</i> <i>estadía en madera</i> <i>tiempo de estiba</i> <i>tiempo en barrica</i>	<i>crianza</i> <i>maduración</i> <i>envejecimiento</i> <i>paso por madera</i> <i>estadía en madera</i> <i>tiempo de estiba</i> <i>tiempo en barrica</i> <i>permanencia en barrica</i> <i>reposo en barrica</i> <i>afinamiento en barrica</i> <i>crianza oxidativa</i> <i>madera</i>

Tabla 13 – Conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus. Ejemplo 3.

Para algunos conceptos, como el primero y el último de la Tabla 13, la variación denominativa puede ser consecuencia de cierta imprecisión conceptual, intencionada o no intencionada. En el primer caso, *vasijas*, *depósitos* y *tanques* transmiten la idea de “recipiente”, pero no de su capacidad. En el segundo caso, *madera* y *barrica* no siempre tienen la misma lectura dentro del sector vitivinícola: un vino que pasó por *madera* no necesariamente estuvo en *barrica*; puede haber estado en una *vasija*, *depósito* o *tanque*

de acero inoxidable en contacto con *duelas*, por ejemplo. Desde un punto de vista lingüístico, en este contexto, *madera* sería un hiperónimo de *barrica*.

En otros casos, la variación puede encontrar su origen en cuestiones mucho más pragmáticas, como las limitaciones de espacio determinadas por el género de texto o en imposiciones del propio texto. Así, el uso de *alcohol* dentro del bloque de la FT que hemos llamado “datos analíticos” puede ser más económico en términos lingüísticos, pero ya no resulta estilísticamente adecuado en un bloque más descriptivo como puede serlo el de la “elaboración”. Estos dos fragmentos retirados de una misma FT ilustran esta observación:

La vendimia comenzó el 6 de septiembre finalizando el día 18. Montenovo 2010 refleja las notas de una añada muy atlántica con una graduación alcohólica algo más contenida, dentro de su característico perfil mineral y fresco.

DATOS ANALÍTICOS 2010		
Alcohol	12,50	% vol
Acidez total	6,04	g/l (tartárico)
Acidez volátil	0,5	g/l (acético)
pH	3,30	

Corpus FT ESP

Ejemplos como éste nos conducen a otro de los aspectos de la variación, que ya hemos mencionado, pero que entendemos merece algunas reflexiones: la autovariación (Freixa 2002), o sea, la variación denominativa que tiene su origen en un mismo autor. Del análisis de los textos que forman ambos corpus pudimos observar que la autovariación está más presente en las FT de aquellos autores que parecen redactar cada una de las FT de sus productos de forma individualizada. En otras palabras, cuando las FT de una misma bodega parecen seguir un patrón o una plantilla, la autovariación es menor o inexistente.

Finalmente, dentro de este grupo de conceptos representados por UT iguales y diferentes en ambos corpus encontramos algunos conceptos que parecen ser representados por una única UT en uno de los espacios geográficos, pero por más de una en el otro. Estos conceptos abren nuevas posibilidades de análisis, pues, si por un lado, la existencia de variación dentro de un mismo espacio geográfico no nos permite asegurar que la variación se deba exclusivamente a causas diatópicas, por otro, el hecho de que en uno de los espacios geográficos no haya variación puede ser un indicador de

que, al menos en ese espacio, una de las variantes es la preferida. Presentamos seguidamente algunos de los conceptos que se encuadran dentro de este grupo. Como contábamos con numerosos ejemplos, hemos elegido aquellos que presentan una mayor frecuencia de uso y que aportan más elementos para nuestro estudio.

Concepto	Corpus FT ARG			Corpus FT ESP		
	abs.	%	UT	abs.	%	UT
1	2	0,13	<i>winemaker</i>	-	-	
	13	0,87	<i>enólogo</i>	4	1,00	<i>enólogo</i>
2	7	0,88	<i>remontaje</i>	-	-	
	1	0,12	<i>remontado</i>	11	1,00	<i>remontado</i>
3	7	0,88	<i>molienda</i>	-	-	
	1	0,12	<i>estrujado</i>	9	1,00	<i>estrujado</i>
4	5	0,38	<i>descobajado</i>	-	-	
	8	0,62	<i>despalillado</i>	10	1,00	<i>despalillado</i>
5	5	1,00	<i>trasiego</i>	7	0,58	<i>trasiego</i>
	-	-		5	0,56	<i>trasiega</i>
6	14	0,88	<i>rosé</i>	-	-	
	2	0,12	<i>rosado</i>	9	1,00	<i>rosado</i>

Tabla 14 – Conceptos representados por una única UT en uno de los corpus y por más de una en el otro.

En la columna “abs.” hemos contabilizado el número de veces que la UT aparece referida en el respectivo corpus por diferentes emisores de las FT¹⁰, y en la columna “%” hemos calculado el porcentaje de uso de esa UT para el concepto que representa en el respectivo corpus. La primera observación que podemos hacer es que, en este grupo de conceptos, el corpus FT ARG presenta una mayor variación, algo que se confirma también al considerar la lista completa de conceptos (ver Anexo III) y no apenas los ejemplos aquí presentados.

Del análisis de los porcentajes calculados es posible observar que en la mitad de los casos (conceptos 2, 3 y 6) la UT recogida del corpus que no presenta variación no es la variante denominativa preferida en otro corpus, mientras que en la otra mitad de los casos (conceptos 1, 4 y 5) sí lo es. Desde el punto de vista de la comunicación

¹⁰ A fin de evitar cualquier influencia por autovariación, no hemos contabilizado los casos en que un mismo emisor utiliza diferentes UT para un mismo concepto.

especializada en general, y de la traducción en particular, la existencia de este tipo de conceptos obliga a un conocimiento terminológico muy amplio, pues nos alertan para el hecho de que en un espacio geográfico se usen diferentes variantes denominativas no quiere decir que esas variantes sean también conocidas en otro espacio geográfico que comparta la misma lengua.

8.3.3. Conceptos representados por unidades terminológicas que difieren en ambos corpus

En este grupo se incluyen los conceptos que, estando presentes en ambos corpus, son representados por unidades terminológicas totalmente diferentes, las que a su vez presentan variación dentro del mismo corpus.

Concepto	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
1	<i>assamblage (sic)</i> <i>realización del corte</i> <i>corte</i>	<i>coupage</i> <i>mezcla final</i> <i>ensamblaje</i> <i>ensamblaje final</i> <i>cupado¹¹</i>
2	<i>corte</i> <i>corte final</i> <i>bivarietal</i> <i>trivarietal</i> <i>blend</i>	<i>plurivarietal</i> <i>coupage</i> <i>mezcla</i> <i>ensamblaje</i>

Tabla 15 – Conceptos representados por UT que difieren en ambos corpus.

¹¹ Esta UT fue recogida en una única FT, producida por una bodega de Cataluña y, de acuerdo con nuestra revisión bibliográfica, no parece ser de uso habitual, por lo que no nos detendremos en su análisis.

Los conceptos 1 y 2 están íntimamente relacionados. Que sean representados por UT que difieren en ambos corpus resulta muy interesante debido a la relevancia que estos conceptos tienen dentro del dominio vitivinícola. Son conceptos que deberían usarse muy a menudo, y, sin embargo, no encuentran una denominación común en los dos espacios geográficos representados por nuestros corpus.

Assemblage y *coupage* son dos términos franceses que, en su acepción original, se refieren a conceptos diferentes: *assemblage* consiste en reunir vinos de un mismo origen, mientras que *coupage* se refiere a mezclar vinos de orígenes diferentes¹². Sin embargo, el Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino), organismo intergubernamental de carácter científico y técnico de referencia dentro del sector vitivinícola, trata a *coupage* y a *assemblage* como sinónimos y los define de una forma muy lata:

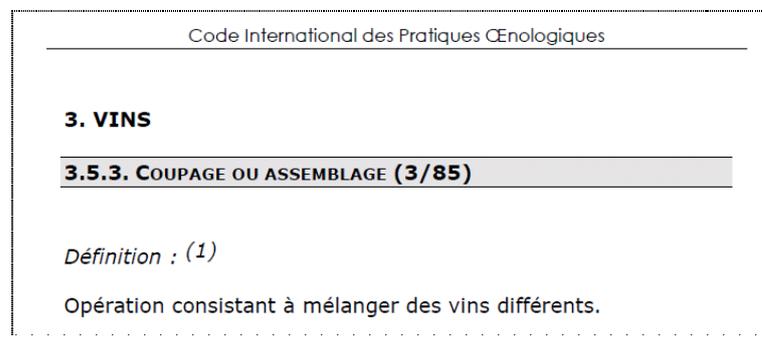


Figura 7 – Ficha del Código Internacional de Prácticas Enológicas de la OIV.

De este modo, los “vinos diferentes” podrán ser vinos elaborados a partir de distintas variedades de uva, o vinos de diferentes cosechas, o vinos procedentes de diferentes localizaciones de una misma región o de diferentes regiones. Esta definición ofrece también la posibilidad de hacer mezclas con todos estos vinos; por ejemplo, mezclar vinos elaborados a partir de diferentes variedades de uva y de diferentes cosechas, que a su vez procedan de diferentes localizaciones.

Es posible que esta imprecisión conceptual se haya transferido al español, tanto para denominar al proceso de elaboración de este tipo de vinos como para denominar al vino

¹² Agradecemos a Dominic Beau, enólogo de Domaine Chanson Pere & Fils, por su ayuda en la elucidación de estos dos conceptos.

resultante (concepto 2), y que *assemblage* y *coupage* hayan pasado a usarse como sinónimos, siendo, por su parte, *ensamblaje* un calco de *assemblage*, también usado para representar ambos conceptos, y *corte*, un neologismo creado a partir de *coupage*. *Corte*, como término propio del español de la vid y el vino de Argentina, ha sido documentado por Ibáñez Rodríguez (2010b).

En concepto 2 también parece cobrar relevancia la variación conceptual y su relación con la variación denominativa. Como señalábamos en el marco teórico, el hecho que un concepto pueda ser abordado desde perspectivas distintas da lugar al surgimiento de diferentes denominaciones (Freixa, 2002: 54). De este modo, las denominaciones *bivarietal*, *trivarietal* y *plurivarietal* se refieren a vinos en los que lo que se mezcla son dos, tres o varias variedades de uva. Estas denominaciones reflejan que el foco (la perspectiva) es puesto en las variedades de uva y no en otro elemento diferenciador de los vinos componentes, como podría serlo la cosecha, por ejemplo.

Por su parte, *blend* es un préstamo del inglés, idioma que parece tener una influencia mucho mayor en la terminología vitivinícola extraída del corpus FT ARG que en la del corpus FT ESP, como se puede concluir del análisis de la lista completa de términos incluida en el Anexo III. El fuerte influjo que el inglés ejerce en el español de América ha sido documentado por Maillot (1997: 50) basándose precisamente en términos técnicos extraídos de normas españolas y argentinas. Los términos en inglés que hemos recogido bien pueden ser indicadores de que esa influencia se verifique igualmente en el español de la vid y el vino de Argentina

En resumen, podemos decir que el hecho de que estos conceptos sean representados por UT que difieren en ambos corpus es un indicador claro de la existencia de marcas diatópicas. Sin embargo, la inexistencia de una denominación fijada dentro de un mismo espacio geográfico obliga a que estos conceptos deban ser usados con alguna cautela. Son, sin dudas, conceptos como estos los que suponen un mayor desafío para un traductor que debe producir un texto para una audiencia global.

8.3.4. Conceptos representados por una única unidad terminológica que difiere en ambos corpus

Este último grupo está integrado por cinco conceptos que son representados por una única UT que difiere en ambos corpus. Se trata, por lo tanto, de conceptos que son “monodenominativos” dentro de cada uno de los espacios geográficos estudiados. La siguiente tabla incluye estos conceptos:

Concepto	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
1	<i>cosecha tardía</i>	<i>vendimia tardía</i>
2	<i>desborre</i>	<i>desfangado</i>
3	<i>desborre estático</i>	<i>desfangado estático</i>
4	<i>espaldero</i>	<i>espaldera</i>
5	<i>parral</i>	<i>emparrado</i> ¹³

Tabla 16 – Conceptos representados por una única UT que difiere en ambos corpus.

Las UT que representan el primer concepto van al encuentro de lo que concluíamos en el apartado 8.3.1, donde la frecuencia de uso mostraba una preferencia por *cosecha* en el corpus FT ARG y una preferencia por *vendimia* en el corpus FT ESP.

El concepto 2 se refiere a la operación de eliminar las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto después del prensado, siendo el concepto 3 una forma específica de esta operación. La variación *desfangado* - *desborre* debido a causas diatópicas ha sido documentada por Mijares y García Pelayo y Sáez Illobre (2007):

Desfangado: operación que consiste en limpiar el mosto separándolo y despojándolo de las partículas más gruesas que puede contener. Se obtiene un mosto más limpio y con mayores ventajas de frescura y ligereza. En los países latinoamericanos, a esta operación se le llama “desborre” (Mijares y García Pelayo y Sáez Illobre, 2007: 63-64).

Finalmente, el concepto 4 se refiere a uno de los diferentes sistemas de conducción de la vid y está representado por UT que varían en género. Del corpus FT ARG recogimos

¹³ Esta UT fue recogida en una única FT del corpus FT ESP. Consideramos que esta baja frecuencia de aparición no constituye una muestra representativa y por ello no nos detendremos en el análisis de este concepto.

también el término *VSP* (siglas de *vertical shoot positioning*), que no hemos considerado por tratarse de un caso de autovariación. Sin embargo, desde una óptica más amplia de la variación, constituye otro ejemplo de la mayor influencia que el inglés tiene en el español de la vid y el vino de Argentina.

Desde nuestro punto de vista, estos cinco conceptos representados por una única UT que difiere en ambos corpus son los únicos que registran una variación denominativa que puede efectivamente ser atribuida a causas dialectales de tipo geográfico. Constituyen apenas el 2,16 por ciento del total de conceptos recogidos.

CONCLUSIONES

Conclusiones

En estas últimas páginas de nuestro trabajo queremos recoger las principales conclusiones a las que arribamos después de completado nuestro estudio empírico, analizar hasta qué punto hemos podido comprobar la hipótesis planteada y delinear posibles caminos para futuros trabajos.

Nuestro interés se centra en el estudio de la variación que presentan las unidades terminológicas propias del dominio vitivinícola en el espacio geográfico y en las implicaciones que esa variación puede tener en el trabajo de un traductor que debe producir un texto destinado a una audiencia global. Sobre los lenguajes de especialidad en general se ha apuntado que, en un nivel de especialización alto, la variación dialectal de origen geográfico se presenta como mínima, pues el objetivo es lograr un intercambio de información objetivo, preciso e inequívoco, y no afirmar el origen geográfico de quien comunica (Cabré, 1993: 77). Sobre el lenguaje de la vid y el vino en particular se ha apuntado que la variación se da en el plano diacrónico y según cuál sea el registro utilizado, si el culto o el popular, este último, a su vez, muy rico en lo que se refiere a su variación diatópica (Ibáñez Rodríguez, 2007: 86). De la consideración conjunta de estas dos afirmaciones nos hemos planteado el siguiente interrogante: ¿qué ocurre cuando nos situamos en una posición intermedia? Esto es, ¿qué sucede cuando nos alejamos del registro popular para poder comunicar globalmente pero sin llegar a un nivel de especialización alto?

Con este interrogante en mente y teniendo en cuenta nuestra experiencia profesional, planteamos la siguiente hipótesis: *existe variación denominativa en la terminología del español de la vid y el vino atribuible a causas dialectales geográficas de este lenguaje de especialidad. Sin embargo, dentro de un nivel de especialización medio, la consideración de un receptor “global” determina la elección de unidades terminológicas menos marcadas diatópicamente.*

Para poder validar la hipótesis planteada organizamos nuestro trabajo en dos partes. En la primera parte, el marco teórico, realizamos una revisión bibliográfica que nos permitiera formar unas bases sólidas de conocimiento de los temas directamente relacionados con nuestro estudio. Hicimos así un repaso de los temas lenguajes de especialidad, español de la vid y el vino, terminología, texto especializado y variación

lingüística y terminológica. En el apartado 6 de nuestro trabajo presentamos la síntesis y conclusiones del marco teórico.

La segunda parte de nuestro trabajo consistió en la realización de un estudio empírico que nos permitiera validar la hipótesis planteada. Basamos este estudio en dos corpus constituimos específicamente para la realización de nuestra investigación, cada uno formado por fichas técnicas de vinos; en un caso, producidas por bodegas de Argentina, en el otro, por bodegas de España. El nuestro sería, por lo tanto, un estudio limitado geográficamente a estos dos países productores de vino. Consideramos a la ficha técnica de vino como el género de texto ideal para validar nuestra hipótesis, no solo por su nivel de especialización (texto medianamente especializado) sino también porque apunta a un receptor global, algo que ya intuíamos y que constatamos a través de los resultados de una encuesta enviada a las bodegas productoras de las fichas que forman los corpus. La homogeneidad de los textos del corpus en lo que respecta a su género nos ayudó a “fijar”, en gran medida, las variables nivel de especialización, registro y estilo (a pesar de esta última ser más difícil de controlar), por lo que sería de esperar contar con corpus formados apenas por textos marcados diatópicamente.

La falta de bibliografía específica sobre la ficha técnica de vino nos llevó primeramente a delinear sus principales características, pues entendimos que sería fundamental comprender bien el contexto en el cual se utilizan las unidades terminológicas que luego analizaríamos. Basándonos en las fichas técnicas de los corpus y en la encuesta enviada a las bodegas, propusimos una superestructura prototípica para este género de texto y trazamos sus principales características en lo que se refiere a su foco textual, autor, emisor, receptor y terminología. El nuestro ha sido un primer esbozo que marca un punto de partida para el estudio de este género de texto tan utilizado dentro del dominio vitivinícola.

Llegado el momento del vaciado terminológico, surgió la necesidad de definir qué es lo que entenderíamos por denominación; pues la visión de denominación que se adoptara condicionaría los resultados de nuestro estudio de variación terminológica tanto cuantitativa como cualitativamente (Freixa, 2002: 187). Fijamos entonces dos criterios, uno de pertinencia temática, recogiendo las unidades terminológicas que sirven como vehículo de conceptos especializados de la viticultura y vinicultura, y otro morfosintáctico, adoptando la definición de “denominación discursiva” propuesta por

Seghezzi (2011), la cual abarca formas no lexicalizadas creadas en discurso según las necesidades contextuales, pero restringidas a unidades sintagmáticas nominales.

El vaciado terminológico se hizo de forma manual y, una vez completado, formamos dos corpus terminológicos. Seguidamente, los comparamos y clasificamos los conceptos en tres grupos: (i) conceptos presentes en apenas uno de los corpus; (ii) conceptos presentes en ambos corpus y representados por unidades terminológicas que no presentan variación denominativa; (iii) conceptos presentes en ambos corpus y representados por unidades terminológicas que presentan variación denominativa.

El análisis del grupo de conceptos presentes en apenas uno de los corpus nos permitió concluir que la falta de correspondencia de conceptos en ambos corpus puede ser un indicio de la existencia de conceptos que no se aplican a una determinada realidad vitivinícola o que no son del todo propios o comunes a esa realidad. Consecuentemente, esta falta de correspondencia parece estar más relacionada con la realidad vitivinícola de cada país que con la distancia geográfica (en otras palabras, el factor cultural destacado en la Teoría Cultural de la Terminología). Desde la perspectiva de la traducción, entendemos que este tipo de conceptos y las unidades terminológicas que los representan deben ser analizados y usados con la mayor cautela, pues podrían resultar desconocidos cuando la audiencia del texto meta va más allá de una audiencia “local”.

Los conceptos presentes en ambos corpus y que están representados por unidades terminológicas que no presentan variación denominativa se conocen como conceptos o “naciones monodenominativas” (Freixa, 2002: 222). Las unidades terminológicas que representan estos conceptos parecen estar fijadas, escapando a la posibilidad de cualquier tipo de variación (denominativa, conceptual y autovariación). Los resultados de nuestro trabajo arrojan una mayor coincidencia entre los conceptos del subdominio de la viticultura comparativamente al de la vinicultura, yendo al encuentro de que “la variación diatópica se manifiesta más en el cultivo de la vid que en la elaboración del vino” (Ibáñez Rodríguez, 2008: 391). Estas unidades terminológicas carecen de cualquier marca diatópica y contribuyen a confirmar la hipótesis que hemos planteado.

El grupo de los conceptos presentes en ambos corpus y representados por unidades terminológicas que presentan variación denominativa es obviamente el que más interés despierta para nuestro estudio. Este grupo es el más numeroso y reúne conceptos que

muestran diferentes grados de variación: desde la mínima posible (dos unidades terminológicas por concepto) hasta dieciséis denominaciones diferentes. Además, las variantes denominativas recogidas para cada concepto en ambos corpus pueden coincidir totalmente, parcialmente o no coincidir.

En los dos primeros casos, la variación se da dentro del respectivo espacio geográfico, lo cual nos permite concluir que, en el ámbito extendido de nuestro análisis, el fenómeno de la variación no puede ser adjudicado exclusivamente a causas diatópicas (aun con las limitaciones propias de esta afirmación, pues somos conscientes de que el español de la vid y el vino peninsular y el rioplatense presentan variaciones internas). Para algunos conceptos de este grupo, pudimos constatar una preferencia de uso por una unidad terminológica en uno de los espacios geográficos y por otra en el otro. Sin embargo, esta no es una conclusión que pueda ser generalizar a todos los demás conceptos. Creemos que un estudio con un corpus mucho mayor podría aportar más datos sobre las preferencias de uso, algo que, sin lugar a dudas, sería muy útil para un traductor (o para cualquier usuario de la terminología vitivinícola) que deba producir ya no un texto para una audiencia global, sino un texto “localizado”.

Del análisis de los conceptos que son representados por más de una unidad terminológica y en los que algunas de esas unidades terminológicas coinciden y otras no en ambos corpus pudimos concluir que la variación parece estar relacionada con el uso de unidades terminológicas menos lexicalizadas y más descriptivas, accesibles a un receptor con un nivel medio de especialización. Nuevamente aquí, las diferencias de espacio geográfico no parecen ser las causas de la variación denominativa, siendo bastante más probable la influencia de aspectos funcionales, como la “adecuación al nivel de lengua” y la “adecuación al nivel de especialización” (Freixa, 2002: 135), o incluso la existencia de cierta imprecisión conceptual, intencionada o no. Finalmente, también alertamos para la posibilidad de que la variación encuentre su origen en cuestiones más pragmáticas, como las limitaciones de espacio e imposiciones del género de texto ficha técnica de vino. Un estudio basado en corpus confeccionados con otros géneros textuales del mismo nivel de especialización podría ayudar a elucidar esta cuestión.

También dentro del grupo de conceptos representados por unidades terminológicas iguales y diferentes en ambos corpus encontramos algunos conceptos que parecen ser

representados por una única unidad terminológica en uno de los espacios geográficos, pero por más de una en el otro. Desde el punto de vista de la traducción, la existencia de este tipo de conceptos obliga a un conocimiento terminológico muy amplio, pues el hecho de que en un espacio geográfico se usen diferentes variantes denominativas no significa necesariamente que todas esas variantes sean también conocidas en otro espacio geográfico que comparte la misma lengua.

Detectamos igualmente conceptos representados por unidades terminológicas que difieren en ambos corpus, lo cual constituye sin dudas un claro indicador de la existencia de marcas diatópicas. Sin embargo, la existencia de variación denominativa dentro de un mismo espacio geográfico obliga a un uso prudente de estas unidades terminológicas, resultando la documentación, en casos como estos, de importancia fundamental.

Por último, recogimos algunos conceptos representados por una única unidad terminológica que difiere en ambos corpus. Estos son, desde nuestra óptica, los únicos que registran una variación denominativa que puede ser ciertamente atribuida a causas dialectales de tipo geográfico. Estos conceptos representan apenas el 2,16 por ciento del total de conceptos recogidos, estando algunos de ellos ya documentados en trabajos sobre el dominio vitivinícola.

En resumen, el estudio empírico parece demostrar que, en textos de un nivel de especialización medio y destinados a una audiencia global, la variación no responde tanto a causas diatópicas, sino más bien a un conjunto de causas (funcionales, discursivas, interlingüísticas y cognitivas) que no resultan siempre fáciles de aislar. Esto confirma de cierto modo la hipótesis planteada en nuestro trabajo: la variación por causas diatópicas no adquiere gran relevancia. Por otro lado, nuestro trabajo ha servido para sacar a la luz que la variación denominativa que presentan algunos conceptos es bastante significativa. Esto representa una señal de alerta hacia la necesidad de armonizar la terminología vitivinícola en español, no desde una óptica prescriptiva, sino como una forma de asegurar la tan propia y distintiva “eficacia comunicativa” de los lenguajes de especialidad.

Las últimas palabras las reservamos para complementar las ideas que ya fueron expuestas a lo largo de estas conclusiones sobre nuestro otro objetivo: analizar las implicaciones que la variación puede tener en el trabajo de un traductor que debe

producir un texto destinado a una audiencia global. Nos resta decir que, en casos como el planteado, lograr que cada lector sienta que le están hablando con los términos que él conoce y que él usa será siempre difícil (¡si la variación terminológica se presenta como evidente hasta dentro de un mismo país!). Sin embargo, el traductor no deberá caer en la tentación de usar ese idioma que nadie habla: una mezcla de acá y de allá - el “democratic method” señalado por Nida (1969: 130). Deberá además ponderar si, para el nivel de especialización de que se trata, conviene o no incluir algún tipo de información adicional o aclaración, evitando al mismo tiempo crear textos engorrosos y pesados de leer. El traductor deberá aplicar la siempre deseada y a veces escasa dosis de sensibilidad.

BIBLIOGRAFÍA

Bibliografía

ÁLVAREZ GONZÁLEZ, A. (2006) *La variación lingüística y el léxico: conceptos fundamentales y problemas metodológicos*. Hermosillo, Sonora: Editorial Universidad de Sonora.

BAKER, M. (2009) *Routledge encyclopedia of translation studies*. 2ª edición. Abingdon: Routledge.

BORRERO BARREDA, M. J. y CALA CARVAJAL, J. (2000) Norma y diccionario. Las variedades diatópicas del español en la enseñanza de ELE. En: *¿Qué español enseñar? Norma y variación lingüísticas en la enseñanza del español a extranjeros - Actas del XI Congreso Internacional de ASELE*. Zaragoza: Universidad de Zaragoza Servicio de Publicaciones.

CABRÉ, M. T. (1993) *Terminology. Theory, Methods, and Applications*. Ámsterdam: John Benjamins Publ. Co.

CABRÉ, M. T. (2000a) Terminologie et linguistique: la théorie des portes. En: *Terminologies nouvelles. Terminologie et diversité culturelle*. Vol. 21, pp. 10-15 [en línea]. Traducido del francés al castellano por Rosanna Folguera y disponible en: <http://elies.rediris.es/elies16/Cabre.html> [Fecha de consulta: varias].

CABRÉ, M. T. (2000b) El traductor y la terminología: necesidad y compromiso. *Panace@*. Vol 1 (2), pp. 2-4.

CABRÉ, M. T. (2002) Textos especializados y unidades de conocimiento: metodología y tipologización. En: García Palacios, J. y Fuentes, M. T. (eds.) *Texto, terminología y traducción*. Salamanca: Ediciones Almar.

CABRÉ, M. T. (2004a) ¿Lenguajes especializados o lenguajes para propósitos específicos? En: Van Hoof, A. (dir.) *Textos y discursos de especialidad: el español de los negocios. Foro Hispánico*. 26, pp. 19-34 [en línea]. Disponible en: www.upf.edu/pdi/df/teresa.cabre/docums/ca04le.pdf [Fecha de consulta: 2 de abril de 2012].

CABRÉ, M. T. (2004b) La terminología en la traducción especializada. En: Gonzalo García, C. y García Yebra, V. (eds.) *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada*. Madrid: Arco/Libros S.L. 89-122 [en línea]. Disponible en: <http://www.upf.edu/pdi/dtf/teresa.cabre/docums/ca04tr.pdf> [Fecha de consulta: varias].

CABRÉ, M. T. (2005) La Terminología, una disciplina en evolución: pasado, presente y algunos elementos de futuro. *Debate Terminológico*. Vol. 1, pp. 1813-1867 [en línea]. Disponible en: http://www.erevistas.csic.es/ficha_articulo.php?url=oai:www.riterm.net/revista:10297&oai_iden=oai_revista114 [Fecha de consulta: varias].

CABRÉ, M. T. (2006) Recursos lingüísticos en la enseñanza de lenguas de especialidad. En: Gómez de Enterría, J. (ed.) *Comunicar y enseñar a comunicar el conocimiento especializado* [en línea]. Disponible en: <http://cvc.cervantes.es/lengua/aeter/conferencias/cabre.htm> [Fecha de consulta: 25 de marzo de 2012].

CABRÉ, M. T. (2007a) Constituir un corpus de textos de especialidad: condiciones y posibilidades. En: Ballard, M. y Pineira-Tresmontant, C. (eds.) *Les corpus en linguistique et en traductologie*. Arras: Artois Presses Université. 89-106 [en línea]. Disponible en: <http://ec.europa.eu/translation/bulletins/puntoycoma/103/Jornada5.pdf> [Fecha de consulta: varias].

CABRÉ, M. T. (2007b) Organizar la terminología del español en su conjunto: ¿realidad o utopía? *En: IV Congreso Internacional de la Lengua Española: Cartagena de Indias*.

CABRÉ, M. T. (2008) El principio de poliedricidad: la articulación de lo discursivo, lo cognitivo y lo lingüístico en Terminología (I). *Ibérica*. Vol. 16, pp. 9-36 [en línea]. Disponible en: http://www.aelfe.org/documents/03_16_Cabre.pdf [Fecha de consulta: mayo de 2012].

CABRÉ, M. T. (2009) *Proyecto TERMINESP. Organización y difusión de la terminología científico-técnica del español* [en línea]. Disponible en: http://ec.europa.eu/translation/bulletins/puntoycoma/113/JornadaMadrid-2009_AETER-TERMINESP-brevemayo2009.pdf [Fecha de consulta: varias].

CABRÉ, M. T. y ESTOPÀ, R. (2005) Unidades de conocimiento especializado: caracterización y tipología. En: Cabré, M. T. y Bach, C. (eds.) (2005) *Coneixement, llenguatge i discurs especialitzat*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra; Documenta Universitaria (Sèrie Monografies, 7). pp. 69-93 [en línea]. Disponible en http://www.upf.edu/pdi/dtf/rosa.estopa/docums/cabre_estopa.pdf [Fecha de consulta: varias].

CIAPUSCIO, G. y KUGUEL, I. (2002) Hacia una tipología del discurso especializado: aspectos teóricos y aplicados. En: García Palacios, J. y Fuentes, M.T. (eds.) *Entre la terminología, el texto y la traducción*. Salamanca: Ediciones Almar.

DE FELIPE BOTO, M. R. y FERNÁNDEZ ANTOLÍN, M. J. (2006) Diseño y elaboración de herramientas lingüísticas aplicadas a la traducción especializada: las normas de traducción. En: Ibáñez Rodríguez, M. y Sánchez Nieto, M. T (coords.) *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial. pp. 215-251.

DIKI-KIDIRI, M. (1999) Le signifié et le concept dans la dénomination. *Meta: journal des traducteurs/Meta: Translators' Journal* [en línea], vol. 44 (4), pp. 573-581. Disponible en: <http://www.erudit.org/revue/meta/1999/v44/n4/002566ar.html> [Fecha de consulta: varias].

DIKI-KIDIRI, M. (2000) Une approche culturelle de la terminologie. *Cahiers du Rifal*. Vol. 21. pp. 27-31.

DIKI-KIDIRI, M. (2007) Éléments de terminologie culturelle. *Cahiers do Rifal*. Vol. 26. pp. 14-25.

DIKI-KIDIRI, M. *et al.* (2008) *Le vocabulaire scientifique dans les langues africaines: pour un approche culturelle de la terminologie*. París: Karthala.

DOMÈNECH BAGARIA, O. (2006) *Textos especializats i variació vertical: la diversitat terminològica com a factor discriminant del nivell d'especialització d'un text*. [Tesis doctoral]. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra.

FAULSTICH, E. (1995) Socioterminologia: mais que um método de pesquisa, uma disciplina. *Ciências da Informação*. Vol. 4 (3) [en línea]. Disponible en: <http://revista.ibict.br/ciinf/index.php/ciinf/article/viewFile/486/441> [Fecha de consulta: varias].

FAULSTICH, E. (2006) A Socioterminologia na Comunicação Científica e Técnica. *Ciências e Cultura*. Vol. 59 (2), pp. 27-31.

FERNÁNDEZ SILVA, S. (2006) *La variación conceptual en terminología: estado de la cuestión y primeras observaciones* [en línea]. [Trabajo de línea]. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra. Disponible en: http://www.upf.edu/pdi/iula/sabela.fernandez/docums/tl_sfs.pdf [Fecha de consulta: varias]

FERNÁNDEZ SILVA, S. (2010) *Variación terminológica y cognición. Factores cognitivos en la denominación del concepto especializado*. [Tesis doctoral]. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra.

FREIXA, J. (2002) *La variació terminològica. Anàlisi de la variació denominativa en textos de diferent grau d'especialització de l'àrea de medi ambient*. [Tesis doctoral]. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra.

FREIXA, J. (2005) Variación terminológica: ¿Por qué y para qué? *Meta: journal des traducteurs / Meta: Translators' Journal* [en línea], vol. 50 (4). Disponible en: <http://id.erudit.org/iderudit/019917ar> [Fecha de consulta: varias].

FREIXA, J. y CABRÉ, M. T. (2002) Reflexiones acerca de la noción de equivalencia conceptual en terminología. En: Correia, M. (org.) *Terminologia, desenvolvimento e identidade nacional. Actas do VI Simpósio Ibero-Americano de Terminologia*. Lisboa: Edições Colibri / ILTEC. pp. 481-495.

FREIXA, J. *et al.* (2002) La variación terminológica en las aplicaciones terminográficas. En: *Actas del VIII Simposio Iberoamericano de Terminología*. Cartagena de Indias [en línea]. Disponible en: <http://www.upf.edu/pdi/dtf/teresa.cabre/docums/ca02ko.pdf> [Fecha de consulta: varias].

- GAMERO PÉREZ, S. (2001) *La traducción de textos técnicos*. Barcelona: Editorial Ariel, S. A.
- GAUDIN, F. (2007) Quelques mots sur la socioterminologie. *Cahiers du Rifal*. Vol 26. pp. 26-35.
- GÓMEZ GONZÁLEZ-JOVER, A. (2005) *Terminografía, lenguajes profesionales y mediación intralingüística. Aplicación metodológica al léxico especializado del sector industrial del calzado y de las industrias afines* [en línea]. [Tesis doctoral]. Universidad de Alicante. Disponible en:
http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/760/1/tesis_doltoral_adelina_gomez.pdf [Fecha de consulta: marzo-junio de 2012]
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. (2003) La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura. En: Las Heras, I. y Salinero Cascante, M.J. (coords.) *El texto como encrucijada: estudios franceses y francófonos*. Logroño: Universidad de La Rioja. Vol. 2, pp. 537-552.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. (2006) Aproximación al estudio del lenguaje de la vid y el vino en el ámbito francés y español. En: Ibáñez Rodríguez, M. y Sánchez Nieto, M. T. (coords.): *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, pp. 101-115.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. (2007) La comunicación vitivinícola: vino, lengua y traducción. En: *Le Bulletin de L'OIV - Revue Technique Internationale*. Vol. 80 (911, 912, 913), pp. 77-96.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. (2008) El español de la vid y el vino. Aproximación dialectológica. En: A. Álvarez, A. Bueno, S. Hurtado y N. Mendizábal (eds.): *Homenaje al profesor César Hernández*. Valladolid: Diputación Provincial de Valladolid y Secretaría de Publicaciones de la Uva. pp. 389-401.
- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. (2010a) El dominio vitivinícola: de la cepa a la copa. En: Ibáñez Rodríguez, M. et al. (eds.) *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid. pp. 227-258.

- IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, M. (2010b) *43 palabras de la vid y el vino*. Logroño: Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Gobierno de La Rioja.
- INSTITUTO CERVANTES (2010) *El español, una lengua viva*. Madrid: Instituto Cervantes.
- KOSTINA, I. (2010) *La variación conceptual de los términos en el discurso especializado*. [Tesis doctoral]. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra.
- LARA, L. F. (2002) Una visión excéntrica del español contemporáneo. *En: I Congreso El español, lengua de traducción* [en línea]. Disponible en: http://cvc.cervantes.es/lengua/esletra/pdf/01/006_lara.pdf [Fecha de consulta: varias].
- LÓPEZ ARROYO, B. et al. (2010) *Diccionario terminológico y fraseológico español-inglés de fichas de cata*. Valladolid: Sociedad de Promoción y Gestión del Turismo de la Provincia de Valladolid
- MAIA, B. (1997) Do-it-yourself corpora... with a little bit of help from your friends! *En: Lewandowska-Tomaszczyk, B. y James Melia, P. (eds) PALC '97 Practical Applications in Language Corpora*. Lodz: Lodz University Press. pp. 403-410.
- MAILLOT, J. (1997) *La traducción científica y técnica*. Madrid: Editorial Gredos S.A.
- MAROTO GARCÍA, N. (2005) Estudio descriptivo de la variación denominativa de las unidades terminológicas en textos divulgativos sobre virus informáticos. *Revista Puentes* [en línea]. Vol 5, pp. 47-55. Disponible en: <http://www.ugr.es/~greti/puentes/puentes5/05%20Nava%20Maroto.pdf> [Fecha de consulta: mayo de 2012].
- MARTÍNEZ CELDRÁN, E. (1995) *Bases para el estudio del lenguaje*. Barcelona: Ediciones Octaedro S.L.
- MAYORAL ASENSIO, R. (1999) *La traducción de la variación lingüística* [en línea]. Disponible en: http://www.ugr.es/~rasensio/docs/La_traducion_variacion_linguistica.pdf [Fecha de consulta: varias].

MCENERY, T. *et al.* (2006) *Corpus-Based Language Studies: An Advanced Resource Book*. Abingdon, Oxon: Routledge Applied Linguistics.

MIJARES Y GARCÍA PELAYO, M. S. y SÁEZ ILLOBRE, J. A. (2007) *El vino de la cepa a la copa*. 4ª edición. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.

MORENO FERNÁNDEZ, F. (2001) *Lenguas de especialidad y variación lingüística* [en línea]. Disponible en: <http://www.ub.es/filhis/culturele/moreno.html> [Fecha de consulta: varias].

MORENO FERNÁNDEZ, F. (2003) *Los estudios dialectales sobre el español en España (1979-2004)* [en línea]. Disponible en: <http://www.linguas.net/LinkClick.aspx?fileticket=5C9b9pariEc%3D&tabid=79&mid=421> [Fecha de consulta: varias].

MORENO FERNÁNDEZ, F. (2009) *Principios de sociolingüística y sociología del lenguaje*. 4ª edición Barcelona: Editorial Ariel.

MORENO FERNÁNDEZ, F. (2010) *Las variedades de la lengua española y su enseñanza*. Madrid: Editorial Arco/Libros, S.L.

NIDA, E. A. y TABER, C. R. (1969) *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: E.J. Brill.

PÉREZ HERNÁNDEZ, C. (2002) *Explotación de los corpóra textuales informatizados para la creación de bases de datos terminológicas basadas en el conocimiento* [en línea]. [Tesis doctoral]. Universidad de Málaga. Disponible en: <http://elies.rediris.es/elies18/> [Fecha de consulta: 11 de abril de 2012].

REY, A. (1995) *Essays on Terminology*. Ámsterdam: John Benjamins Publ. Co.

ROBINSON, J. (ed.) (1999) *The Oxford Companion to Wine*. 2ª edición. Oxford University Press.

SAGER, J. C. (1990) *A practical course in terminology processing*. Ámsterdam: John Benjamins Publ. Co.

SANTOS BORBUJO, A. (2001) Terminología y socioterminología. En: Real, E., Jiménez, D., Pujante, D. y Cortijo, A. (eds.) *Écrire, traduire et représenter la fête*. Valencia: Universitat de València. pp. 657-664.

SEGHEZZI, N. (2011) *Variación terminológica y canal de comunicación. Estudio contrastivo de textos especializados escritos y orales sobre lingüística*. [Tesis doctoral]. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra.

SUÁREZ, M. (2004) *Análisis contrastivo de la variación denominativa en textos especializados: del texto original al texto meta*. [Tesis doctoral]. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra (Sèrie Tesis, 10).

TEMMERMAN, R. (2000) *Towards New Ways of Terminology Description. The sociocognitive approach*. Ámsterdam: John Benjamins Publishing Co.

VARANTOLA, K. (2002) Disposable corpora as intelligent tools in translation. En: Tagnin, S. E. O. (org.). *Cadernos de Tradução: Corpora e Tradução*. Vol. 1 (9), pp. 171-189 [en línea]. Disponible en: <http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/traducao/issue/view/432> [Fecha de consulta: varias].

ANEXOS

ANEXO I

ENCUESTA A LAS BODEGAS Y RESULTADOS

ANEXO I

Encuesta a las bodegas y resultados

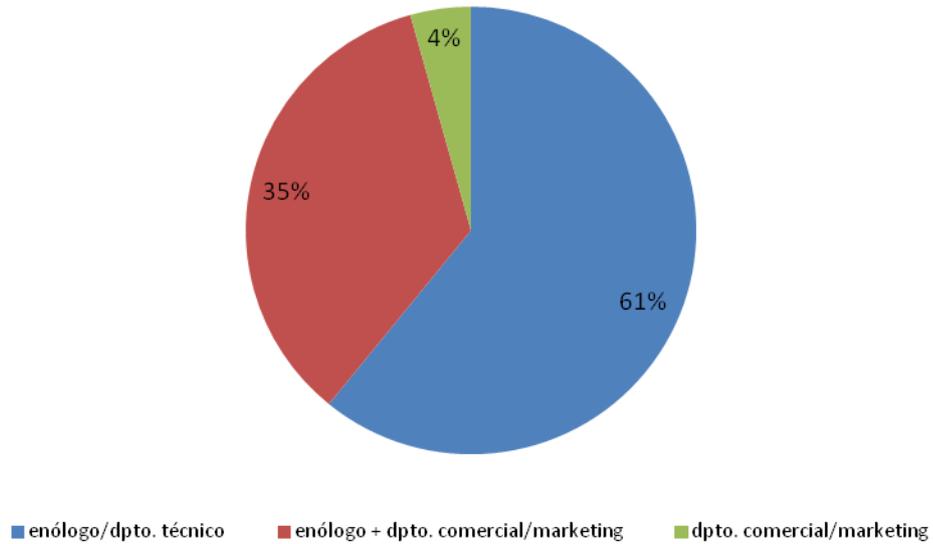
1. ¿Quién **escribe** las fichas técnicas de los vinos?
2. Cuando **escribe** la ficha técnica, piensa en un **lector** que es:
 1. argentino* y que es especialista en vinos.
 2. argentino* y que no es especialista, pero sabe de vinos.
 3. argentino* y que no sabe de vinos.
 4. de cualquier nacionalidad y que es especialista en vinos.
 5. de cualquier nacionalidad y que no es especialista, pero sabe de vinos.
 6. de cualquier nacionalidad y que no sabe de vinos.

*En la encuesta enviada a las bodegas españolas, fue substituido por “español”.

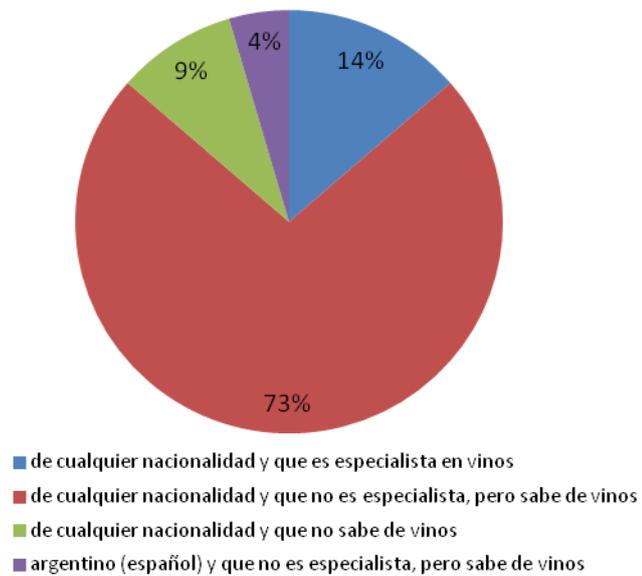
Esta encuesta fue enviada por correo electrónico a las 81 bodegas emisoras de las fichas técnicas que forman los dos corpus textuales. Dos bodegas no pudieron ser contactadas debido a que sus respectivas direcciones de correo electrónico no eran válidas.

En total se recibieron 25 respuestas. Dos bodegas respondieron que no facultaban el tipo de información solicitado, por lo que los datos corresponden a las respuestas proporcionadas por 23 bodegas (11 argentinas; 12 españolas). Los resultados pueden ser observados en los gráficos de la página siguiente.

1. ¿Quién escribe la ficha técnica de los vinos?



2. Cuando escribe la ficha técnica, piensa en un lector que es:



ANEXO II

EJEMPLOS DE FICHAS TÉCNICAS DE VINO Y BREVE ANÁLISIS

ANEXO II

Ejemplos de fichas técnicas de vino y breve análisis

Los nueve ejemplos de fichas técnicas de vino que presentamos a continuación fueron retirados de los dos corpus constituidos para nuestro trabajo de investigación y están acompañados por breves comentarios. El objetivo de este Anexo es ofrecer textos reales que ilustren de forma más pormenorizada las características de la FT que hemos oportunamente delineado.



BODEGAS SALENTÉIN
VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

PORTILLO

MALBEC 2010

BODEGA:	Bodegas Salentein	VARIETAL:	Malbec
REGIÓN:	Valle De Uco, Mendoza	COSECHA:	2010
PAÍS DE ORIGEN:	Argentina	ENÓLOGO:	Gustavo Bouzú

NOTA DE CATA  Vino de color rojo violeta gran intensidad. En nariz, este vino se presenta muy frutado, sobresaliendo las frutas rojas como ciruelas, moras y frutas negras. En boca es un vino fresco, frutado con taninos redondos y buena permanencia. Ideal para acompañar carnes rojas y pastas.

CULTIVO  El Malbec fue cosechado en parcelas muy selectas de nuestra finca El Oasis, que se encuentra a una altura de 1.000 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son aluvionales y se asientan sobre un lecho de grava con buena permeabilidad y drenaje. 100% Viñedos de finca propia.

VENDIMIA  La cosecha 2010 ofreció buenas condiciones meteorológicas en la zona alta del Valle de Uco que dieron como resultado un perfecto equilibrio de acidez y azúcar. El sistema de riego es por goteo, lo que permite que la planta reciba la cantidad de agua necesaria para un óptimo desarrollo del follaje. Se protegen los racimos con las hojas para evitar una excesiva exposición solar y mantener así la expresión frutal. En todas las etapas se destaca la labor del enólogo y el ingeniero agrónomo quienes trabajan en forma conjunta con el fin de lograr la mejor calidad de frutas.

VINIFICACIÓN  Las uvas son cosechadas en su punto óptimo de madurez. Se realiza un despalillado y luego la uva pasa a tanques de acero inoxidable donde comienza la maceración en frío de los granos por aproximadamente 5 a 7 días, luego se añaden las levaduras seleccionadas para dar comienzo a la fermentación a temperaturas de entre 24°-25°C por un período de 7 a 10 días para mantener el carácter frutado de este varietal. Luego de la fermentación el vino es trasegado por acción de la gravedad, sin necesidad de bombas, para su crianza en tanques de acero inoxidable.

ANÁLISIS  Graduación alcohólica: 14%
Acidez tartárica g/L: 5,10
Azúcar g/L: 2,30
pH: 3,75

Ficha técnica 1

Corpus FT ARG

La superestructura de esta FT presenta algunas particularidades con respecto a la superestructura prototípica propuesta. Por un lado, el bloque al que llamamos “descripción organoléptica” incluye al bloque “sugerencias para el consumo”, y se sitúa al principio, cuando en la generalidad de las FT suele estar al final. Nótese el uso de elementos gráficos (en este caso del tipo “íconos” para separar cada uno de los bloques), característica bastante común de las FT.

ENÓLOGO
Rodrigo Fernández

VARIETADES
Viura 70%, garnacha blanca 20%
malvasía 10%

VOL. DE ALCOHOL
14% vol.

ORIGEN
Rioja Alavesa

VIÑEDOS
Propios

ELABORACIÓN
Después de una exhaustiva selección, se vendimian sólo las cepas elegidas. En depósitos se prensan y maceran. La fermentación alcohólica se produce en barricas de 225 litros con el 50% ellas nuevas y 50% usadas, todas ellas de roble mixto.

Crianza sobre lías en las mismas barricas durante cuatro meses.

NOTA DE CATA
Vista: amarillo pajizo.

Nariz: sutiles toque frutales conjugados con pastelería y vainilla.

Gusto: la boca es potente, con buena presencia de la uva y con un gran potencial graso en boca.

Recomendado para pescados grasos y carnes no muy fuertes, pastas y mariscos.

Temperatura de Servicio: 13° C





Ficha técnica 2

Corpus FT ESP

La superestructura de esta FT se ajusta casi a la perfección a la superestructura prototípica propuesta en nuestro trabajo. Nótese aquí también el uso de elementos gráficos (íconos) en cada uno de los bloques, así como el diseño del fondo de página. Obsérvese además la escasa información sobre el emisor de la FT (la bodega), la cual se resume al nombre y al logotipo. Como referimos en nuestro trabajo, en el caso de las FT disponibles en los sitios web de las bodegas, la identificación del emisor suele ser omitida o presentada de forma muy sintética.

Cune®

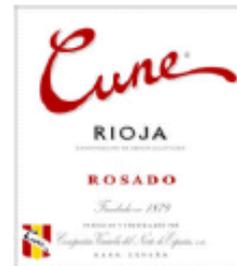
ROSADO 2009

El primer vino que se produjo en la bodega de Haro fue embotellado con la marca Cune. Al estilo de los "claret" del Medoc Bordoés.

Nombre del Vino: CUNE
Tipo de Vino: Rosado
Zona de Producción: Rioja Alta
Cosecha: 2009
Calificación DOCa Cosecha: Pendiente de calificación
Variedades de Uva empleada: 100% Tempranillo

Tipo de botella: Bordoésa blanca
Cajas y botellas: Cajas de 6 botellas de 75cl.

Grado alcohólico: 13.5 % Vol.
Acidez Total: 6.53 (g/l tartárico)
pH: 3.27
Acidez Volátil: 0.22
SO2L/T: 28.8/80



CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Vendimia manual de uvas tempranillo y encube en depósito de acero inoxidable donde aplicando bajas temperaturas se evita inicialmente la fermentación. El mosto rosado es sangrado entre las 24 y 48 horas siguientes al encubado, cuando determinamos que el color es el adecuado. La fermentación se desarrolla sin la fase sólida de hollejos y pepitas, con una temperatura controlada entre los 16°C y 18°C para mantener los aromas y la fruta que caracterizan a este vino.

DATOS DE LA COSECHA

Vendimia ligeramente adelantada respecto a años anteriores debido a un verano muy caluroso y con escasa pluviometría.

Sin embargo, las lluvias caldas a mediados de septiembre (días 16-18), no solo contribuyeron a solucionar los problemas de estrés hídrico de algunos viñedos y a recuperar las expectativas productivas, sino que fueron decisivas para la calidad final de la cosecha, ya que permitieron equilibrar la madurez alcohólica y la madurez fenólica, obteniéndose una cosecha de muy buena calidad.

NOTAS DE CATA

Color fresa, vivo y brillante.

Aroma fresco y floral con presencia de frutas rojas tales como fresas y grosellas, recuerdos de melocotón. Muy grato al paladar donde su golosidad da paso a una sensación de frescura.

El final de boca nos proporciona equilibrio y redondez. Las sensaciones del aroma se prolongan, agradables y delicadas.

Ideal para tomar en un aperitivo y para acompañar tanto platos de pasta y pescado azul como esos platos con salsas agrídices que tan difíciles resultan de maridar.

Ficha técnica 3

Corpus FT ESP

La superestructura de esta FT se ajusta bastante a la superestructura prototípica propuesta, a pesar de mostrar diferencias en el orden de los bloques. Como apuntamos oportunamente, el orden en que se presenta la información no parece ser un rasgo convencional de la FT. Sin embargo, parecería más lógico incluir primero la información sobre la cosecha y luego la relativa a la elaboración (orden del proceso productivo); algo que no se verifica en este caso. Por otro lado, al igual que en la **Ficha técnica 1**, el bloque al que llamamos “descripción organoléptica” incluye al bloque “sugerencias para el consumo”. Nótese también que esta FT incluye además datos relativos a la presentación del producto (tipo de botella y embalaje), un bloque que no hemos incluido en nuestra superestructura por considerar que su frecuencia de aparición en nuestro corpus no lo justifica como un rasgo prototípico. Finalmente, obsérvese que la imagen utilizada no es la de la botella sino la de la etiqueta del vino.



Colomé
DESDE 1831

COLOMÉ ESTATE MALBEC 2007

Composición varietal: 85 % Malbec, 8 % Tannat 5 % Cabernet Sauvignon, 2% Syrah.

Alcohol: 15,5 %

Azúcar: 2,95 g/l

Acidez total: 6,00 g/l

Localización del viñedo: Alto Valle Calchaquí, Colomé, Salta, Noroeste Argentino - 2200/2500 msn.

Rendimiento: 10% 3 tons/ha, 90% 7 tons/ha.

Sistema de conducción: espaldero.

Sistema de riego: por goteo.

Cosecha: manual en cajas plásticas de 12 kgs.

Fecha de cosecha: marzo / abril de 2007.

Fecha de embotellado: diciembre de 2008.

Elaboración: uvas seleccionadas manualmente previo a la elaboración. Fermentación alcohólica lenta con levaduras seleccionadas y maceración prolongada (25 a 30 días).

Fermentación maloláctica, 50% en barricas francesas.

Crianza por 15 meses: 80 % del volumen en barricas francesas (20% primer uso y 80% segundo uso). Clarificado con clara de huevo de nuestra granja biodinámica.

Producción: 160.000 botellas.

Temperatura de servicio: 17°C / 19°C

Notas de cata: brillante con un profundo y oscuro color granate. Intenso y complejo en nariz con aroma a frutos negros y notas de clavo de olor, nuez moscada y pimienta negra. En boca resulta corpulento pero aterciopelado.

Suaves y maduros taninos se sienten en el paladar.

Muy bien balanceado con la madera, que deja suaves notas de vainilla y tonos tostados. De larga permanencia en boca. Ideal para acompañar chivito o cordero a la parrilla, por supuesto, con amigos.

Ficha técnica 4

Corpus FT ARG

En esta FT los bloques de la superestructura prototípica propuesta no resultan fácilmente identificables. Una observación atenta permite concluir que la FT incluye efectivamente toda la información que normalmente se presenta en bloques, pero aquí aparece de forma continua; esto es, sin que exista una separación visual. Al igual que en la **Ficha técnica 3**, esta FT parece confirmar que el orden en que se presenta la información no constituye un rasgo convencional de la FT.



AÑADA 2010

Primera vendimia en la nueva bodega de Cuzcurrita.
 Añada muy satisfactoria de muy alta calidad de uva, con un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo.
 El buen tiempo de julio y agosto acompaña también durante la maduración con temperaturas nocturnas más bajas, muy propicias para la calidad.
 La vendimia de estos viñedos fue del 12 al 14 de octubre.

YEAR 2010

This was the first harvest in our new winery located in Cuzcurrita.
 The 2010 vintage was very successful with high quality grapes and an impeccable appearance and vegetative health of the vineyards.
 In July and August the weather was good. It was also excellent during the ripening process, with lower temperatures at night, very favorable for quality grapes.
 We harvested the vineyards for making Viña Tobía Red 2010 from 12th to 14th October.

ELABORACIÓN

• **Varietales:** Tempranillo 100%.
 • **Vinificación:** Selección de la uva de diferentes viñedos de Rioja Alta. Elaboración por sistema de despallado, sin estrujado, con una previa maceración prefermentativa en frío (temperatura 8-10 °C) durante 36 horas en atmósfera saturada de dióxido de carbono. Posterior fermentación a temperatura controlada de 24-27°C con una maceración corta.
 • **Botella:** Estabilización natural y filtración no agresiva.

NOTA DE CATA

Aspecto limpio y brillante, presenta un color rojo púrpura intenso con ribete violáceo.
 En nariz presenta un aroma limpio, franco e intenso a frutas rojas (grosellas, fram-buesa, cerezas), notas de regaliz, zarzamora, violetas y toffees.
 En boca es equilibrado, amable, de cuerpo medio. Posee untuosidad, estructura y carnosidad. Es largo y persistente, con una nota final amarga muy elegante.

ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13,88%.
 Acidez Total (): 5,9 g./L. A. TARTÁRICO
 PH: 3,70
 Azúcares Reductores: 1,4 g./L
 Sulphuroso Total: 38 mg/L
 Temperatura de Consumo: 15-16°C
 Producción Limitada a 150.000 botellas.

Viña Tobía Tinto 2009. Guía de Vinos Peñín 2011: 90 puntos.

WINEMAKING

• **Grape Variety:** 100% Tempranillo
 • **Vinification:** Grapes were selected from our vineyard located in Rioja Alta. Whole bunches of grapes was destemmed before undergoing 36 hours cold maceration (8-10°C) protected in CO₂. After this, the fermentation took place in the same steel tank at controlled temperatures of 25-27°C with a short maceration.

• **Bottles:** Cold stabilized and filtered non-aggressively.

TASTING NOTES

Brilliant and clear, its color is pulsating violet rim surrounding a concentrated red core.
 On the nose it offer a concentrated bouquet of cassis, raspberry and cherry aromas with a touch of black licorice, black raspberry, violet and toffee.
 On the palate is balanced with a medium body, solid structure and a lush round mouth feel. The wine lingers on the palate and has an elegant finish with hint of bitter almond.

ANALYSIS

Alcohol: 13,88 %
 Total Acidity: 5,9 g./L. Tartaric Ac.
 PH: 3,70
 Reducing Sugar: 1,4 g./L
 Total Sulphurous: 38 mg/L
 Temperature Recommended: 15-16°C
 Production Limited 150,000 bottles.

Viña Tobía Red 2009. Peñín Spanish Wine Guide: 90 points.



Ficha técnica 5

Corpus FT ESP

FT bilingüe español – inglés, que sigue la superestructura prototípica propuesta. Sin embargo, la información relativa a la vendimia aparece como un bloque separado y no dentro del bloque al que llamamos “elaboración”. Esta FT también incluye la calificación que el vino obtuvo en una guía de vinos bastante influyente de España. Algunas FT incluyen las puntuaciones obtenidas en revistas y guías especializados y/o los premios recibidos en concursos de vinos nacionales e internacionales. Este tipo de información podría ser un bloque de la superestructura de la FT. Sin embargo, no lo hemos incluido en nuestra propuesta debido a la baja frecuencia de aparición en los corpus en que basamos nuestro trabajo.

Vitales oronas disueltas en bancales a la ladera de río Sil. Pisos "La Cuatros", "Puerta de Doade", "Montañudo", y "Sesna", en el casco céntrico de la Ribeira Sacra, subzona de Amarel, Sobas, Lugo.

ubicación
A 42° de latitud norte y a 7° 28' de longitud Oeste. El cultivo en los bancales se realiza de una manera artesanal con inclinaciones de terreno cercanas a 60°.

el clima
Clima con precipitaciones escasas entre 700 - 1.100 mm, anuales y muy concentradas en el invierno y una gran amplitud térmica mensualmente mediterránea. La temperatura media anual es de 13-14°C.

el suelo
Piedra desmenuzada sobre roca madre.

Vitales y Bodega Regina Viarum

42° Norte 7° 28' Oeste Altitud: 541 m

Doade (Sober-Ingo)

EL SACRIFICIO TIENE OTRO SABOR
Bodega Regina Viarum. VITICULTURA HERÓICA
www.reginaviarum.es



D.O. Ribeira Sacra
SUBZONA Amarel
VARIETAL: Blanco 100% Godello
CRIANZA: 3 meses, sobre lías;
Barrica
VINEDOS PROPIOS: Ladera del
St. Subzona de Amarel Sobas,
Lugo
PRODUCCIÓN: 7.000

RIBEIRA SACRA
Creador Regalado Dedicado a Dios



VITICULTURA HERÓICA:

Desde el S. II A.C. auténticos héroes de las laderas del Sil cultivan uvas en condiciones de terreno extremas (60° de inclinación del viñedo). Estas técnicas centenarias unidas a la última tecnología en la elaboración del vino dan como resultado un vino único. El sacrificio tiene otro sabor.

Regina Viarum
Godello

VINIFICACIÓN:

Selección de uva desde la vinya y mesa de selección. Maceración durante 24 horas a muy baja temperatura, utilización de nieve carbónica durante su despalillado y posterior prensado, luego fermentación a temperatura controlada. Criado durante 4 meses sobre lías finas.

VISTA:

Color amarillo dorado de aspecto limpio y brillante.

OLFATO:

Aroma intenso a fruta madura (manzana, pera) con notas florales. Intensidad media alta.

GUSTO:

Entrada agradablemente dulce, fresco, cálido con suave acidez. Armónico, amplio, bien estructurado y equilibrado. Persistente en boca.

GASTRONOMÍA: mariscos, pescados, aves, arroz, queso fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10°C - 12°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13%

GRADO DE ACIDEZ: 5,5 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 4 gr

Caja de 6 botellas.
Codigo man botella: 8 - 437003 - 519055
Codigo man caja 6 bot: 1 - 8437003 - 519038
Europaket:
Total botellas: 420 - Total cajas: 70
Dimensiones: 1,20 x 0,60 x 1,30 m - Peso: 754 Kg.

H.G.A. Sober // Pódo de Altura 2/L. Carreira Prieto al arcovado, 19 - 24413 - (Tel: (91) 27515216) - T. 914 402 084 - F. 914 402 084 - www.habibotom.com

Ficha técnica 6

Corpus FT ESP

En esta FT el bloque al que llamamos “datos del producto” tiene gran destaque, tanto en lo que se refiere a su distribución espacial (ocupa la mitad de la página) como en lo que respecta a su presentación (muy gráfica). Al igual que la **Ficha técnica 3**, este ejemplo incluye información sobre la presentación del producto; en este caso, al final y de forma algo más detallada.

Siglo

Gran Reserva



El Vino

Composición varietal:
Tempranillo, Garnacha y Merlot.

Elaboración y crianza:
La elaboración de este vino comienza con la fermentación separada de las uvas de las variedades indicadas, entregadas y despalilladas. La fermentación se prolonga durante quince días a temperatura controlada entre 20 y 22° C. Durante este tiempo, la maceración y los cortados remojados propician la extracción de color. Finalizada ésta, durante el primer día, se dan tirajes sucesivos para eliminar las lías depositadas en el fondo de los depósitos. Posteriormente se deja en barricas de roble americano - sazonándose cada 6 meses. Permanece dos años en barrica y seguidamente se procede a su embotellado.

Catá:
Color rubí con reflejos cobrizos y dorados. Sabeo, de armoniosa complejidad entre los tonos especiados y vainilla cedidos por la barrica de roble. En paladar, es adusto y aterciopelado en el paso por boca, teniendo un final complejo, potente y perfumado.

Maridaje:
Ideal con cordero, carnes asadas, caza y queso.

Temperatura de servicio:
Entre 18 y 20° C.

La Bodega



La Bodega se encuentra en Fuenmayor.

Vitícolas
La superficie total de viñedo es de 500 Hec. de las variedades Tempranillo, Merlot y Garnacha. Los vinos de esta bodega, poseen las características tradicionales de los caldos riojanos, cuyo sabor ha triunfado en todo el mundo.

El enólogo



Juan García, uno de uno de los fundadores de Bodega AGE, es el enólogo de esta bodega. "Tempranillo, Garnacha y Merlot hacen la elegancia de este vino con un punto más de vanilla y de café francés y con sabor suave y sedoso".
Para conocer con más detalle la opinión de nuestros enólogos visite nuestra web: www.alltodomoeibodega.com

Siglo

Gran Reserva

D.O. Ca Rioja

Ubicación:
Enclavada en el Valle del Ebro. Limita al norte con la Sierra de Cantabria y al sur con la Sierra de la Demanda.

Extensión:
37.000 hectáreas.

Tipo de suelos:
Tierra caliza y arenosa, pobre en materia orgánica, pedregosa y profunda. Es una tierra ondulada que da una buena ventilación y también un buen drenaje.

Climatología:
Clima Atlántico en Rioja Alta, Mediterráneo - Continental en Rioja Baja, e influencia atlántica y mediterránea en Rioja Alavesa. A medida que el terreno de Rioja desciende de oeste a este, el clima se vuelve cada vez más seco y cálido.

Variedad de uva:
La variedad Tempranillo supone un 65% de los cultivos de la Denominación, considerándose autóctona de La Rioja. Posee un paladar franco, interesante en vino joven y aterciopelado cuando envejece. Otras variedades características de la D.O. son Garnacha, Garnacha, Macabeo y Viura.

Calificación de añadas

Año	Calificación	Año	Calificación
1982	Excelente	1993	Buena
1983	Buena	1994	Excelente
1984	Normal	1995	Excelente
1985	Buena	1996	May Buena
1986	Buena	1997	Buena
1987	May Buena	1998	May Buena
1988	Buena	1999	Buena
1999	Buena	2000	Buena
1990	Buena	2001	Excelente
1991	May Buena	2002	Buena
1992	Buena		

Datos logísticos

Ref.	Botella		Caja		Palet			
	Cod. Ean	Cod. Ean	Bottles/caja	Peso (Kg.)	Tamaño	Cajas/Palet	Peso (Kg.)	Altura
BZ203	84801020621	84801020777	6 a 75 cl	7,5	120 x 80	80	625	1.350

Siglo

Bodega AGE - Barrio de la Estación, s/n - 26300 Fuenmayor, La Rioja - Tel.: 941 293500

Siglo

Bodega AGE - Barrio de la Estación, s/n - 26300 Fuenmayor, La Rioja - Tel.: 941 293500

Ficha técnica 7

Corpus FT ESP

Esta es una FT muy singular. A diferencia de la generalidad de las FT, ésta está compuesta por dos páginas. La primera página asume la forma de una FT propiamente dicha, aun cuando la información sobre el enólogo adquiere tanto destaque como la de los otros bloques que identificamos en nuestra superestructura prototípica. La segunda página ofrece información sobre la bodega productora y sobre la denominación de origen a la que el vino pertenece. La información sobre la denominación de origen es mucho más común en las FT de España que en las de Argentina debido a la importancia que esta designación tiene en la caracterización de los vinos españoles.

ISCAY 2006



	Varietal	Merlot 50% y Malbec 50%.
	Vitificados	De nuestros vitificados ubicados en Cruz de Piedra, Malpú, y Altamira, Valle de Uco, Mendoza.
	Suelo	Franco arcillo-arenoso asentado sobre canto rodado.
	Proceso	Cosecha manual en cajas de 20 kg. Selección de racimos. Descobajado. Selección de granos. Fermentación y maceración en pequeñas pilletas de cemento durante un mínimo de 25 días a 23-25°C. Fermentación maloláctica natural. Crianza de 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Corte. Embotellado.
	Características principales	Alcohol: 14,5 % Acidez total: 6,41 g/l pH: 3,40 Azúcar: 2,97 g/l
	Presentación	750 ml.
	Notas de cata	El Malbec aporta su color rojo violáceo profundo con notas de ciruela madura y taninos generosos. El Merlot entrega fineza y complejidad con notas de frutos del bosque, especias y cassis. El assemblage durante un año y medio en barrica completa una notable amalgama de sabores.
	Maridaje	Ideal para servir con cordero asado, carnes de caza o guisos. Combina muy bien con platos a base hongos y quesos maduros.
	Temperatura de servicio	17°-19° C



TRAPICHE
ARGENTINA

Ficha técnica 8

Corpus FT ARG

Este ejemplo permite observar dos de las principales características de las FT en lo que respecta a la terminología: la alta densidad terminológica y la alta diversidad terminológica. Además, la FT contiene la terminología que efectivamente se usa en el espacio geográfico en el que se encuentra localizada la bodega; ésta es, por lo tanto, una terminología que refleja la influencia de las marcas diatópicas. En este ejemplo, y de acuerdo con los resultados de nuestro trabajo, términos como “descobajado” y “corte” parecen ser propios de la variedad de español rioplatense.

á

áster

ficha de cata



ÁSTER RESERVA 2004

LA COSECHA 2004

El ciclo vegetativo quedó determinado por las bajas temperaturas registradas durante la primavera, que retrasaron significativamente el comienzo de la brotación. A partir de la segunda quincena de mayo se registró un aumento de la temperatura que favoreció el desarrollo de los pámpanos y de las inflorescencias. A finales del mes de junio se completó el cuajado de forma generalizada. La fase de maduración evolucionó de manera óptima y en las fechas habituales, gracias a la agradable climatología del mes de septiembre. Esta añada se caracteriza por vinos con abundante color y extracto, con una graduación alcohólica alta perfectamente ensamblada en una estructura formada por taninos maduros y dulces lo que, unido a una gran intensidad frutal, proporciona vinos con una expresión muy agradable en boca con enormes posibilidades de guarda, tanto en bodega como en botella.

COMPOSICIÓN Y VIÑEDOS

Tinta del País de la Finca El Caño, que rodea a la bodega situada en el término municipal de Anguix.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Recolectamos las uvas en pequeñas cajas de 20 kilos, realizándose una primera selección de los racimos más maduros en el viñedo. Una vez en bodega se procedió a una nueva selección manual, retirando hojas y racimos deteriorados o faltos de madurez. La fermentación alcohólica se realizó durante 12 días, continuando en contacto con los hollejos 6 días más. La fermentación maloláctica se realizó sin incidencias finalizando a principios de diciembre. En enero se seleccionaron los depósitos destinados a este "coupage" y, tras una ligera clarificación, iniciaron su crianza en bodega de roble francés nuevo (65 %) y en americano nuevo el resto, en mayo de 2005. Estas barricas de roble americano han sido fabricadas con madera importada de Missouri y Ohio, y secada en nuestras instalaciones, para conseguir un grado de madurez de la madera adecuado para nuestros vinos. La crianza se ha desarrollado durante 24 meses realizándose trasiegos manuales cada seis meses. Se embotelló en Julio de 2007.

CATA

Rojo picota capa alta con borde rosáceo en el borde. Intenso en nariz, complejo, con notas de frutas negras de sotobosque sobre un fondo de cedro, clavo y aromas balsámicos. Equilibrado en boca, buena acidez, con taninos pulidos marcados con un fino recuerdo a regaliz. Amplio retrogusto que va mejorando con el paso del vino en botella.

- Grado: 14% Vol
- Acidez Total: 6,16 g/l (tartárico)
- Acidez Volátil: 0,74 g/l (acético)
- pH: 3,73
- Temperatura de servicio: 18° C

Abril 2011

www.riojalta.com

Ficha técnica 9

Corpus FT ESP

Al igual que la **Ficha técnica 8**, esta FT presenta una alta densidad terminológica y una alta diversidad terminológica, aun cuando en este ejemplo el texto aparezca "más elaborado" y no tan sinóptico. Nótese que esta FT es denominada por la bodega como "ficha de cata", a pesar de reunir todas las características del género de texto ficha técnica de vino.

ANEXO III

LISTA DE UNIDADES TERMINOLÓGICAS RECOGIDAS

ANEXO III
Lista de unidades terminológicas recogidas

Corpus terminológico FT ARG

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ARG
1	acidez volátil
2	barricas de roble
3	barricas de roble [nac.]
4	barricas nuevas
5	bomba
6	cepa
7	clarificación
8	clarificar
9	clon
10	delestage
11	densidad de plantación
12	descube
13	encubado
14	envero
15	estabilidad
16	estabilización
17	estabilización por frío
18	extracción del mosto
19	extracto seco
20	fermentación controlada
21	filtrar
22	floración
23	levaduras seleccionadas
24	maceración prefermentativa
25	pH
26	polisacáridos
27	precursores aromáticos
28	prensa neumática
29	prensado
30	prensar
31	pulpa
32	pupitre
33	selección manual (uvas, racimos)
34	sistema de conducción
35	sombrero
36	sulfuroso libre
37	sulfuroso total
38	tanino
39	tostado medio
40	trasegar
41	vino base
42	zumو (uva)
43	reserva
44	joven
45	gran reserva
46	desborre
47	cava
48	terroir terruño

Corpus terminológico FT ARG

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ARG
50	winemaker enólogo enólogo principal chief winemaker
51	cepaje variedad composición varietal varietal composición variedad de uva uvas
52	cosecha vendimia recolección
53	cosecha vendimia añada
54	cosechar recolectar vendimiar
55	cosecha tardía
56	madurez industrial madurez azucarina
57	madurez polifenólica
58	barricas nuevas de roble [nac.] barricas de roble [nac.] nuevo barricas de roble [nac.] de primer uso barricas de primer uso de roble [nac.]
59	reposar añejar estacionar criar madurar
60	sembrar (levaduras) inocular (levaduras) agregar (levaduras)
61	embotellado puesta en botella
62	estiba en botella evolución en botella añejamiento en botella crianza en botella estacionamiento en botella tiempo en botella guarda en botella
63	SO2 total
64	alcohol contenido de alcohol graduación alcohólica alc/vol vol.

Corpus terminológico FT ARG

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ARG
65	azúcares reductores azúcar residual azúcar azúcares
66	acidez acidez total acidez total en tartárico ácido tartárico acidez tartárica
67	assamblage (sic) realización del corte corte
68	rendimiento nivel de rendimiento producción
69	viñas antiguas viñas viejas
70	fermentación alcohólica fermentación
71	fermentación maloláctica FML
72	sedimentos depósitos
73	decantado decantación
74	proceso de vinificación vinificación elaboración proceso de elaboración
75	proceso de maduración añejamiento tiempo de guarda crianza maduración envejecimiento paso por madera estadía en madera tiempo de estiba tiempo en barrica
76	tiempo de guarda potencial de guarda guarda en botella añejado en botella capacidad de guarda potencial de añejamiento
77	tanques de cemento vasijas de cemento cubas de cemento piletas de cemento
78	vasijas de acero inoxidable tanques de inox tanques de acero inoxidable

Corpus terminológico FT ARG

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ARG
79	levaduras indígenas levaduras autóctonas levadura nativa cepas indígenas levaduras ecotípicas levaduras silvestres levaduras naturales
80	método champenoise método tradicional
81	conservación sobre lías contacto "sur lies" contacto con sus lías contacto sobre borras contacto sobre lías crianza sobre borras finas crianza sobre lías estiba sobre borras guarda sobre borras mantenimiento sobre lías reposo sobre lías tratamiento sobre lías
82	contacto con piel contacto con la piel contacto con los hollejos de las uvas contacto con sus pieles u hollejos maceración maceración pelicular maceración sobre los orujos
83	maceración prefermentativa en frío
84	maceración en frío maceración fría
85	maceración post-fermentativa
86	maceración prolongada maceración extendida
87	remontaje remontado bombeados periódicos bombeos periódicos
88	assamblage corte bivarietal trivarietal blend
89	antocianos antocianas
90	lanzamiento expendio comercialización
91	desborre
92	desborre estático
93	espumante espumoso
94	degüelle
95	descobajado despalillado

Corpus terminológico FT ARG

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ARG
96	despalillar
97	molienda molido estrujado
98	vino gota vino de gota mosto flor
99	apelación apelación geográfica denominación
100	estiba horizontal
101	mosto jugo
102	espaldero VSP
103	parral
104	cuartel parcela
105	sanidad
106	época de maduración período de madurez
107	clarificado clarificación
108	trasiego
109	bâtonnage bastoneo
110	rosé rosado
111	varietal
112	refrigeración del mosto enfriamiento del mosto
113	pigeage pisoneo pisoneado hundimiento del sombrero pisado manual del sombrero
114	cosecha manual
115	riego por goteo irrigación por goteo
116	descubar
117	filtración filtrado
118	mosto limpio mosto claro
119	brotación
120	barriles nuevos de roble [nac.]
121	bin / bins
122	vasijas revestidas con epoxi piletas de hormigón revestidas con epoxi vasijas de cemento recubiertas con epoxi
123	desborre por frío desborre en frío
124	prensado en frío
125	prensado neumático

Corpus terminológico FT ARG

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ARG
126	enzimas pectolíticas
127	toma de espuma
128	autoclave tanque autoclave
129	concentración de azúcar
130	sistema de riego sistema de irrigación
131	Guyot
132	cargador
133	pitón
134	poda en verde
135	maceración distintiva
136	mesa vibradora
137	estabilidad proteica
138	bentonita granulada
139	llenadora isobarométrica
140	chaqueta de enfriamiento
141	cordón pitoneado
142	cordón bilateral
143	Botrytis Cinerea podredumbre noble
144	desgranar
145	azufrado
146	vid pre-filoxera
147	compost biodinámico
148	single vineyard
149	grados Brix
150	varietal de corte
151	vestido
152	calidad premium
153	portainjerto
154	autoclarificación
155	centrifugado
156	raleo
157	calidad enológica
158	refermentación
159	tanque de fermentación
160	pie franco raíces propias
161	manejo hídrico manejo del agua
162	manejo de canopia
163	acidez titulable
164	riego por surco
165	grand cru
166	fermentación tradicional fermentación clásica
167	decantación en frío
168	método chaussepied método charmat segunda fermentación en tanque
169	sedimentación (en botella)
170	duelas

Corpus terminológico FT ARG

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ARG
171	dosaje de azúcar
172	cuvée
173	espaldero alto
174	espaldero bajo

ANEXO III
Lista de unidades terminológicas recogidas

Corpus terminológico FT ESP

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ESP
1	acidez volátil
2	barricas de roble
3	barricas de roble [nac.]
4	barricas nuevas
5	bomba
6	cepa
7	clarificación
8	clarificar
9	clon
10	delestage
11	densidad de plantación
12	descube
13	encubado
14	envero
15	estabilidad
16	estabilización
17	estabilización por frío
18	extracción del mosto
19	extracto seco
20	fermentación controlada
21	filtrar
22	floración
23	levaduras seleccionadas
24	maceración prefermentativa
25	pH
26	polisacáridos
27	precursores aromáticos
28	prensa neumática
29	prensado
30	prensar
31	pulpa
32	pupitre
33	selección manual (uvas, racimos)
34	sistema de conducción
35	sombrero
36	sulfuroso libre
37	sulfuroso total
38	tanino
39	tostado medio
40	trasegar
41	vino base
42	zumو (uva)
43	botellero
44	reserva
45	joven
46	gran reserva
47	desborre
48	cava

Corpus terminológico FT ESP

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ESP
49	terroir terruño
50	enólogo
51	variedad composición varietal varietal composición variedad de uva uvas tipo de uva
52	cosecha vendimia recolección
53	cosecha vendimia añada
54	cosechar recolectar vendimiar
55	vendimia tardía
56	maduración del azúcar
57	madurez fenólica maduración polifenólica
58	barricas nuevas de roble [nac.] barricas nuevas de origen [nac.]
59	reposar criar madurar
60	sembrar (levaduras)
61	embotellado envasado
62	crianza en botella estancia en botella permanencia en botella afinado en botella afinamiento en botella envejecimiento en botella reposao en botella reducción en botella crianza reductora en botella botella
63	SO2 total dióxido de azufre (SO2) total Total (SO2) SO2T
64	alcohol contenido de alcohol graduación alcohólica grado grado alcohólico volumen de alcohol volumen alcohólico

Corpus terminológico FT ESP

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ESP
65	azúcares reductores azúcar residual azúcar azúcares
66	acidez acidez total grado de acidez
67	mezcla final ensamblaje final cupado
68	rendimiento producción productividad carga
69	viñas viejas cepas viejas viñedos viejos
70	fermentación alcohólica fermentación 1º fermentación proceso de fermentación
71	fermentación maloláctica
72	sedimentos
73	decantación
74	vinificación elaboración proceso de elaboración sistema de elaboración
75	crianza maduración envejecimiento paso por barrica estadía en madera tiempo de estiba tiempo en barrica permanencia en barrica reposo en barrica afinamiento en barrica crianza oxidativa madera
76	potencial de guarda período de conservación tiempo de conservación
77	ubas de cemento depósitos de hormigón
78	tanques de acero inoxidable depósitos de acero inoxidable depósitos de acero inox ubas de acero inoxidable
79	levaduras indígenas levaduras autóctonas
80	método champenoise método tradicional

Corpus terminológico FT ESP

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ESP
81	crianza sobre lías crianza con sus lías crianza en lías crianza con lías
82	contacto con los hollejos maceración maceración pelicular proceso de maceración maceración de los hollejos maceración con los hollejos
83	maceración prefermentativa en frío prefermentación en frío
84	criomaceración premaceración en frío maceración a baja temperatura maceración en frío de los hollejos maceración pelicular en frío
85	maceración post-fermentativa postmaceración
86	maceración larga
87	remontado
88	plurivarietal coupage
89	antocianos
90	lanzamiento expendio comercialización momento de la venta expedición salida al mercado
91	desfangado
92	desfagando estático
93	espumoso
94	degüelle degüello
95	despalillado
96	despalillar derrapar (sic)
97	estrujado
98	mosto flor mosto yema
99	denominación
100	coserva en rima crianza en rima
101	mosto
102	espaldera
103	emparrado
104	parcela
105	sanidad estado sanitario
106	período de maduración
107	clarificación
108	trasiego trasiega

Corpus terminológico FT ESP

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ESP
109	bâtonnage bastoneo agitación removido removido de lías
110	rosado
111	varietal monovarietal
112	refrigeración del mosto
113	pigeage inmersión del sombrero bazuqueo
114	vendimia manual
115	riego por goteo
116	descubar desencubar
117	filtración filtrado
118	mosto limpio
119	brotación desborre
120	denominación de origen D.O.
121	mesa de selección
122	sangrar
123	prensa de cubillo
124	prensa vertical
125	lagar
126	ácido málico
127	ácido láctico
128	pámpanos
129	inflorescencias
130	ciclo vegetativo
131	maceración carbónica
132	cultura biológica agricultura ecológica
133	viña en vaso plantación en vaso conducción en vaso
134	estrés hídrico
135	concentración tánica
136	marco de plantación
137	filtro amicróbico
138	filtración amicróbica
139	partes leñosas
140	raspón escobajo
141	despalladora
142	estrujadora
143	pasta
144	ciclo vitícola ciclo agrícola

Corpus terminológico FT ESP

Concepto	Unidades Terminológicas Corpus FT ESP
145	ciclo vegetativo
146	bancal
147	cristales de tartrato
148	pago
149	microoxigenación
150	concentración fenólica
151	microoxigenación
152	fertilidad
153	vendimia tardía
154	productos clarificantes
155	homogeneización
156	autólisis
157	herbicida
158	clarete
159	secano
160	regadío
161	pepitas
162	maceración corta
163	depósitos cerrados de hormigón
164	podredumbre
165	amingas biógenas
166	púas
167	agentes de origen mineral
168	alcohol vínico
169	relación hollejo-pulpa
170	calado
171	sales inestables
172	vino de crianza vino de guarda
173	cuajado

ANEXO III

Lista de unidades terminológicas recogidas

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
1	acidez volátil	acidez volátil
2	barricas de roble	barricas de roble
3	barricas de roble [nac.]	barricas de roble [nac.]
4	barricas nuevas	barricas nuevas
5	bomba	bomba
6	cepa	cepa
7	clarificación	clarificación
8	clarificar	clarificar
9	clon	clon
10	delestage	delestage
11	densidad de plantación	densidad de plantación
12	descube	descube
13	encubado	encubado
14	envero	envero
15	estabilidad	estabilidad
16	estabilización	estabilización
17	estabilización por frío	estabilización por frío
18	extracción del mosto	extracción del mosto
19	extracto seco	extracto seco
20	fermentación controlada	fermentación controlada
21	filtrar	filtrar
22	floración	floración
23	levaduras seleccionadas	levaduras seleccionadas
24	maceración prefermentativa	maceración prefermentativa
25	pH	pH
26	polisacáridos	polisacáridos
27	precursores aromáticos	precursores aromáticos
28	prensa neumática	prensa neumática
29	prensado	prensado
30	prensar	prensar
31	pulpa	pulpa
32	pupitre	pupitre
33	selección manual (uvas, racimos)	selección manual (uvas, racimos)
34	sistema de conducción	sistema de conducción
35	sombrero	sombrero
36	sulfuroso libre	sulfuroso libre
37	sulfuroso total	sulfuroso total
38	tanino	tanino
39	tostado medio	tostado medio
40	trasegar	trasegar
41	vino base	vino base
42	zumو (uva)	zumو (uva)
43	reserva	
44	joven	
45	gran reserva	
46	desborre	
47	cava	botellero
48		reserva

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
49		joven
50		gran reserva
51		desborre
52		cava
53	terroir terruño	teroir terruño
54	winemaker enólogo enólogo principal chief winemaker	enólogo
55	cepaje variedad composición varietal varietal composición variedad de uva uvas	variedad composición varietal varietal composición variedad de uva uvas tipo de uva
56	cosecha vendimia recolección	cosecha vendimia recolección
57	cosecha vendimia añada	cosecha vendimia añada
58	cosechar recolectar vendimiar	cosechar recolectar vendimiar
59	cosecha tardía	vendimia tardía
60	madurez industrial madurez azucarina	maduración del azúcar
61	madurez polifenólica	madurez fenólica maduración polifenólica
62	barricas nuevas de roble [nac.] barricas de roble [nac.] nuevo barricas de roble [nac.] de primer uso barricas de primer uso de roble [nac.]	barricas nuevas de roble [nac.] barricas nuevas de origen [nac.]
63	reposar añejar estacionar criar madurar	reposar criar madurar
64	sembrar (levaduras) inocular (levaduras) agregar (levaduras)	sembrar (levaduras)
65	embotellado puesta en botella	embotellado envasado

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
66	estiba en botella evolución en botella añejamiento en botella crianza en botella estacionamiento en botella tiempo en botella guarda en botella	crianza en botella estancia en botella permanencia en botella afinado en botella afinamiento en botella envejecimiento en botella reposao en botella reducción en botella crianza reductora en botella botella
67	SO2 total	SO2 total dióxido de azufre (SO2) total Total (SO2) SO2T
68	alcohol contenido de alcohol graduación alcohólica alc/vol vol.	alcohol contenido de alcohol graduación alcohólica grado grado alcohólico volumen de alcohol volumen alcohólico
69	azúcares reductores azúcar residual azúcar azúcares	azúcares reductores azúcar residual azúcar azúcares
70	acidez acidez total acidez total en tartárico ácido tartárico acidez tartárica	acidez acidez total grado de acidez
71	assamblage (sic) realización del corte corte	mezcla final ensamblaje final cupado
72	rendimiento nivel de rendimiento producción	rendimiento producción productividad carga
73	viñas antiguas viñas viejas	viñas viejas cepas viejas viñedos viejos
74	fermentación alcohólica	fermentación alcohólica

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
	fermentación	fermentación 1º fermentación proceso de fermentación
75	fermentación maloláctica FML	fermentación maloláctica
76	sedimentos depósitos	sedimentos
77	decantado decantación	decantación
78	proceso de vinificación vinificación elaboración proceso de elaboración	vinificación elaboración proceso de elaboración sistema de elaboración
79	proceso de maduración añejamiento tiempo de guarda crianza maduración envejecimiento paso por madera estadía en madera tiempo de estiba tiempo en barrica	crianza maduración envejecimiento paso por barrica estadía en madera tiempo de estiba tiempo en barrica permanencia en barrica reposo en barrica afinamiento en barrica crianza oxidativa madera
80	tiempo de guarda potencial de guarda guarda en botella añejado en botella capacidad de guarda potencial de añejamiento	potencial de guarda período de conservación tiempo de conservación
81	tanques de cemento vasijas de cemento cubas de cemento piletas de cemento	cubas de cemento depósitos de hormigón
82	vasijas de acero inoxidable tanques de inox tanques de acero inoxidable	tanques de acero inoxidable depósitos de acero inoxidable depósitos de acero inox cubas de acero inoxidable

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
83	levaduras indígenas levaduras autóctonas levadura nativa cepas indígenas levaduras ecotípicas levaduras silvestres levaduras naturales	levaduras indígenas levaduras autóctonas
84	método champenoise método tradicional	método champenoise método tradicional
85	conservación sobre lías contacto "sur lies" contacto con sus lías contacto sobre borras contacto sobre lías crianza sobre borras finas crianza sobre lías estiba sobre borras guarda sobre borras mantenimiento sobre lías reposo sobre lías tratamiento sobre lías	crianza sobre lías crianza con sus lías crianza en lías crianza con lías
86	contacto con piel contacto con la piel contacto con los hollejos de las uvas contacto con sus pieles u hollejos maceración maceración pelicular maceración sobre los orujos	contacto con los hollejos maceración maceración pelicular proceso de maceración maceración de los hollejos maceración con los hollejos
87	maceración prefermentativa en frío	maceración prefermentativa en frío prefermentación en frío
88	maceración en frío maceración fría	criomaceración premaceración en frío maceración a baja temperatura maceración en frío de los hollejos maceración pelicular en frío
89	maceración post-fermentativa	maceración post-fermentativa postmaceración
90	maceración prolongada maceración extendida	maceración larga
91	remontaje remontado bombeados periódicos bombeos periódicos	remontado

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
92	assamblage corte bivarietal trivarietal blend	plurivarietal coupage
93	antocianos antocianas	antocianos
94	lanzamiento expendio comercialización	lanzamiento expendio comercialización momento de la venta expedición salida al mercado
95	desborre	desfangado
96	desborre estático	desfangado estático
97	espumante espumoso	espumoso
98	degüelle	degüelle degüello
99	descobajado despalillado	despalillado
100	despalillar	despalillar derrapar (sic)
101	molienda molido estrujado	estrujado
102	vino gota vino de gota mosto flor	mosto flor mosto yema
103	apelación apelación geográfica denominación	denominación
104	estiba horizontal	coserva en rima crianza en rima
105	mosto jugo	mosto
106	espaldero VSP	espaldera
107	parral	emparrado
108	cuartel parcela	parcela
109	sanidad	sanidad estado sanitario

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
110	época de maduración período de madurez	período de maduración
111	clarificado clarificación	clarificación
112	trasiego	trasiego trasiega
113	bâtonnage bastoneo	bâtonnage bastoneo agitación removido removido de lías
114	rosé rosado	rosado
115	varietal	varietal monovarietal
116	refrigeración del mosto enfriamiento del mosto	refrigeración del mosto
117	pigeage pisoneo pisoneado hundimiento del sombrero pisado manual del sombrero	pigeage inmersión del sombrero bazuqueo
118	cosecha manual	vendimia manual
119	riego por goteo irrigación por goteo	riego por goteo
120	descubar	descubar desencubar
121	filtración filtrado	filtración filtrado
122	mosto limpio mosto claro	mosto limpio
123	brotación	brotación desborre
124	barriles nuevos de roble [nac.]	
125	bin / bines	
126	vasijas revestidas con epoxi piletas de hormigón revestidas con epoxi vasijas de cemento recubiertas con epoxi	
127	desborre por frío desborre en frío	
128	prensado en frío	
129	prensado neumático	
130	enzimas pectolíticas	
131	toma de espuma	
132	autoclave tanque autoclave	
133	concentración de azúcar	
134	sistema de riego sistema de irrigación	

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
135	Guyot	
136	cargador	
137	pitón	
138	poda en verde	
139	maceración distintiva	
140	mesa vibradora	
141	estabilidad proteica	
142	bentonita granulada	
143	llenadora isobarométrica	
144	chaqueta de enfriamiento	
145	cordón pitoneado	
146	cordón bilateral	
147	Botrytis Cinerea podredumbre noble	
148	desgranar	
149	azufrado	
150	vid pre-filoxera	
151	compost biodinámico	
152	single vineyard	
153	grados Brix	
154	varietal de corte	
155	vestido	
156	calidad premium	
157	portainjerto	
158	autoclarificación	
159	centrifugado	
160	raleo	
161	calidad enológica	
162	refermentación	
163	tanque de fermentación	
164	pie franco raíces propias	
165	manejo hídrico manejo del agua	
166	manejo de canopia	
167	acidez titulable	
168	riego por surco	
169	grand cru	
170	fermentación tradicional fermentación clásica	
171	decantación en frío	
172	método chaussepied método charmat segunda fermentación en tanque	
173	sedimentación (en botella)	
174	duelas	
175	dosaje de azúcar	
176	cuvée	
177	espaldero alto	
178	espaldero bajo	
179		denominación de origen D.O.

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
180		mesa de selección
181		sangrar
182		prensa de cubillo
183		prensa vertical
184		lagar
185		ácido málico
186		ácido láctico
187		pámpanos
188		inflorescencias
189		ciclo vegetativo
190		maceración carbónica
191		cultura biológica agricultura ecológica
192		viña en vaso plantación en vaso conducción en vaso
193		estrés hídrico
194		concentración tánica
195		marco de plantación
196		filtro amicróbico
197		filtración amicróbica
198		partes leñosas
199		raspón escobajo
200		despalilladora
201		estrujadora
202		pasta
203		ciclo vitícola ciclo agrícola
204		ciclo vegetativo
205		bancal
206		cristales de tartrato
207		pago
208		microoxigenación
209		concentración fenólica
210		microoxigenación
211		fertilidad
212		vendimia tardía
213		productos clarificantes
214		homogeneización
215		autolisis
216		herbicida
217		clarete
218		secano
219		regadío
220		pepitas
221		maceración corta
222		depósitos cerrados de hormigón
223		podredumbre
224		amingas biógenas
225		púas
226		agentes de origen mineral

Corpus Terminológicos FT ARG y FT ESP
Compilación de conceptos y términos

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
227		alcohol vínico
228		relación hollejo-pulpa
229		calado
230		sales inestables
231		vino de crianza vino de guarda
232		cuajado

ANEXO III

Lista de unidades terminológicas recogidas

**Conceptos presentes en ambos corpus representados
por unidades terminológicas que no presentan variación denominativa**

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
1	pH	pH
2	tanino	tanino
3	extracto seco	extracto seco
4	acidez volátil	acidez volátil
5	sulfuroso libre	sulfuroso libre
6	sulfuroso total	sulfuroso total
7	bomba	bomba
8	clarificación	clarificación
9	delestage	delestage
10	descube	descube
11	encubado	encubado
12	estabilidad	estabilidad
13	estabilización	estabilización
14	prensado	prensado
15	pupitre	pupitre
16	sombrero	sombrero
17	clarificar	clarificar
18	filtrar	filtrar
19	prensar	prensar
20	trasegar	trasegar
21	barricas nuevas	barricas nuevas
22	fermentación controlada	fermentación controlada
23	levaduras seleccionadas	levaduras seleccionadas
24	maceración prefermentativa	maceración prefermentativa
25	prensa neumática	prensa neumática
26	tostado medio	tostado medio
27	vino base	vino base
28	barricas de roble	barricas de roble
29	barricas de roble [nac.]	barricas de roble [nac.]
30	estabilización por frío	estabilización por frío
31	extracción del mosto	extracción del mosto
32	cepa	cepa
33	clon	clon
34	envero	envero
35	floración	floración
36	polisacáridos	polisacáridos
37	pulpa	pulpa
38	zumo (uva)	zumo (uva)
39	precursores aromáticos	precursores aromáticos
40	selección manual (uvas, racimos)	selección manual (uvas, racimos)
41	densidad de plantación	densidad de plantación
42	sistema de conducción	sistema de conducción

ANEXO III

Lista de unidades terminológicas recogidas

Conceptos presentes en apenas uno de los corpus

Concepto	Unidades terminológicas Corpus FT ARG
1	barriles nuevos de roble [nac.]
2	bin / bins
3	vasijas revestidas con epoxi piletas de hormigón revestidas con epoxi vasijas de cemento recubiertas con epoxi
4	desborre por frío desborre en frío
5	prensado en frío
6	prensado neumático
7	enzimas pectolíticas
8	toma de espuma
9	autoclave tanque autoclave
10	concentración de azúcar
11	sistema de riego sistema de irrigación
12	Guyot
13	cargador
14	pitón
15	poda en verde
16	maceración distintiva
17	mesa vibradora
18	estabilidad proteica
19	bentonita granulada
20	llenadora isobarométrica
21	chaqueta de enfriamiento
22	cordón pitoneado
23	cordón bilateral
24	Botrytis Cinerea podredumbre noble
25	desgranar
26	azufrado
27	vid pre-filoxera
28	compost biodinámico
29	single vineyard
30	grados Brix
31	varietal de corte
32	vestido
33	calidad premium
34	portainjerto

Conceptos presentes en apenas uno de los corpus

Concepto	Unidades terminológicas Corpus FT ARG
35	autoclarificación
36	centrifugado
37	raleo
38	calidad enológica
39	refermentación
40	tanque de fermentación
41	pie franco raíces propias
42	manejo hídrico manejo del agua
43	manejo de canopia
44	acidez titulable
45	riego por surco
46	grand cru
47	fermentación tradicional fermentación clásica
48	decantación en frío
49	método chaussepied método charmat segunda fermentación en tanque
50	sedimentación (en botella)
51	duelas
52	dosaje de azúcar
53	cuvée
54	espaldero alto
55	espaldero bajo

ANEXO III

Lista de unidades terminológicas recogidas

Conceptos presentes en apenas uno de los corpus

Concepto	Unidades terminológicas Corpus FT ESP
1	denominación de origen D.O.
2	mesa de selección
3	sangrar
4	prensa de cubillo
5	prensa vertical
6	lagar
7	ácido málico
8	ácido láctico
9	pámpanos
10	inflorescencias
11	ciclo vegetativo
12	maceración carbónica
13	cultura biológica agricultura ecológica
14	viña en vaso plantación en vaso conducción en vaso
15	estrés hídrico
16	concentración tánica
17	marco de plantación
18	filtro amicróbico
19	filtración amicróbica
20	partes leñosas
21	raspón escobajo
22	despalladora
23	estrujadora
24	pasta
25	ciclo vitícola ciclo agrícola
26	ciclo vegetativo
27	banca
28	cristales de tartrato
29	pago
30	microoxigenación
31	concentración fenólica
32	microoxigenación
33	fertilidad

Conceptos presentes en apenas uno de los corpus

Concepto	Unidades terminológicas Corpus FT ESP
34	vendimia tardía
35	productos clarificantes
36	homogeneización
37	autólisis
38	herbicida
39	clarete
40	secano
41	regadío
42	pepitas
43	maceración corta
44	depósitos cerrados de hormigón
45	podredumbre
46	amingas biógenas
47	púas
48	agentes de origen mineral
49	alcohol vínico
50	relación hollejo-pulpa
51	calado
52	sales inestables
53	vino de crianza vino de guarda
54	cuajado

ANEXO III
Lista de unidades terminológicas recogidas

**Conceptos presentes en ambos corpus representados
por unidades terminológicas que presentan variación denominativa**

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
1	terroir terruño	terroir terruño
2	winemaker enólogo enólogo principal chief winemaker	enólogo
3	cepaje variedad composición varietal varietal composición variedad de uva uvas	variedad composición varietal varietal composición variedad de uva uvas tipo de uva
4	cosecha vendimia recolección	cosecha vendimia recolección
5	cosecha vendimia añada	cosecha vendimia añada
6	cosechar recolectar vendimiar	cosechar recolectar vendimiar
7	cosecha tardía	vendimia tardía
8	madurez industrial madurez azucarina	maduración del azúcar
9	madurez polifenólica	madurez fenólica maduración polifenólica
10	barricas nuevas de roble [nac.] barricas de roble [nac.] nuevo barricas de roble [nac.] de primer uso barricas de primer uso de roble [nac.]	barricas nuevas de roble [nac.] barricas nuevas de origen [nac.]
11	reposar añejar estacionar criar madurar	reposar criar madurar
12	sembrar (levaduras) inocular (levaduras) agregar (levaduras)	sembrar (levaduras)
13	embotellado puesta en botella	embotellado envasado

**Conceptos presentes en ambos corpus representados
por unidades terminológicas que presentan variación denominativa**

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
14	estiba en botella evolución en botella añejamiento en botella crianza en botella estacionamiento en botella tiempo en botella guarda en botella	crianza en botella estancia en botella permanencia en botella afinado en botella afinamiento en botella envejecimiento en botella reposao en botella reducción en botella crianza reductora en botella botella
15	SO2 total	SO2 total dióxido de azufre (SO2) total Total (SO2) SO2T
16	alcohol contenido de alcohol graduación alcohólica alc/vol vol.	alcohol contenido de alcohol graduación alcohólica grado grado alcohólico volumen de alcohol volumen alcohólico
17	azúcares reductores azúcar residual azúcar azúcares	azúcares reductores azúcar residual azúcar azúcares
18	acidez acidez total acidez total en tartárico ácido tartárico acidez tartárica	acidez acidez total grado de acidez
19	assamblage (sic) realización del corte corte	mezcla final ensamblaje final cupado
20	rendimiento nivel de rendimiento producción	rendimiento producción productividad carga

**Conceptos presentes en ambos corpus representados
por unidades terminológicas que presentan variación denominativa**

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
21	viñas antiguas viñas viejas	viñas viejas cepas viejas viñedos viejos
22	fermentación alcohólica fermentación	fermentación alcohólica fermentación 1º fermentación proceso de fermentación
23	fermentación maloláctica FML	fermentación maloláctica
24	sedimentos depósitos	sedimentos
25	decantado decantación	decantación
26	proceso de vinificación vinificación elaboración proceso de elaboración	vinificación elaboración proceso de elaboración sistema de elaboración
27	proceso de maduración añejamiento tiempo de guarda crianza maduración envejecimiento paso por madera estadía en madera tiempo de estiba tiempo en barrica	crianza maduración envejecimiento paso por barrica estadía en madera tiempo de estiba tiempo en barrica permanencia en barrica reposo en barrica afinamiento en barrica crianza oxidativa madera
28	tiempo de guarda potencial de guarda guarda en botella añejado en botella capacidad de guarda potencial de añejamiento	potencial de guarda período de conservación tiempo de conservación
29	tanques de cemento vasijas de cemento cubas de cemento piletas de cemento	cubas de cemento depósitos de hormigón
30	vasijas de acero inoxidable tanques de inox tanques de acero inoxidable	tanques de acero inoxidable depósitos de acero inoxidable depósitos de acero inox cubas de acero inoxidable
31	levaduras indígenas	levaduras indígenas

**Conceptos presentes en ambos corpus representados
por unidades terminológicas que presentan variación denominativa**

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
	levaduras autóctonas levadura nativa cepas indígenas levaduras ecotípicas levaduras silvestres levaduras naturales	levaduras autóctonas
32	método champenoise método tradicional	método champenoise método tradicional
33	conservación sobre lías contacto "sur lies" contacto con sus lías contacto sobre borras contacto sobre lías crianza sobre borras finas crianza sobre lías estiba sobre borras guarda sobre borras mantenimiento sobre lías reposo sobre lías tratamiento sobre lías	crianza sobre lías crianza con sus lías crianza en lías crianza con lías
34	contacto con piel contacto con la piel contacto con los hollejos de las uvas contacto con sus pieles u hollejos maceración maceración pelicular maceración sobre los orujos	contacto con los hollejos maceración maceración pelicular proceso de maceración maceración de los hollejos maceración con los hollejos
35	maceración prefermentativa en frío	maceración prefermentativa en frío prefermentación en frío
36	maceración en frío maceración fría	criomaceración premaceración en frío maceración a baja temperatura maceración en frío de los hollejos maceración pelicular en frío
37	maceración post-fermentativa	maceración post-fermentativa postmaceración
38	maceración prolongada maceración extendida	maceración larga
39	remontaje remontado bombeados periódicos bombeos periódicos	remontado
40	assamblage corte	

**Conceptos presentes en ambos corpus representados
por unidades terminológicas que presentan variación denominativa**

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
bivarietal trivarietal blend		plurivarietal coupage
41 antocianos antocianas		antocianos
42 lanzamiento expendio comercialización		lanzamiento expendio comercialización momento de la venta expedición salida al mercado
43 desborre		desfangado
44 desborre estático		desfagando estático
45 espumante espumoso		espumoso
46 degüelle		degüelle degüello
47 descobajado despalillado		despalillado
48 despalillar		despalillar derrapar (sic)
49 molienda molido estrujado		estrujado
50 vino gota vino de gota mosto flor		mosto flor mosto yema
51 apelación apelación geográfica denominación		denominación
52 estiba horizontal		coserva en rima crianza en rima
53 cava (bodega)		botellero
54 mosto jugo		mosto
55 espaldero VSP		espaldera
56 parral		emparrado
57 cuartel parcela		parcela

**Conceptos presentes en ambos corpus representados
por unidades terminológicas que presentan variación denominativa**

Concepto	Unidades Terminológicas	
	Corpus FT ARG	Corpus FT ESP
58	sanidad	sanidad estado sanitario
59	época de maduración período de madurez	período de maduración
60	clarificado clarificación	clarificación
61	trasiego	trasiego trasiega
62	bâtonnage bastoneo	bâtonnage bastoneo agitación removido removido de lías
63	rosé rosado	rosado
64	varietal	varietal monovarietal
65	refrigeración del mosto enfriamiento del mosto	refrigeración del mosto
66	pigeage pisoneo pisoneado hundimiento del sombrero pisado manual del sombrero	pigeage inmersión del sombrero bazuqueo
67	cosecha manual	vendimia manual
68	riego por goteo irrigación por goteo	riego por goteo
69	descubar	descubar desencubar
70	filtración filtrado	filtración filtrado
71	mosto limpio mosto claro	mosto limpio
72	brotación	brotación desborre

