



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

**Università degli Studi di Padova**

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Corso di Laurea Magistrale in  
Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale  
Classe LM-38

Tesi di Laurea

***Traduire le vin :***  
***Localisation du site web de l'entreprise***  
***"Trabucchi d'Illasi"***

Relatore  
Prof.ssa *Geneviève Marie Henrot*

Laureando  
*Giacomo Vegliò*  
N° matr. 1202820 / LMLCC

Anno Accademico 2019/2020

# Table de matières

Introduction .....	5
1. Le vin : un produit culturel.....	9
1.1 Brève histoire du vin .....	9
1.2 Le vin dans le contexte actuel.....	11
1.3 Les certifications et la mention traditionnelle .....	13
1.4 Couleurs et saveurs du vin.....	16
2. Le travail de traduction dans la langue spécialisée.....	23
2.1 La langue spécialisée .....	23
2.2 La terminologie .....	24
2.2.1 La terminologie du vin .....	27
2.2.2 La fiche terminologique.....	28
2.3 La traduction assistée.....	31
3. Le site web de Trabucchi d’Illasi .....	35
3.1 Traduire pour le web.....	35
3.1.1 La localisation .....	36
3.2 L’analyse textuelle.....	38
3.3 Le traitement de la terminologie.....	40
3.4 La traduction des textes .....	41
4. La Traduction .....	45
4.1. Home page.....	46
4.2 Chi siamo.....	50
4.3 La cantina .....	54
4.4 La Valpolicella .....	58

4.5 I prodotti .....	62
4.5.1 I vini rossi .....	62
4.5.2 I vini bianchi .....	70
4.5.3 Le grappe .....	74
4.5.4 Olio d'oliva .....	78
4.6 Scienza & vino .....	80
4.7 Visita guidata .....	84
4.8 Gallery & video .....	88
4.9 Riconoscimenti .....	88
4.10 Contatti .....	90
5. Commentaire de la traduction .....	95
5.1. La transposition .....	95
5.2 La transcription .....	96
5.3 Les problèmes terminologiques .....	97
5.4 Remarques générales .....	99
5.5 Perspectives .....	100
Conclusion .....	103
ANNEXES .....	105
Annexe au chapitre 1 .....	107
Annexe au chapitre 3 .....	111
Fiches terminologiques, partie italienne .....	111
Fiches terminologiques, partie française .....	123
Tableau des sources .....	132
Fichier MultiTerm exportée en format de dictionnaire .....	141
Références .....	153
Riassunto .....	157



## Introduction

Ce travail naît du désir de rédiger un mémoire qui est fruit du parcours de spécialisation entrepris pendant les études à l'*Università de Padoue* : la traduction spécialisée d'abord, l'étude des logiciels de TAO (notamment *AntConc*, *SDL Trados Studio 2019*, *SDL MultiTerm*, *SketchEngine*), et les enjeux du monde de l'alimentation (introduits dans le cours de *Geografia Culturale*, et approfondis pendant l'*ICPU Project*, en partenariat avec l'*Università de Sydney*). Le choix de consacrer le travail de traduction au monde de la nourriture, notamment le champ du vin et de la production viticole, est le résultat d'un intérêt que la nourriture a non seulement d'un point de vue culturel, mais aussi du point de vue de la langue et de « coopération internationale ».

The language of food helps us understand the interconnectedness of civilization and the vast globalization that happened, not recently, as we might think, but centuries or millennia ago, all brought together by the most basic human pursuit: find something good to eat.<sup>1</sup>

[Le langage de la nourriture nous aide à comprendre l'interconnexion des civilisations et la vaste mondialisation qui s'est produite, non pas récemment, comme on pourrait le penser, mais il y a des siècles ou des millénaires, le tout mené par la quête humaine la plus fondamentale : trouver quelque chose de bon à manger.]<sup>2</sup>

En effet, le domaine de l'alimentation, contrairement aux objets d'étude des sciences dures (comme la physique, les mathématiques, la chimie, etc.), est un champ fortement lié à l'histoire, à la culture, aux traditions d'un peuple (et à sa langue). Ce concept est bien exprimé par Massimo Montanari, qui dans sa dernière œuvre soutient que :

Tutto ciò che riguarda la cucina e la tavola, richiama valori e suggestioni profonde, connesse all'identità della persona. Realtà materiale (i modi di vivere) e realtà mentale (i modi di pensare) come sempre interagiscono, (...) l'immaginario è condizionato da pregiudizi, luoghi comuni, miti, fantasie, idoli.<sup>3</sup>

[Tout ce qui concerne la cuisine et la table, rappelle des valeurs et des suggestions profondes connectées à l'identité de la personne. Comme toujours, le monde matériel (style de vie) interagit avec le monde mental (façon de penser), (...) l'imaginaire est influencé par les préjugés, les idées reçues, les mythes, les fantaisies, les idoles.]<sup>4</sup>

Cette interaction se traduit pour les linguistes en un processus de recherche très attentive à l'identité culturelle du produit, dans les deux langues de traduction, pour pouvoir bien le comprendre, et bien l'utiliser dans la langue cible. Dans une optique purement linguistique, les enjeux auxquels la traduction spécialisée du vin devra faire face ne se limitent pas à la terminologie sectorielle, mais aussi aux références culturelles, aux

---

<sup>1</sup> D. Jurafsky, *The language of food – a linguist reads the menu*, New York, Norton, 2014, p. 4.

<sup>2</sup> La traduction est nôtre.

<sup>3</sup> M. Montanari, *Il mito delle origini*, Roma, Editori Laterza, 2019, p.7.

<sup>4</sup> La traduction est nôtre.

parallélismes de perception et de dénomination des arômes et des odeurs, dont la correspondance n'est pas toujours si évidente.

De plus, la production alimentaire doit respecter des réglementations et des standards non seulement au niveau local (comme les produits à dénomination contrôlée), mais aussi national et international (avec les lois sur la sécurité alimentaire aux niveaux communautaires et mondiales). Dans un travail de traduction et de localisation, il faut vérifier si les cadres de classification correspondent et, quand ce n'est pas le cas, savoir gérer les différences entre les deux systèmes de certifications alimentaires et les différents standards.

Par la traduction de l'italien vers le français du site web de l'entreprise vinicole « Trabucchi d'Illasi »<sup>5</sup>, ce mémoire a le but de faire face à ces problèmes en programmant le travail sur des différentes étapes.

Le premier chapitre se focalise sur l'analyse détaillée et détaillée du produit du vin. Cependant, il faut comprendre que le monde du vin est si vaste que l'on pourrait consacrer tout un mémoire rien qu'à l'étude de sa langue : à partir des cépages, des techniques d'élevages, aux accords des goûts, il y a des mondes et des courants de pensée qui, parfois, mettent en désaccord jusqu'aux viticulteurs et aux œnologues les plus experts. Le présent travail est centré sur l'analyse des aspects qui concernent directement le processus de traduction.

Le deuxième chapitre nous présente les enjeux linguistiques qui sont inhérents à la traduction spécialisée : tout d'abord, il faudra définir qu'est-ce qu'une langue spécialisée, et qu'est-ce que la rend différente du langage commun. En suit, nous allons analyser les aspects plus propres à la terminologie, qui est au cœur des langues spécialisée et du travail traductive.

Ce travail de traduction sera supporté par des logiciels de traduction assistée : les cours de formation et l'emploi des logiciels de TAO pendant la formation universitaire nous ont permis d'acquérir une bonne compétence dans l'usage de ces outils qui aident le traducteur dans son travail, soit de traduction soit de traitement de la terminologie.

La construction de fiches terminologique sera l'étape centrale de l'étude de la terminologie sectorielle du monde du vin ; la construction d'une base de données

---

<sup>5</sup> Nous remercions l'entreprise Trabucchi d'Illasi pour la disponibilité accordée pour ce travail de traduction.

terminologique avec SDL MultiTerm permettra d'intégrer le travail terminologique au processus de traduction à l'aide du logiciel de traduction assisté SDL Trados Studio 2019.

Ce travail de traduction n'est pas développé dans le seul but de produire une traduction de qualité, mais il s'agit de transformer un produit (l'entreprise Trabucchi d'Illasi) pour le placer dans un contexte socioculturel différent du contexte pour lequel le produit a été conçu. Pour cette raison, en déplaçant l'attention sur le produit, et non pas seulement sur les caractéristiques textuelles, il serait plus correct de parler de « localisation », plutôt qu'une traduction spécialisée.

Le chapitre trois analysera les éléments qui composent le site web objet de traduction : facteurs extra-textuels, fréquence des termes, analyse de la terminologie, etc. tout élément qui interagit dans la construction de l'image de l'entreprise, et dans la construction de l'intention communicative. La construction d'un plan de travail sert au traducteur pour pouvoir connaître le terrain sur lequel il devra travailler, et pour comprendre quelle approche traductive il devra appliquer à son travail.

Le chapitre quatre contient le travail de traduction proprement dit. Il présente d'abord le site web en captures d'écran avec la partie du texte intéressée, et en miroir le texte traduit, pour le comparer de manière simple et intuitive.

Le dernier chapitre, le chapitre cinq, illustrera les problèmes rencontrés pendant le travail de traduction, au niveau terminologique, syntaxique, etc. et il va expliquer les choix de traduction.





# 1. Le vin : un produit culturel

## 1.1 Brève histoire du vin

La vigne accompagne l'histoire de l'humanité depuis toujours : des études archéologiques témoignent la présence de la vigne 7000 ans avant Jésus Christ, en Chine.<sup>6</sup> Les premiers témoignages de vinification apparaissent dans l'Égypte antique : déjà dans la troisième dynastie (2700 ans avant Jésus Christ)<sup>7</sup>, des peintures tombales illustrent dans le détail le processus de production du vin, boisson privilégiée réservée à l'aristocratie égyptienne. Le vin était un élément si important, dans les civilisations anciennes, que très souvent une divinité lui était exclusivement consacrée : Dionysos chez les Grecs, Bacchus chez les Romains, Flufalun chez les Étrusques, toutes ces divinités étaient aussi liées au bonheur, à l'extase, à la végétation, à l'ivresse et la joie des sens. Appelé « nectar des dieux », le vin est la boisson représentant l'essence de la vie elle-même.

Dans la bible, le vin et la vigne revêtent un rôle fondamental en tant que symbole de prospérité, de fertilité et de bénédiction.<sup>8</sup> Dans le livre de la Genèse, la première chose que Noé fait après le déluge c'est de planter une vigne :

- 9.20 Noé commença à cultiver la terre, et planta la vigne.  
9.21 Il but du vin, s'en ivra (...) <sup>9</sup>

Le vin est le protagoniste du premier miracle de Jésus quand, aux noces de Cana, il change l'eau en vin<sup>10</sup>, mais c'est bien dans la dernière Cène que le vin, transformé en sang de Christ, devient avec le pain le symbole du sacrifice de Dieu, qui donne sa vie pour le salut de l'humanité.<sup>11</sup>

C'est avec les Romains que la production du vin devient un véritable métier, et l'expansion de l'empire dans les territoires européens mène à l'exportation des vignes et

---

<sup>6</sup> *Wikipedia*, Storia del vino, [https://it.wikipedia.org/wiki/Storia\\_del\\_vino](https://it.wikipedia.org/wiki/Storia_del_vino).

<sup>7</sup> Aton-ra.com, "Il Vino degli Egizi", <https://www.aton-ra.com/egitto/storia-egizia/42-approfondimenti-egitto-vari/89-vino-egizi.html>.

<sup>8</sup> Simbolisulweb.it, S. Alabardi, *La vite: un simbolo molto importante con un significato profondo*, <https://www.simbolisulweb.it/piante/la-vite-un-simbolo-importante-un-significato-profondo/>.

<sup>9</sup> *La Bible*, Genèse, 9.20-21, <https://info-bible.org/lsg/01.Genese.html#9>.

<sup>10</sup> *La Bible*, Évangile selon Jean, 2.3-11, <https://info-bible.org/lsg/43.Jean.html>.

<sup>11</sup> *La Bible*, Évangile selon Matthieu, 26.27-28, <https://info-bible.org/lsg/40.Matthieu.html#26>.

du « culte du vin »<sup>12</sup> : voilà comme le vin est arrivé en France, Espagne, et dans le reste des colonies romaines jusqu'à l'Angleterre.

Si le pain est le symbole de l'alimentation, au point que le terme lui-même peut devenir synonyme de « nourriture » ou d'« aliment »<sup>13</sup>, le vin devient déjà au Moyen-âge (surtout dans l'Europe du Sud, où la vigne était largement cultivée) le symbole de la boisson de table par excellence, considérée comme « prestigieuse et saine »<sup>14</sup> par rapport à la bière qui « était juste une alternative acceptable à laquelle on attribuait des qualités négatives »<sup>15</sup>.

L'utilisation du vin dans les rites religieux en assura la production tout au long des périodes historiques : le développement des technologies et le changement des goûts a permis le perfectionnement de la production et la détermination de différentes traditions en matière de vinification dans les différentes régions de production.

C'est toujours pour des raisons religieuses que les conquistadores espagnols ont exporté les vignes européennes dans les Amériques, pour pouvoir assurer la disponibilité de vin pendant les célébrations des messes. Puisque les quelques variétés locales ne fournissaient pas un rendement comparable aux qualités européennes en termes de goût et de qualité des vins, les immigrants du vieux monde ont emmené et remplacé peu à peu leurs vignes par les plantes locales.<sup>16</sup>

Cependant, ces échanges entre écosystèmes de différents pays a causé de gros problèmes en 1863, quand un puceron, le Phylloxéra, est arrivé en Europe de l'Amérique du Nord en fit ravage des vignes qui, attaquées par le parasite, s'affaiblissaient et mouraient en quelques semaines.<sup>17</sup> Les viticulteurs ont affronté le problème en assemblant à la cire des greffes américaines aux cépages européens. Aujourd'hui, sauf quelques rares exceptions, presque toutes les vignes européennes et du monde sont greffées.

Dans les dernières décennies, le réchauffement climatique a changé énormément le panorama vinicole mondial : d'un côté, les vignobles historiques ont dû faire face aux

---

<sup>12</sup> *Wikipedia*, Storia del vino, [https://it.wikipedia.org/wiki/Storia\\_del\\_vino](https://it.wikipedia.org/wiki/Storia_del_vino).

<sup>13</sup> *Wikipedia*, Pane, <https://it.wikipedia.org/wiki/Pane#Europa>.

<sup>14</sup> *Wikipédia*, Cuisine médiévale, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_m%C3%A9di%C3%A9vale#Vin](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_m%C3%A9di%C3%A9vale#Vin).

<sup>15</sup> *Ibid.*

<sup>16</sup> *Wikipédia*, Histoire de la vigne et du vin, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_la\\_vigne\\_et\\_du\\_vin#Expansion\\_de\\_la\\_vigne\\_vers\\_de\\_nouveaux\\_pays](https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_vigne_et_du_vin#Expansion_de_la_vigne_vers_de_nouveaux_pays).

<sup>17</sup> O. Neiman, *Le vin c'est pas Sorcier*, Paris, Marabout, 2020, p. 105.

enjeux des nouvelles températures, en recourant à des stratagèmes pour préserver les cépages et leurs standards de productions.<sup>18</sup>

De l'autre côté, des territoires normalement peu favorisés par les basses températures, ont commencé à produire de bons vins toujours plus compétitifs sur le marché mondial. L'Angleterre en est un parfait exemple : sur les terrains et les côtes du Sud du pays, des vignobles produisent aujourd'hui des vins mousseux créés selon la même méthode du champagne, mais qui gardent un caractère personnel.<sup>19</sup>

## 1.2 Le vin dans le contexte actuel

Dans le marché globalisé d'aujourd'hui, on fait la distinction entre les vins du vieux monde (les pays historiquement liés à l'exportation du vin, comme l'Italie, la France ou l'Espagne) et les pays du nouveau monde (les nouveaux acteurs dans le monde du vin, comme les États-Unis, l'Argentine, le Chili, l'Australie ou l'Afrique-du-Sud).

Ces deux mondes se disputent sur la qualité de leurs vins, souvent avec perspectives différentes : le nouveau monde, caractérisé par les « vins de cépage », met l'accent sur les méthodes de production et de vinification, qui mélangent souvent les traditions européennes aux nouvelles technologies et expérimentations. Les vins de cépage sont souvent sans délimitation géographique, parce que le point fort des producteurs s'exprime dans les arômes du vin, bien calibrés au goût du marché.<sup>20</sup>

Le vieux monde est fortement lié à ses traditions, où beaucoup d'importance est donnée au *terroir* (qui donne aux vins le nom de « vins de terroir »)<sup>21</sup>.

Le terroir est une notion difficile à appréhender. D'ailleurs, ce mot est rarement traduit dans d'autres langues et n'a pas d'équivalent en anglais. Pour résumer, on pourrait dire que le terroir rassemble tous les facteurs qui concourent à la typicité d'un vin.<sup>22</sup>

Le type de climat, la topographie (altitude, pente, type de sol et sous-sol, etc.) le travail de l'homme avant et après le cru, tout élément qui affecte le résultat final du vin est inclus dans le concept de « terroir ». Le vin de terroir sera alors un vin qui met en

---

<sup>18</sup> E. Asimov, "How Climate Change Impacts Wine", *The New York Times*, 14 oct. 2019.

<sup>19</sup> *Ibid.*

<sup>20</sup> Neiman O., *op. cit.*, p. 149.

<sup>21</sup> *Wikipédia*, Histoire de la vigne et du vin, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_la\\_vigne\\_et\\_du\\_vin#Expansion\\_de\\_la\\_vigne\\_vers\\_de\\_nouveaux\\_pays](https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_vigne_et_du_vin#Expansion_de_la_vigne_vers_de_nouveaux_pays).

<sup>22</sup> Neiman O., *op. cit.*, p. 146.

avant ses caractéristiques géographiques, son histoire, ses traditions de production, qui a son propre goût et caractère.<sup>23</sup>

Dans une étude de l'université de Toronto menée par Sara Cappeliez<sup>24</sup> le concept de terroir, propre de la culture et de la tradition Française, prend un sens différent en dehors de l'Europe :

Terroir is adapted and re-shaped in the new American context, and is not simply a case of mistranslation of French definition and uses. (...) Terroir is used by American[s to include] ethically and morally motivated ways of engaging with environmental, land-based agrarian projects.

[Dans le nouveau contexte américain, le concept de terroir est adapté et remodelé ; il ne s'agit pas simplement d'un cas de mauvaise traduction de la définition et de l'emploi en français. Le terme « terroir » est utilisé par les Américains pour inclure des façons éthiques et morales de s'engager dans des projets environnementaux et agraires.]<sup>25</sup>

En effet, cette étude explique que la plupart des producteurs français ne s'intéresse pas trop aux innovations, car leur produit, considéré comme excellent en raison de son histoire et de ses traditions, pourrait en être affecté.

La même situation se vérifie chez les producteurs italiens. La France et l'Italie sont d'ailleurs parmi les pays du monde les plus renommés dans le panorama vinicole ; deux pays auxquels appartiennent un grand nombre de vins excellents.

Il suffit de regarder les classements mondiaux des vins pour y trouver de longues listes de Châteaux, Domaines, Nebbiolo, Chianti, etc. entre d'autres vins (de plus en plus nombreux) provenant des pays du nouveau monde, Napa Valley (Californie) en tête.

Eurostat indique qu'en 2015, entre les terrains européens cultivés en vigne, 74% se trouvent en Espagne, France et Italie.<sup>26</sup> Il est intéressant de voir que la majorité de ces vignes est destinée à la production de produits AOP et IGP. À vrai dire, Italie, France et Espagne sont parmi les plus grands producteurs de produits typiques enregistrés en général en Europe, avec un total de 295 produits en Italie, 246 en France, et 195 en Espagne<sup>27</sup>.

On peut voir que, ici encore, l'origine du produit, ou pour mieux dire le « terroir » est l'élément qui donne de la valeur au produit : il s'agit d'un facteur très important qui doit être valorisé, protégé, et certifié.

---

<sup>23</sup> *Ibid.* p. 149.

<sup>24</sup> S. Cappeliez, "How well terroir travel? Illuminating cultural translation using a comparative wine case study", *Poetics* 65 (2017), s.l., Elsevier.

<sup>25</sup> La traduction est nôtre.

<sup>26</sup> Eurostat, Vineyards in the EU, [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Vineyards\\_in\\_the\\_EU\\_-\\_statistics](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Vineyards_in_the_EU_-_statistics).

<sup>27</sup> *Wikipedia*, Prodotti alimentari tipici, [https://it.wikipedia.org/wiki/Prodotti\\_alimentari\\_tipici](https://it.wikipedia.org/wiki/Prodotti_alimentari_tipici).

La France est le plus grand exportateur de vin au monde, avec 30.4% de l'export mondial, suivi par l'Italie, qui représente 20,3% de l'export. Les deux pays sont donc les leaders mondiaux dans l'export du vin, en laissant à l'Espagne la troisième place qui couvre « seulement » 8.7% de l'export.<sup>28</sup>

On peut bien voir cette attention vers les marchés étrangers, surtout vers les pays qui sont les plus grands importateurs, dans les sites internet des entreprises viticoles : dans son livre « Social Media Wine », Barbara Sgarzi signale que la majorité des entreprises italiennes met à la disposition des clients la traduction du site internet en différentes langues étrangères. En ordre de fréquence on trouve l'anglais (avec 21 sociétés sur 25), suivi par l'allemand (7 sur 25), le chinois (3 sur 25) et le russe (2 sur 25).<sup>29</sup>

Le vin, même en étant un produit qui naît avec de forts accents identitaires et fortement lié à la culture et aux traditions locales, devient grâce à l'export un des éléments les plus importants dans l'économie de France et d'Italie, avec des chiffres d'affaires qui s'élèvent à 11 milliards d'euros pour la France, et 7.3 milliards pour l'Italie.

La volonté d'assurer et de protéger la qualité des produits dans le marché global (mais aussi local) de l'agroalimentaire a produit dans le temps l'apparition des certifications et des mentions traditionnelles.

### 1.3 Les certifications et la mention traditionnelle

Dans la politique agricole commune (PAC) de l'Union Européenne, on a l'Organisation commune du marché (OCM) vitivinicole : un cadre spécifique du droit européen qui vise à réglementer l'exploitation de la vigne dans les pays membre de l'UE.<sup>30</sup> Dans ce cadre spécifique, pour pouvoir garantir la qualité des produits et les protéger d'une concurrence déloyale, à travers les mentions traditionnelles et ses classifications, le droit européen a mis en place un régime de protection destiné aux produits viticoles.

Le règlement (CE) n°479/2008 du conseil européen nous définit « mention traditionnelle » par une mention employée :

- a) pour indiquer que le produit bénéficie d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée en vertu du droit communautaire ou de la législation d'un État membre ; ou

---

<sup>28</sup> Workman D., "Wine Exports by Country", <http://www.worldstopexports.com/wine-exports-country/>.

<sup>29</sup> B. Sarzi, *Social Media Wine*, Milano, Apogeo, 2020, p. 16.

<sup>30</sup> *Wikipédia*, Organisation commune du marché vitivinicole, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Organisation\\_commune\\_du\\_march%C3%A9\\_vitivinicole](https://fr.wikipedia.org/wiki/Organisation_commune_du_march%C3%A9_vitivinicole).

b) pour désigner la méthode de production ou de vieillissement ou la qualité, la couleur, le type de lieu ou un événement particulier lié à l'histoire du produit bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée.<sup>31</sup>

Les mentions principales pour les vins sont deux : l'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication Géographique Protégée (IGP). Les produits AOP sont essentiellement liés au terroir, puisque :

Every part of the production, processing and preparation process must take place in the specific region. For wines, this means that the grapes have to come exclusively from the geographical area where the wine is made.<sup>32</sup>

[Chaque partie du processus de production, de transformation et de préparation doit avoir lieu dans la région concernée. Pour les vins, cela signifie que les raisins doivent provenir exclusivement de la zone géographique où le vin est élaboré]<sup>33</sup>

Les produits IGP sont un peu plus libres, puisque :

For most products, at least one of the stages of production, processing or preparation takes place in the region. In the case of wine, this means that at least 85% of the grapes used have to come exclusively from the geographical area where the wine is actually made.<sup>34</sup>

[Pour la plupart des produits, au moins une des étapes de la production, de la transformation ou de la préparation a lieu dans la région. Dans le cas du vin, cela signifie qu'au moins 85% des raisins utilisés doivent provenir exclusivement de l'aire géographique où le vin est effectivement produit.]<sup>35</sup>

Les vins IGP sont souvent appelés *Vins de Pays* en France.

Le caractère européen de ces classifications nous permet d'identifier assez aisément les équivalents dans les autres langues européennes (dans notre cas, l'italien) avec peu de difficultés.

En italien, on identifie les produits AOP par *Denominazione di Origine Protetta* (DOP). Cependant, notamment pour le vin, en italien on partage la classification DOP en deux catégories plus petites : les DOC et les DOCG.

Les vins DOC, *Denominazione di Origine Controllata* (dénomination d'origine contrôlée), correspondent essentiellement aux AOP ; la certification DOGC, *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (dénomination d'origine contrôlée et garantie) est utilisée pour les vins DOC qui, depuis au moins 10 ans, ont acquis une certaine importance, une réputation nationale et internationale ainsi qu'une valeur commerciale reconnue.<sup>36</sup>

---

<sup>31</sup> *Journal officiel de l'Union européenne*, Règlement (CE) n° 479/2008 du conseil du 29 avril 2008, Chapitre V, Art. 54.1, <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:148:0001:0061:FR:PDF>.

<sup>32</sup> Europa.eu, Quality schemes explained, [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_en#geographicalindications](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en#geographicalindications).

<sup>33</sup> La traduction est nôtre.

<sup>34</sup> Europa.eu, *Ibid.*

<sup>35</sup> La traduction est nôtre.

<sup>36</sup> *Wikipedia*, Vino, [https://it.wikipedia.org/wiki/Vino#Classificazione\\_dei\\_vini](https://it.wikipedia.org/wiki/Vino#Classificazione_dei_vini).

Aux produits IGP, correspond la catégorie *Indicazione Geografica Tipica* (IGT), c'est-à-dire la reconnaissance de la typicité de l'empreinte territoriale, tout comme les IGP.

La division des DOP en de différentes catégories en italien nous introduit au problème de la spécificité en traduction. Il existe par exemple d'autres classifications qui sont tout à fait spécifiques des vins français, et d'autres encore, spécifiques des vins italiens. Pour en mentionner quelques-uns, on a en France les Châteaux, les Crus (Cru artisan, Cru classé, Grand cru, Premier cru, etc.), les Primeurs, les Clos, etc.

La Francia si è data un ordinamento molto preciso, capace di identificare senza possibilità di errore un certo prodotto.<sup>37</sup>

[La France s'est dotée d'un système de classification très précis, capable d'identifier un certain produit sans possibilité d'erreur]<sup>38</sup>

Pour mieux expliquer la complexité de la structure de cette classification, il suffit d'analyser la classification des vins de Bordeaux :

I vini della zona di Bordeaux hanno l'Appellation d'Origine Contrôlée, e sono denominazioni gerarchiche. La definizione regionale, Bordeaux o Bordeaux Supérieure, si riferisce all'intero territorio della vite, ed è utilizzata per i prodotti più comuni. Seguono poi le appellazioni regionali, come ad esempio Médoc e Haut Médoc, e poi quelle comunali (...). All'interno di essi si trovano le zone di maggior interesse, divise tra Cru Bourgeois e Cru Classés. Questi ultimi sono ulteriormente suddivisi in altri gruppi qualitativi, una gerarchia rimasta immutata dal 1855, dove a primeggiare ci sono Pauillac, Margaux, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Moulis e Listrac.<sup>39</sup>

[Les vins de la région de Bordeaux ont l'Appellation d'Origine Contrôlée, et sont des dénominations hiérarchiques. La définition régionale, Bordeaux ou Bordeaux Supérieur, fait référence à l'ensemble du territoire de la vigne, et est utilisée pour les produits les plus courants. Ensuite on a les appellations régionales, comme Médoc et Haut Médoc, puis des noms municipaux (...). Ici on peut trouver les zones les plus intéressantes, répartis entre les Cru Bourgeois et les Cru Classés. Ces derniers sont ensuite répartis en d'autres groupes qualitatifs, une hiérarchie qui n'a pas changé depuis 1855, où se distinguent Pauillac, Margaux, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Moulis et Listrac.]<sup>40</sup>

La connotation strictement géographique de cette classification, en rend impossible l'effort de traduction par des correspondants italiens. En même temps, un vin italien DOCG, s'il est importé en tant que vin AOC, perdra son prestige historique et qualitatif.

Pour respecter ces spécificités, en traduction, on choisira de transcrire les différentes certifications et mentions traditionnelles (quand il n'y a pas de correspondance parfaite comme dans le cas de IGP/IGT). Bien sûr, la transcription est la

negazione della traduzione, ma può nel migliore dei casi avere il vantaggio di arricchire la lingua d'arrivo.<sup>41</sup>

---

<sup>37</sup> D. Tornifoglia, *I giardini di Oltralpe*, Ancona, Affinità elettive, 2015, p. 8.

<sup>38</sup> La traduction est nôtre.

<sup>39</sup> D. Tornifoglia *op. cit.*, p. 61-62.

<sup>40</sup> La traduction est nôtre.

<sup>41</sup> J. Podeur, *La pratica della Traduzione*, Napoli, Liguori Editore, 2002, p. 147.

[négation de la traduction, mais elle peut, dans le meilleur des cas, enrichir la langue cible.]<sup>42</sup>

Cependant, la pratique de la transcription ne peut pas aider le traducteur dans la traduction des éléments subjectifs tels que les saveurs et les couleurs, pour lesquels les correspondances ne sont pas forcément standardisées et réglementées.

#### 1.4 Couleurs et saveurs du vin

Les couleurs et les saveurs ne sont pas des éléments qui existent indépendamment, mais nous apprenons à les identifier et à les distinguer dès notre enfance.

Pour mieux comprendre cela, il suffit de penser non pas aux couleurs les plus communes, comme le blanc, le noir, le jaune ou le vert, mais aux nuances qui les séparent ; par exemple, selon Wikipédia, la couleur rouge en italien est divisée en 30 types différents de graduations : rosso cardinale, rosso mattone, Bordeaux, Borgogna, ciliegia, vinaccia, etc.<sup>43</sup> Cette division de la palette est le fruit de l'histoire culturelle d'un peuple, et en conséquence de sa langue. Si on regarde la division de la même couleur en anglais (toujours selon Wikipédia), on trouvera 64 nuances de couleur, y compris celles du rose et du violet.<sup>44</sup>

Guy Deutscher consacre une œuvre entière à ce thème : dans son livre *Through the language glass*<sup>45</sup> il explique combien la langue que nous parlons, fruit de la culture et du contexte dans lequel nous vivons, est capable de changer notre façon de voir le monde, en le découpant et en le structurant de façon différente. À travers des études sur des langues plus exotiques, les scientifiques ont trouvé des langues (comme le Bellonese ou le Zifish) qui divisent la palette des couleurs en seulement trois nuances : blanc, noir et rouge. Bien sûr, il s'agit de phénomènes très rare et assez particulier, mais ils nous servent d'exemples pour comprendre que la subdivision des couleurs n'est pas arbitraire et même pas universelle.

C'est curieux de voir qu'en français (tout comme en italien), on appelle le vin blanc, « blanc », même si sa couleur peut avoir de nombreuses nuances de jaune, mais pas de blanc.

---

<sup>42</sup> La traduction est nôtre.

<sup>43</sup> *Wikipedia*, Gradazioni di rosso, [https://it.wikipedia.org/wiki/Categoria:Gradazioni\\_di\\_rosso](https://it.wikipedia.org/wiki/Categoria:Gradazioni_di_rosso).

<sup>44</sup> *Wikipedia*, Shades of red, [https://en.wikipedia.org/wiki/Category:Shades\\_of\\_red](https://en.wikipedia.org/wiki/Category:Shades_of_red).

<sup>45</sup> G. Deutscher, *Through the language glass*, London, Arrow Books, 2011.



Le même phénomène se reproduit avec les saveurs. Dans son travail *Testing lexical equivalences for wine flavours in emerging markets*<sup>46</sup>, Armando Maria Corsi essaie de vérifier si les goûts de la population chinoise correspondent à ceux des peuples occidentaux. Pour ce faire, ils ont demandé d'identifier les arômes dans une sélection de vins, et vérifier si les réponses des personnes chinoises reflétaient celle de la contrepartie occidentale.

Les arômes les plus communs chez les Chinois étaient le Yangmei (ou fraise chinoise), l'aubépine séchée, la baie de goji, les dattes rouges chinois, etc. En revanche, les participants occidentaux ont privilégié des arômes tels que la cerise noire, la prune, la vanille, le bacon.

Bien sûr, en s'agissant des mêmes vins, les goûts étaient les mêmes ; ce qui changeait était l'association mentale que les personnes faisaient avec ces goûts.

Être conscient du problème permettra au traducteur d'effectuer des recherches approfondies avant de traduire. Parfois, certains termes ne peuvent pas être traduits, à cause de l'absence du référent dans la langue-culture cible. Dans ce cas, le traducteur devra pouvoir faire face au problème, en utilisant des hypéronymes, en explicitant ou expliquant les référents, ou en appliquant les stratégies qu'il considère les plus appropriées.

The translation of wine descriptors should be carefully conducted, otherwise consumers' expectations can be lowered by lack of familiarity and experience some costumers have with the descriptors.<sup>47</sup>

[La traduction des descripteurs du vin doit être effectuée avec soin, sinon les attentes des consommateurs peuvent être réduites par le manque de familiarité et d'expérience de certains clients avec les descripteurs.]<sup>48</sup>

Dans notre cas spécifique, de traduction de l'italien vers le français, en opérant avec deux langues et cultures très proches (si comparées à la langue et culture chinoise) on s'attend à ce que les référents des couleurs et des saveurs correspondent. Pour pouvoir vérifier cette théorie, il faudra comparer la liste des arômes les plus communs dans les deux langues.

L'œuvre d'Ophélie Neiman *Le vin c'est pas sorcier*<sup>49</sup> peut nous aider dans cette opération, en tant qu'œuvre œnologique assez complète et approfondie. Vu son empreinte vivante et

---

<sup>46</sup> A. M. Corsi *et al.*, "Testing lexical equivalences for wine flavours in emerging markets: Do hawthorns taste like blackberries ?", *Food Quality and Preference* 62 (2017), s.l., p. 296-306.

<sup>47</sup> *Ibid.*

<sup>48</sup> La traduction est nôtre.

<sup>49</sup> O. Neiman, *Le vin c'est pas Sorcier*, Paris, Marabout, 2020.

schématique, la consultation en parallèle avec la même œuvre traduite en italien par Fabio Rizzari<sup>50</sup> nous permettra de vérifier si les arômes correspondent entre eux.

Si on compare l'analyse aromatique du merlot, on verra que les descripteurs sont les mêmes dans les deux langues :

---

<sup>50</sup> O. Neiman, *Vino – manuale per aspiranti intenditori*, Firenze, Giunti, 2020.

# MERLOT



pruneau



mûre



myrtille



cerise noire



violette



menthe



cuir



gibier



jus de viande

(Version française)

# MERLOT



prugna



mora



mirtillo



amarena



violetta



menta



cuoio



selvaggina



sugo di carne

(Version italienne)

Nous pourrions alors fixer et organiser les corrélations des arômes dans un tableau, divisé par familles d'arômes. Voici les tableaux pour la famille des fruits :

<b>AGRUMES</b>	
Bergamote	Bergamotto
Citron	Limone
Citron vert	Limone verde
Mandarine	Mandarino
Orange	Arancia
Pamplemousse	Pompelmo

<b>FRUITS ROUGES</b>	
Cerise	Ciliegia
Fraise	Fragola
Fraise de bois	Fragolina di bosco
Framboise	Lampone
Groseille	Ribes rosso
Grenade	Melograno

<b>FRUITS NOIRS</b>	
Cassis	Ribes nero
Cerise noire	Amarena
Figue	Fico
Mûre	Mora
Myrtille	Mirtillo

<b>FRUITS EXOTIQUES</b>	
Ananas	Ananas
Banane	Banana
Fruit de la passion	Frutto della passione
Litchi	Litchi
Mango	Mango

<b>FRUITS BLANCS</b>	
Melon	Melone
Pêche blanche	Pesca bianca
Poire	Pera
Pomme	Mela

<b>FRUITS JAUNES</b>	
Abricot	Albicocca
Brugnon	Nettarina
Mirabelle	Susina
Pêche	Pesca
Prune	Prugna
Coing	Mela cotogna

<b>FRUITS SECS</b>	
Amande	Mandorla
Datte	Dattero

<b>FRUITS CONFITS</b>	
Compote	Composta
Confiture	Confettura

Figue séchée	Fico secco
Noisette	Nocciola
Noix	Noce
Noix de cajou	Anacardo
Pistache	Pistacchio
Pruneau	Prugna secca
Raisin sec	Uva passa
Amande fraîche	Mandorla fresca

Écorce d'orange	Scorza d'arancia
Fruits cuits	Frutta cotta
Pâte de coing	Pasta di cotogna

Pour les tableaux de la famille des arômes des fleurs, les pâtisseries, les boisés, les végétaux frais et secs, les épices et aromates, les grillés, les sous-bois, les animaux, les minéraux et les défauts (catégories reprises par le livre de Neiman<sup>51</sup>), voir l'appendice à ce chapitre.

La subdivision des arômes en groupes de familles permet d'effectuer l'analyse olfactive sur plusieurs niveaux de profondeur : un amateur identifiera plus facilement les familles d'arômes, cependant qu'un œnologue poursuivra l'analyse en cherchant les sous-familles d'appartenance.<sup>52</sup>

Toujours à travers des parallélismes entre les deux textes, on peut vérifier la traduction des couleurs, et des différentes nuances que le vin peut exprimer dans le temps :

	<b>La couleur et sa nuance</b>		
Vin rouge →	Violette	Vin rouge	Orange
Vin blanc →	Verte	Vin blanc	Orange
	Vin jeune	Vin à son apogée	Vin vieux
Vin rouge →	Nuance violette	Rouge / rubis / grenat	Tuilé ou orange
Vin blanc →	Nuance verte	Citron / doré / paille	Tuilé ou orange

	<b>Il colore e le sue sfumature</b>		
Vino rosso →	Violaceo	Rosso	Aranciato
Vino bianco →	Verde	Bianco	Aranciato
	Vino giovane	Vino maturo	Vino vecchio
Vino rosso →	Tinta violacea	rosso / rubino / granato	mattone o arancio

<sup>51</sup> *Ibid.*

<sup>52</sup> L. Moio, *Il respiro del vino*, Milano, Mondadori, 2019, p 413.

Vino bianco →	Tinta verde	limone / dorato / paglierino	mattone o arancio
---------------	-------------	------------------------------	-------------------

Bien qu'on soit en train d'analyser un champ qui prend vie dans la subjectivité de celui qui boit/voit le vin, on peut voir que les référents culturels et linguistiques sont les mêmes. Il s'agit quand même d'un champ qui, parfois, ne met d'accord même pas les professionnels du secteur :

Terms like “minerality” are often used, but are not consistently understood even among wine experts.<sup>53</sup>

[Des termes comme « minéralité » sont utilisés souvent, mais pas toujours compris, même pas par les experts du vin.]<sup>54</sup>

« Parler du vin » peut signifier beaucoup de choses en terme linguistique, vu que les personnes intéressées peuvent être autant d'amateurs que des experts en matière de viticulture ou œnologie. Cette variation diastratique nous permet d'identifier une langue spécifique du vin : tout le monde du vin, à partir de la vigne, la vendange, l'élevage et la production du vin, fait l'usage d'un langage et d'une terminologie propre du secteur ; l'emploi et la connaissance de ces spécificités sont un signe important de compétence dans la matière, de maîtrise de la langue de spécialité.

La recherche soigneuse de la terminologie et l'attention aux choix de traduction sont fondamentales pour le traducteur dans le développement et rédaction d'une traduction spécialisée.

---

<sup>53</sup> A. M. Corsi et al., *op. cit.*

<sup>54</sup> La traduction est nôtre.

## 2. Le travail de traduction dans la langue spécialisée

### 2.1 La langue spécialisée

Le secteur du vin utilise, sur plusieurs niveaux de spécialité, une langue spécialisée sectorielle. Parmi les nombreuses définitions de « langue de spécialité » Federica Scarpa, dans son livre consacré à la traduction spécialisée, nous propose celle de Cortelazzo :

Per lingua speciale si intende una varietà funzionale di una lingua naturale, dipendente da un settore di conoscenze o da una sfera di attività specialistici, utilizzata, nella sua interezza, da un gruppo di parlanti più ristretto della totalità dei parlanti la lingua di cui quella speciale è una varietà, per soddisfare i bisogni comunicativi (in primo luogo quelli referenziali) di quel settore specialistico.<sup>55</sup>  
[Par langue de spécialité, nous entendons une variété fonctionnelle d'une langue naturelle, dépendant d'un domaine de connaissance ou d'une sphère d'activité spécialisée, utilisée, dans sa totalité, par un groupe de locuteurs plus restreint que la totalité des locuteurs de la langue dont la spéciale est une variété, pour satisfaire les besoins communicatifs (avant tout référentiels) de ce domaine spécialisé.]<sup>56</sup>

La langue spécialisée traite donc un sujet spécifique dans un langage qui n'est pas partagé par l'ensemble des locuteurs de la langue, et donc, elle nécessite un apprentissage de ses spécificités. Seulement après avoir acquis ces connaissances, les individus pourront produire des communications techniques et professionnelles. Il faut signaler toutefois qu'une langue de spécialité n'est pas un « sous-ensemble structurellement monolithique »<sup>57</sup> et que donc elle se diversifie sur des variantes en fonction des émetteurs et des destinataires.

En effet, une langue spécialisée n'est pas reléguée au simple usage entre les experts du secteur, mais elle peut avoir des destinataires qui ne font pas forcément partie du secteur : la langue devra pouvoir s'adapter en fonction du contexte et de la finalité de l'énoncé. Cette stratification entre les différents niveaux linguistiques est appelée « dimension verticale ».

Une langue spécialisée n'est pas nécessairement hermétique, car très souvent elle se mélange avec les autres sous-langues : par exemple, un discours politique peut présenter des éléments du langage économique, juridique, scientifique, etc. Ces échanges à l'intérieur de la même langue forment la « dimension horizontale ».

---

<sup>55</sup> F. Scarpa, *La traduzione specializzata*, Milano, Hoepli, 2020, p. 1.

<sup>56</sup> La traduction est nôtre.

<sup>57</sup> M. T. Cabré, *La terminologie - théorie, méthode et applications*, Malakoff, Armand Colin, 1998, p. 125.

Les deux dimensions d'une langue mettent en évidence le fait qu'une sous-langue, en tant que telle, ne peut exister en soi, mais seulement à l'intérieur d'une langue commune (comme le français ou l'italien).

À la différence des argots, dont les parlants n'ont pas l'intérêt de communiquer avec d'autres groupes d'individus, les langues spécialisées ont le but de communiquer les informations de manière précise et spécifique. Le traducteur devra pouvoir s'appuyer sur les traductions déjà existantes des termes et des expressions spécifiques, en les prenant comme « norme » traductive.<sup>58</sup> Le respect de la norme vise à éviter de créer confusion en utilisant des variantes qui ne sont pas reconnues dans le secteur.

En même temps, les textes spécialisés donnent généralement au traducteur plus de liberté du point de vue stylistique que les autres textes littéraires, privilégiant la clarté du texte visant à une bonne compréhension du contenu :

Il traduttore specializzato ha infatti quasi sempre a sua disposizione più modi di tradurre uno stesso segmento del testo di partenza per esprimerlo nel testo di arrivo nel modo più chiaro possibile senza per questo inficiare la validità della tradizione.

La libertà del traduttore di fare le modifiche ritenute essenziali per migliorare la sua versione deriva dal fatto che la traduzione specializzata può essere considerata come un tipo particolare di operazione di modifica testuale a cui può quindi essere applicato il cosiddetto "principio del mediatore".<sup>59</sup> [Le traducteur spécialisé dispose presque toujours de plusieurs façons de traduire le même segment du texte source afin de l'exprimer dans le texte cible le plus clairement possible sans affecter la validité de la tradition.

La libertà del traduttore d'apportare le modificazioni giudicate essenziali per migliorare la sua versione découle du fait que la traduction spécialisée peut être considérée comme un type particulier d'opération de modification textuelle à laquelle on peut appliquer le principe dit « du médiateur ».]<sup>60</sup>

Toutefois, cette liberté ne s'étend pas à la terminologie, qui reste l'élément principal sur lequel se construit la langue spécialisée. En effet,

è il lessico a fornire elementi distintivi che individuano una lingua speciale sia rispetto ad altre lingue speciali sia rispetto alla lingua comune.<sup>61</sup>

[c'est le lexique qui nous fournit les éléments distinctifs qui individuent une langue spécialisée par rapport à d'autres langues spécialisée ou à la langue commune.]<sup>62</sup>

Un travail méticuleux sur la terminologie spécifique du secteur d'opération est donc à la base du travail de traduction.

## 2.2 La terminologie

---

<sup>58</sup> F. Scarpa, *op. cit.*, p. 105.

<sup>59</sup> *Ibid.*, p. 145.

<sup>60</sup> La traduction est nôtre.

<sup>61</sup> M. Magris, M. T. Musacchio, *et al.*, *Manuale di Terminologia*, Milano, Hoepli, 2020, p. 28.

<sup>62</sup> La traduction est nôtre.



Un rôle fondamental dans les langues spécialisées est joué par la terminologie, qui fournit les éléments utiles à identifier et distinguer la sous-langue des autres langues spéciales et de la langue commune.

La terminologie spécifique est le fruit d'un long processus historique, pendant lequel le langage se spécialise au fur et à mesure que les travaux, les outils, les objets quotidiens se développent et se particularisent. La terminologie devient alors le reflet d'une organisation conceptuelle d'une spécialité, et par conséquent sa forme plus précise d'expression et de communication professionnelle.

Dans le secteur linguistique, c'est grâce à Eugen Wüster, avec sa théorie de la terminologie, que la terminologie est considérée comme une discipline autonome. Inscrite dans la linguistique appliquée, la terminologie s'occupe de la description des langues particulières : elle étudie le choix et l'usage des termes, leur classement et leur documentation.<sup>63</sup>

Un autre terminologue historique, Jean Charles Le Sager, dans l'étude des langues spécialisées, il partage les termes en trois catégories principales<sup>64</sup> :

- termes spécifiques de la discipline, normalement utilisés seulement par les spécialistes (un exemple dans le monde du vin, les tanins).
- mots communs utilisés sans des variations de sens (vin, vigne).
- mots communs utilisés avec des acceptions modifiées et rétrécies à un domaine spécialisé (élevage d'un vin, terroir).

À remarquer la distinction entre mot (qui peut avoir plusieurs sens selon le contexte et son emploi spécifique) et terme (unité de sens précise et univoque). En effet,

stating that a linguistic item is a term is considering its meaning from the perspective of a special subject field. There is no such thing as a term in essence; a linguistic unit becomes a term relative to the subject field in which it is considered.<sup>65</sup>

[déclarer qu'un élément linguistique est un terme, c'est considérer sa signification du point de vue d'un domaine particulier. Il n'existe pas de terme en soi ; une unité linguistique devient un terme relativement au domaine dans lequel elle est considérée.]<sup>66</sup>

Charles Fillmore nous explique ce phénomène en parlant de « linguistic frame »<sup>67</sup> : l'exposition à une forme linguistique dans un contexte déterminé active dans

---

<sup>63</sup> M. T. Cabré, *op. cit.*, p. 61-64.

<sup>64</sup> F. Scarpa, *op. cit.*, p. 51.

<sup>65</sup> M. C. L'Homme, *Lexical Semantics for Terminology*, Amsterdam, John Benjamins Publishing Company, 2020, p. 59.

<sup>66</sup> La traduction est nôtre.

<sup>67</sup> C. Fillmore, "Frame semantics and the nature of language", *Annals of the New York Academy of Sciences* n°280 (1976) New York, p. 25.

l'esprit du percepteur une « frame » une situation communicative bien déterminée. C'est alors qu'un terme est perçu comme tel et s'approprie de ses spécificités. La terminologie est alors directement liée aux différents domaines et aux langues de spécialité ; *elle est inséparable du contexte social et a des applications évidentes.*<sup>68</sup>

Quand on parle de termes, il est important de spécifier qu'on désigne une unité de sens, et non pas une unité graphique ; les locutions aussi peuvent être considérées comme des termes :

Une locution de la langue est structurée autour d'un sens exprimable par un ensemble de syntagmes figés, sémantiquement non compositionnels, que seule distingue la flexion.<sup>69</sup>

Il existe des différents types de locutions : elles peuvent être verbales (comme « faire face »), nominales (comme « chemin de fer »), adjectivales (« comme il faut »), adverbiales (« en vain »), entre autres. En tant qu'unité de sens, les locutions doivent être gérées comme telles ; un bon traducteur, tout comme le terminologue, doit être capable de les reconnaître et de les maîtriser. « Tout défaut sera interprété comme indice d'incompétence ».<sup>70</sup>

Le travail terminologique concerne aussi une analyse des relations sémantiques pour pouvoir lier entre eux les termes de forme hiérarchique. Il existe quatre types de relations entre les sens des mots :<sup>71</sup>

1. identité de sens : les deux sens correspondent parfaitement (par exemple, « vélo » = « bicyclette »).
2. intersection de sens : il y a une concordance partielle entre les sens des mots (par exemple, « chien » et « poisson » partagent le trait d'« animal »).
3. inclusion de sens : le sens d'un mot inclut un autre sens (par exemple, « chien » inclut le sens d'« animal »).
4. disjonction de sens : les deux sens n'ont pas de caractéristiques communes (les sens de « chien » et de « manger » ne se croisent pas).

Cette analyse est faite à partir des *differentia* d'une définition, c'est-à-dire les éléments d'une définition que spécifient comment un concept se détache des autres concepts liés au même *genus* (la partie de la définition qui correspond au concept supérieur).<sup>72</sup>

---

<sup>68</sup> R. Goffin, « La science terminologique », *Terminologie et traduction*, CCE, n° 2 (1985), p. 11.

<sup>69</sup> A. Polguère, *Lexicologie et sémantique lexicale*, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 2008, p. 57.

<sup>70</sup> D. Gouadec, *Terminologie et phraseologie*, Paris, La maison du dictionnaire, 1993, p. 168.

<sup>71</sup> A. Polguère, *op. cit.*, p. 146-147.

<sup>72</sup> M. C. L'Homme, *op. cit.*, p. 85.

C'est bien dans ces quatre macro-types de relations que nous pouvons distinguer tous les autres liens d'hypéronymie, hyponymie, synonymie, antonymie, etc.

Dans l'optique de la traduction, il est fondamental pour le traducteur de savoir respecter les standards terminologiques, pour ne pas tomber dans l'ambiguïté sémantique ou produire des erreurs référentielles. Si les synonymes sont dangereux dans le travail terminologique, il faut aussi considérer qu'il existe souvent des variantes d'un même mot ou terme (par exemple *cyclomoteur* et *scooter*) ou l'utilisation (sans conséquences au niveau pragmatique) des emprunts de l'anglais ou d'autres langues étrangères.

Pour limiter la croissance de variantes et de termes pour le même concept, les terminologues font appel à la « normalisation terminologique » : la réduction du nombre de synonymes et des formes vise à une plus grande univocité sémantique dans la communication entre spécialistes.<sup>73</sup>

Une communication, pour être complètement dépourvue d'ambiguïté, exigerait que chaque terme désigne une seule notion ; cette situation ne peut correspondre à la réalité de la langue commune, où les mots sont polysémiques et on a souvent des formes synonymiques pour exprimer de façons différentes un concept. La normalisation est donc très importante pour désigner une forme modèle, une norme, si on pense que (aujourd'hui plus qu'avant) les langues sont en échange continue avec des nouvelles notions à dénommer, les emprunts, néologismes, etc.

### 2.2.1 La terminologie du vin

Dans le monde du vin, la terminologie du secteur peut être partagée en trois groupes importants :

- la terminologie de la vigne (raisin, cépage, vignoble, etc.)
- la terminologie de la cave (élevage, passerillage, fermentation, etc.)
- la terminologie du produit (tanins, stop-goutte, décanter, millésime, etc.)

En effet, le monde du vin est très riche en terminologie, avec un vocabulaire qui s'étend de l'agriculture aux accords gastronomiques : cet échange important de termes entre secteurs rend très vaste la dimension horizontale de la langue spécialisée liée au vin.

---

<sup>73</sup> M. T. Cabré, *op. cit.*, p. 189.

Sur un plan de diversification dans la dimension verticale, on peut voir comment les amateurs de l'œnologie utilisent un vocabulaire plus générique comparé à celui des experts du secteur, mais il n'existe pas des expressions parallèles à celles professionnelles (comme il se passe dans le monde de la médecine, avec des parallèles entre *migraine*, terme spécifique, et *mal de tête*, terme commun). Les personnes communes diront alors qu'un vin est « blanc et fruité » plutôt que « jeune, vif, avec des notes d'orange dans son évolution ». Cette absence de parallélismes, cette absence d'un double vocabulaire entre spécialistes et amateurs, peut paraître au traducteur une simplification du processus de travail ; la simplicité du langage commun est au contraire un piège très insidieux, auquel il faut prendre garde.

Cela rend fondamental un travail méticuleux de recherche et classification pour maîtriser proprement la terminologie sectorielle et ne pas tomber dans l'erreur. Pour ce faire, dans le travail terminologique au service de la traduction, la construction de fiches terminologiques est une opération stratégique non seulement utile, mais indispensable.

### 2.2.2 La fiche terminologique

La fiche terminologique constitue le travail préliminaire du traducteur qui collecte et organise les informations relatives au(x) terme(s) intéressé(s) dans la langue de départ et son équivalent dans la langue cible. Elle a le but de bien comprendre le concept exprimé par un terme, et de pouvoir bien l'utiliser.

Bien qu'elles puissent exiger un effort de recherche plus profonde, et un investissement de temps important pour les créer et les organiser, les fiches terminologiques permettent au traducteur non seulement de prendre des choix de traduction de manière plus solide et pondérée, mais elles sont des ressources qui restent stockées et disponibles dans le temps pour des éventuelles nécessités futures de travail qui fait usage de la même terminologie. L'échange des fiches terminologiques entre les traducteurs et, si nécessaire, avec leurs clients, permet aussi une continuité et une cohérence traductive dans le temps.

Il existe de différents types et standards de fiches terminologiques (il y a aussi un modèle ISO<sup>74</sup>), selon les nécessités et le type de travail ; toutefois, les éléments qui composent une fiche terminologique ne peuvent s'empêcher de comprendre <sup>75</sup>:

---

<sup>74</sup> ISO/TC37, <https://www.iso.org/committee/48104.html>.

<sup>75</sup> M. Magris, M. T. Musacchio, *et al.*, *op. cit.*, p. 171-172.

- le terme : *chaîne, continue ou discontinue, de caractères désignant un objet/concept perçu ou conçu dans les limites restrictives ou exclusives d'un champ d'activité, d'expérience ou d'application.*<sup>76</sup>
- la catégorie morphosyntaxique : *classe grammaticale à laquelle appartient la désignation.*<sup>77</sup>
- le domaine : *Champ d'application (...) dont la désignation (le terme) est originaire et dans lequel elle a acquis sa valeur intrinsèque.*<sup>78</sup>
- la définition : *Texte ou série cohérente de segments de texte présentant, dans les conditions de filtre spécifiées, un ensemble structuré et homogène de caractères définitoires de l'objet/concept désigné suffisant à l'affecter à une classe d'objets/concepts et à le différencier de tous les autres objets/concepts appartenant au même univers structuré.*<sup>79</sup>
- le contexte : *Segment de texte dans lequel figure la désignation (le terme) considérée.*<sup>80</sup>

Il est important que les informations contenues dans la fiche terminologique soient tirées d'une source fiable, et donc elles doivent être justifiées en les citant quand possible. La fiabilité de la source équivaut à la crédibilité du travail et des données qu'il contient.

Dans la majorité des travaux terminologiques les fiches sont préparées selon la méthode onomasiologique, et donc rédigées en partant d'un concept, et non pas d'un terme. Ce type d'approche privilégie les étiquettes, les termes, le plus transparentes possible, et de ce fait, les termes composés de plusieurs mots<sup>81</sup>.

Selon Aline Francoeur, les éléments fondamentaux pour la rédaction de la fiche sont trois : domaine, définition et entrée (terme)<sup>82</sup>. À la discrétion du rédacteur, la fiche peut être complétée avec d'autres informations comme des synonymes, les relations d'hyponymie/hyperonymie, des images, etc. si elles sont jugées nécessaires à rendre plus efficace le travail visé par la fiche.

---

<sup>76</sup> D. Gouadec, *Données & informations*, Paris, La maison du dictionnaire, 1994, p. 6.

<sup>77</sup> *Ibid.*, p. 11.

<sup>78</sup> *Ibid.*, p. 16.

<sup>79</sup> *Ibid.*, p. 51.

<sup>80</sup> *Ibid.*, p. 45.

<sup>81</sup> M. C. L'Homme, *op. cit.*, p. 65.

<sup>82</sup> A. Francoeur, « La fiche terminologique - entre théorie et pratique », *Langues et linguistique*, no 35 (2015), s.l., p. 24-39.

Cette liberté dans l'organisation des fiches terminologique mène à une inconsistance d'informations contenues dans les différentes banques de données.

Par exemple, en consultant la IATE (Interactive Terminology for Europe), banque de données terminologiques européenne, on peut voir que les informations qu'on trouve le plus souvent sont bien le terme (avec son équivalent dans la langue cible), le domaine et la source d'attestation. Tous les autres champs (y compris le contexte) ne sont pas toujours présents. Toutefois, on peut construire des fiches avec des champs très particuliers, spécifiques du domaine dans lequel on travaille, pour rendre la fiche la plus complète possible. Mariana Pitar nous en parle dans son travail sur la terminologie<sup>83</sup>, où elle nous donne des exemples de fiches terminologiques liées au champ de la chimique :

Terme vedette : Acide acétylsalicylique  
Domaine : physique  
Température d'ébullition : 140 °C  
Température de fusion : 135 °C  
Solubilité : Moins soluble dans l'éther anhydre  
Masse volumique : 1,4 g·cm<sup>-3</sup>  
Point d'éclair : 131,2 °C  
Classe cristalline : P21/c5  
Volume : 854,23 Å<sup>3</sup>  
Indice de réfraction : 1,55

Comme on peut le voir, des champs très spécifiques ont été ajoutés pour que la fiche puisse comporter les informations utiles aux utilisateurs de la même. Bien que les champs puissent être ajoutés selon le besoin, chaque champ doit forcément correspondre à un seul type d'information qui doit être exprimée de manière concise.

Pour des raisons pratiques, on doit utiliser une forme particulière, appelée « forme canonique », pour renvoyer à un vocable et en stocker la description dans le dictionnaire :

Il est important de se souvenir que c'est par simple convention que, dans les dictionnaires français [et dans les fiches terminologiques]<sup>84</sup>, les vocables verbaux sont nommés et ordonnés alphabétiquement selon leur forme de l'infinifitif, les noms selon leur forme du singulier et les adjectifs selon leur forme du masculin singulier.<sup>85</sup>

Les banques de données qui rassemblent les fiches terminologiques, pour être efficaces, doivent être rapides à consulter et facilement interchangeables entre les traducteurs. Leur consultation peut être effectuée manuellement, ou à travers des logiciels spécifiquement projetés. Il existe aussi des banques de données en version numérique consultables en ligne.

---

<sup>83</sup> M. Pitar, « La fiche terminologique – expansion et applications », Timișoara, *Scientific Bulletin of the "Politehnica" University of Timișoara*, Vol. 10, No. 1-2 (2011).

<sup>84</sup> Mon propre ajout.

<sup>85</sup> A. Polguère, *op. cit.*, p. 59.

Les logiciels consacrés au travail terminologique aident le traducteur dans le travail de rédaction des fiches, dans leur consultation et utilisation, soit directement sur le logiciel lui-même, soit en combinaison avec les logiciels de traduction assistée.

### 2.3 La traduction assistée

Dans les dernières années, le monde de la traduction a vu se multiplier les outils électroniques visés d'aide au traducteur dans les différentes phases de son travail. Ces outils sont appelés TAO (Traduction Assistée par Ordinateur).

Il en est résulté un changement substantiel dans l'organisation du travail et dans les ressources utilisées pour gérer et résoudre les questions linguistiques.<sup>86</sup>

À partir du pre-editing, la gestion de la terminologie, la traduction elle-même, jusqu'au post-editing, chaque phase du travail peut être effectuée aujourd'hui à travers l'utilisation d'un logiciel spécifique qui permet au traducteur de gagner du temps, mais aussi d'assurer une bonne qualité du travail final. Les instruments principaux de la traduction assistée sont les dictionnaires numérisés, les Mémoires de Traduction, les correcteurs orthographiques, le style checker (qui vérifie la ponctuation, les normes de style, etc.), et le contrôle de cohérence terminologique, avec l'utilisation d'une Term-Base.<sup>87</sup>

Les deux outils moins communs, et qui souvent nécessitent des logiciels spécifiquement conçus pour leur utilisation, sont les Mémoires de Traductions et les Bases Terminologiques.

Une base terminologique est essentiellement une base de données terminologique électronique. Son échange et utilisation de la part d'une entreprise (ou personne en général) permettent au traducteur de traduire en s'appuyant sur une terminologie déjà approuvée, pour pouvoir garantir une cohérence traductive dans le temps. Au même temps, l'utilisation d'une base terminologique par un logiciel de traduction assistée permet d'avoir une cohérence terminologique tout le long du travail de traduction.

Une mémoire de traduction est une base de données qui contient de fragments de texte (token) et leur traduction dans une langue cible<sup>88</sup>. L'enregistrement de ces portions de texte déjà traduites permet au traducteur, à travers un logiciel de traduction assistée, d'avoir disponible la traduction du texte intéressé (ou d'une portion du texte) si présente

---

<sup>86</sup> M. T. Cabré, *op. cit.*, p. 274.

<sup>87</sup> M. Naldi, *Traduzione automatica e traduzione assistita*, Bologna, Società editrice Esculapio, 2014, p. 9-10.

<sup>88</sup> Wikipédia, *Mémoire de traduction*, [https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9moire\\_de\\_traduction](https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9moire_de_traduction)

dans la base de données. Une mémoire de traduction, pour être efficace, doit contenir le plus grand nombre de segments possible, pour augmenter la probabilité que le fragment de texte intéressé soit présent dans la mémoire de traduction. La traduction proposée par la mémoire de traduction n'est pas le fruit d'une traduction automatique (effectuée par l'ordinateur), mais une traduction faite par le traducteur en personne ; cela garantit une bonne qualité et fiabilité de la traduction proposée. L'utilisation d'une mémoire de traduction est utile pour garantir une cohérence de traduction pour des portions de texte qui se répètent le long du document à traduire.

Même si l'efficacité de ces outils soit facilement reconnue par les traducteurs, il faut quand même préciser qu'ils ne sont pas recommandables pour tous les types de textes : la façon schématique et assez rigide de travailler d'un ordinateur ne s'applique pas très bien au genre littéraire ou poétique, ou le traducteur travaille de façon différente selon le texte qu'il se trouve à traduire. En revanche, dans les textes commerciaux, ou dans des textes plus standardisés comme pourrait être un texte juridique ou spécialisé, les outils de la traduction assistée travaillent souvent de façon efficace et fiable.

Bien entendu, la supervision et la compétence d'un traducteur humain sur le travail de l'ordinateur restent toujours nécessaires pour pouvoir garantir la bonne qualité du travail : « l'intelligence naturelle a encore de beaux jours devant elle »<sup>89</sup>.

Une autre activité facilitée par l'ordinateur est la consultation et le travail sur les corpus. Un corpus est un

ensemble de documents, artistiques ou non (textes, images, vidéos, etc.), regroupés dans une optique précise.<sup>90</sup>

Il existe une branche de la linguistique qui s'occupe exclusivement de l'étude des corpus, c'est-à-dire de l'étude d'une langue en partant des exemples tirés des textes réels. Trois grands domaines sont concernés par la description d'une langue à partir des corpus : la lexicologie, la description de la grammaire, et enfin l'apprentissage d'une langue étrangère.<sup>91</sup> Le traitement des corpus pour des études linguistique n'est pas une innovation récente, mais il faut souligner qu'avec le Traitement Automatique de la Langue (TAL) effectué par l'ordinateur, le travail sur les corpus a finalement permis d'exprimer son potentiel. Grâce à la capacité de gérer un nombre énorme de textes, l'ordinateur peut

---

<sup>89</sup> D. Gouadec, *Guide des métiers de la traduction-localisation et de la communication multilingue et multimédia*, Paris, La maison du dictionnaire, 2009.

<sup>90</sup> *Wikipédia*, Corpus, <https://fr.wikipedia.org/wiki/Corpus>.

<sup>91</sup> A. Condamines, « Linguistique des corpus et terminologie », *Langages*, s.l., jan. 2005.



interroger les milliers de textes qui composent le corpus en quelques seconds, en rendant les opérations sur le corpus faciles et rapides.

En travaillant sur les occurrences, un corpus doit être composé par le plus grand nombre de textes possible, afin de garantir un traitement statistique le plus ample possible, et, par conséquent, fiable.

Les études possibles à effectuer sur un corpus sont essentiellement infinies ; pour la traduction, ils sont très utiles pour pouvoir consulter l'usage pratique des mots, leurs collocations et concordances les plus communes, et donc effectuer (ou bien vérifier) des bons choix de traduction.

Les logiciels de TAO utilisés pour ce travail de traduction sont quatre :

- **SDL MultiTerm 2019**<sup>92</sup> : logiciel développé par l'entreprise SDL PLC qui permet de créer, stocker et modifier des bases de données terminologiques, en l'intégrant avec SDL Trados pour améliorer la cohérence des traductions. Ce logiciel permet aussi d'importer et exporter des termes de différents environnements technologiques, tels que Microsoft Excel.
- **SDL Trados Studio 2019**<sup>93</sup> : considéré le leader dans les logiciels de traduction assistée, Trados permet d'aider le traducteur dans tout le processus de traduction. La segmentation du texte à traduire permet d'utiliser (consulter, modifier, mettre à jour) la/les mémoire(s) de traduction, en intégrant la/les base(s) terminologique(s). Le logiciel est aussi capable d'exporter le travail dans le même formatage du texte de départ.
- **Sketch Engine**<sup>94</sup> : logiciel en ligne développé par Lexical Computing Limited qui permet de travailler sur des corpus disponibles en ligne en plus de quatre-vingt-dix langues. Il est possible de faire de recherches sur la grammaire, les collocations, les concordances, de comparer des corpus en parallèle, etc.
- **AntConc**<sup>95</sup> : logiciel gratuit d'analyse de corpus pour les concordances et l'analyse de textes. Son usage a permis d'analyser la page du site web de Trabucchi d'Illasi comme si elle était un corpus, et donc de compter les occurrences des mots et leur utilisation pratique dans le contexte.

---

<sup>92</sup> SDL MultiTerm 2019, <https://www.sdltrados.com/products/multiterm-desktop/>

<sup>93</sup> SDL Trados Studio 2019, <https://www.sdltrados.com/products/trados-studio/freelance/>

<sup>94</sup> Sketch Engine, <https://app.sketchengine.eu>

<sup>95</sup> AntConc, <https://www.laurenceanthony.net/software/antconc/>

Le travail de traduction sur un texte spécialisé doit combiner l'analyse terminologique à une analyse plus vaste et complète du texte à traduire, pour pouvoir construire un plan du travail à effectuer.

## 3. Le site web de Trabucchi d’Illasi

### 3.1 Traduire pour le web

Avant de traduire un texte, il est fondamental d’effectuer l’analyse textuelle, afin de bien comprendre le style et l’intention communicative du texte. Cette opération est encore plus importante dans les textes d’un site web, dont la traduction peut être plus insidieuse que prévu. Normalement quand nous pensons à un texte, on fait référence à une “ensemble des termes, des phrases constituant un écrit, une œuvre écrite.”<sup>96</sup> Bien que cette définition puisse bien correspondre à celle d’un texte traditionnel (livre, essai, article de journal, etc.), les textes des sites web se révèlent parfois des textes particuliers.

Les textes numériques présentent des innovations telles que l’hypertextualité. En effet, l’hypertextualité change radicalement la méthode de rédaction, de distribution, et d’utilisation (lecture) d’un texte de la part des écrivains, des lecteurs, et même des traducteurs. L’hypertextualité permet, à travers des liens insérés dans le texte, de passer directement d’un texte à l’autre pendant la lecture, et de relier entre eux les textes, les images, les définitions, etc. selon des chemins préétablis par l’auteur du texte. Le texte devient ainsi :

a digital interactive entity that is coherently developed as a unit and presented to users as such.<sup>97</sup>  
[une entité numérique interactive qui est développée de manière cohérente en tant qu’unité et présentée aux utilisateurs comme telle.]<sup>98</sup>

L’intention communicative est accomplie à travers les aspects visuels, typographiques et interactifs qui composent le texte d’une page internet.

Pour Miguel Jiménez-Crespo, la traduction d’un site web peut causer des problèmes si nous y travaillons sans considérer ses particularités : le site web est distribué en différentes pages qui ne sont pas consécutives, et qui n’ont pas un ordre de lecture préétabli. Cette perte de linéarité du texte pourrait produire chez le traducteur la sensation de travailler sur des unités textuelles qui ne font pas nécessairement partie d’un seul « document ».

---

<sup>96</sup> *Larousse.fr*, Texte, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/texte/77624> .

<sup>97</sup> M. A. Jiménez-Crespo, *Translation and web localization*, London, Routledge, 2013, p. 51.

<sup>98</sup> La traduction est nôtre.

La tendance à la segmentation est aussi influencée par l'utilisation toujours plus fréquente des mémoires de traduction et des logiciels de traduction assistée. En effet, vu que certains logiciels de traduction sont capables de gérer les textes directement en format xml et html (les langues de codage de l'internet), les traducteurs peuvent traduire directement le contenu de l'interface web sans gros problèmes de pre-editing. Travailler directement sur un texte segmenté par la machine pourrait produire un texte final encore plus segmenté.

Le traducteur devra tenir compte de ces problèmes afin de ne pas tomber dans le piège de la segmentation et pouvoir produire un texte cohésif qui se présente comme une unité textuelle unitaire et solide.

### 3.1.1 La localisation

Jusqu'à maintenant, nous avons parlé de traduction, ou bien de traduction spécialisée ; toutefois, si on considère le site web non pas comme un « texte », mais comme un produit réalisé par l'entreprise, il serait plus correct de parler de *localisation*.

En effet, pour atteindre le bout commercial du site web, il ne suffit pas seulement de traduire les textes qu'il contient, mais d'adapter (si nécessaire) le matériel au marché ciblé. Cette adéquation est exactement ce que la localisation veut accomplir, c'est-à-dire :

taking a product and making it linguistically and culturally appropriate to the target locale (country/region and language) where it will be used and sold.<sup>99</sup>  
[prendre un produit et le rendre linguistiquement et culturellement approprié au contexte local (pays/région et langue) où il sera utilisé et vendu.]<sup>100</sup>

Bien sûr, l'adaptation culturelle n'est pas une technique nouvelle dans le monde de la traduction, mais ici le but n'est pas purement linguistique ou textuel, mais cette adaptation se construit autour du produit que l'on « vende » pour qu'il puisse fonctionner dans un nouveau marché. L'objet de la localisation est donc le « produit » et non pas le « texte ».

La localisation est une activité plus sophistiquée que la traduction<sup>101</sup> : pour qu'un produit puisse être accessible pour un marché, il faut le rendre compréhensible, l'adapter aux goûts, aux habitudes et à la sensibilité du marché visé en évitant d'entrer en conflit avec la culture cible. Pour ça la localisation ne se limite pas à un simple travail de

---

<sup>99</sup> M. A. Jiménez-Crespo, *op. cit.*, p.13.

<sup>100</sup> La traduction est nôtre.

<sup>101</sup> *Wikipedia*, Website localization, [https://en.wikipedia.org/wiki/Website\\_localization](https://en.wikipedia.org/wiki/Website_localization).

traduction, mais analyse le produit à traduire pour le rendre le plus efficace possible dans le contexte socio-culturel de la langue cible :

È alquanto arduo far capire le immagini della Bibbia che si riferiscono al vino o all'idea di fratellanza agli indiani che sono astemi e non hanno il concetto di fratello e sorella. Bisogna allora che il traduttore ricorra a delle immagini diverse, ma familiari, che siano in grado di far passare il messaggio biblico.<sup>102</sup>

[Il est assez difficile de faire comprendre les images de la Bible qui font référence au vin ou à l'idée de fraternité aux Indiens qui sont abstinentes et n'ont pas le concept de frère et sœur. Il est donc nécessaire que le traducteur utilise des images différentes mais familières qui sont capables de transmettre le message biblique.]<sup>103</sup>

Ces paroles de Josiane Podeur se réfèrent au phénomène de l'adaptation en traduction, mais elles sont utiles pour comprendre combien la localisation est fondamentale pour adoucir (ou bien, éliminer) les obstacles culturels qui empêchent un produit d'être accessible dans un contexte socio-culturel différent de l'originel (pour lequel le produit a été conçu).

Pour ce qui concerne le vin, on a déjà vu dans la section 1.4 que les référents des goûts, couleurs, etc. ne sont pas toujours partagés entre les différentes cultures du monde, surtout si nous mettons en relation deux contextes socio-culturels très différents entre eux. Localiser le vin signifie prendre soin que le produit que l'on « vende » soit perçu dans le marché cible de la même façon que dans le marché originaire, et donc qu'il ne subisse pas une dévalorisation (involontaire) causée par la traduction.

Par exemple, il serait peu logique de louer la combinaison d'un vin avec du « gorgonzola », des « spaghetti alla bolognese » ou bien une « quiche lorraine », si nous vendons du vin dans un pays asiatique, où ces produits ne font pas partie de l'alimentation quotidienne et sont très difficiles à trouver. Le rôle de la localisation sera de remplacer ces plats par d'autres plus communs et accessibles.

La langue et culture (françaises) visées par ce travail de traduction sont assez proches de la culture (italienne) de départ, ce qui rend le processus de localisation une opération relativement proche de la traduction. Toutefois, le traducteur devra toujours prêter attention à ce que les référents culturels correspondent entre les deux contextes, pour faire en sorte que le produit final, le site web de Trabucchi en français, ait le même effet et le même potentiel commercial que le site italien original.

---

<sup>102</sup> J. Podeur, *La pratica della Traduzione*, Napoli, Liguori Editore, 2002, p. 111-112.

<sup>103</sup> La traduction est nôtre.

### 3.2 L'analyse textuelle

Dans la première phase de préparation, pour pouvoir bien définir la situation communicative, le traducteur doit identifier les facteurs extra-textuels, c'est-à-dire : l'émetteur (qui ?) le destinataire (à qui ?), le support de communication (comment ?), le lieu (où ?), le moment (quand ?) et la raison (pourquoi ?) de la communication.<sup>104</sup>

Ces éléments sont à rechercher dans la phase de lecture pour pouvoir identifier et comprendre la fonction du texte, et donc la reproduire en traduction.

Dans notre cas spécifique, on peut identifier les facteurs extra-textuels comme illustré ci-dessus :

Émetteur →	L'entreprise Trabucchi d'Illasi
Destinataire →	Clients (potentiels) de l'entreprise
Support de communication →	Page internet de l'entreprise
Lieu →	Italie
Moment →	Contexte actuel (2020)
Raison de communication →	Faire connaître l'entreprise : son histoire, ses valeurs, ses produits.

La fonction principale du site internet (et par conséquent celle des textes qui le composent) est de faire connaître l'entreprise et ses produits dans une optique de vente des produits vinicoles de l'entreprise.

Les pages du site sont composées par des séquences textuelles de type descriptif et explicatif. En effet, la finalité de ces pages est de raconter l'entreprise, de décrire le territoire et les produits. Le caractère narratif est plus présent dans la partie qui raconte l'histoire de l'entreprise et de la famille Trabucchi. Il existe peu de textes qui appartiennent à un seul type, qui soient homogènes sur le plan de la composition ; cependant, les typologies dominantes dans le site web sont la descriptive et la narrative.

Grâce au logiciel de travail sur les corpus AntConc, on peut analyser les textes qui composent le site web comme s'ils étaient un corpus (bien sûr, il faut tout d'abord

---

<sup>104</sup> F. Scarpa, *La traduzione specializzata*, Milano, Hoepli, 2020, p. 114.

préparer les textes dans un fichier adéquat au traitement par le logiciel). Cette opération nous permette d'analyser la fréquence des mots dans le texte, pour voir sur quels concepts le site met le plus d'emphase. Après la préparation et le traitement du fichier, on peut voir parmi les mots les plus récurrents « valpolicella », « terra », « famiglia » et « impegno » : cela nous permet d'identifier la narration du terroir et du trait familial de l'entreprise comme les éléments sur lesquels le site de Trabucchi met le plus d'accent.

Les périodes du site ont la tendance à être longues et assez fragmentées :

Tra i nostri sensi e le proprietà benefiche, che ogni pianta possiede, si crea un rapporto, quasi un legame affettivo: il diletto che i sensi ci provocano con la degustazione di questi vini naturali, le percezioni sensoriali, la memoria, l'esperienza, l'immaginazione che vive, sollecitano la nostra mente, generano, a loro volta, grande desiderio di conoscenza.<sup>105</sup>

Par exemple, dans cette phrase tirée de la page d'accueil du site, on peut compter seize noms, sept adjectifs et six verbes (et donc six propositions). Cette abondance d'éléments, distribués dans la phrase par des virgules, risque de désorienter le lecteur français, qui est habitué à des phrases plus simples et linéaires. En plus, les textes de Trabucchi font un usage important de l'ordre régressif, c'est-à-dire qu'ils déplacent souvent à la fin de la phrase des éléments qui normalement devraient se trouver au début. Bien que cette opération soit justifiée par des raisons de style, la langue française n'aime pas beaucoup ce type d'opération, privilégiant une linéarité quand possible. Les phrases de Trabucchi sont souvent interrompues par des listes (comme dans l'exemple cité) ou par des phrases relatives. Le texte utilise aussi les caractères gras, pour mettre en emphase les éléments retenus importants : cette opération sera reproduite dans le texte en traduction.

Il faut aussi signaler que le site web n'est pas toujours cohérent dans le style : les contenus dans les tableaux ne sont pas toujours fermés par un point. Le traducteur peut corriger ce problème en décidant de les ajouter où ils manquent, ou de les enlever dans la globalité du site web.

Les textes du site peuvent être considérés comme « moyennement contraignants »<sup>106</sup>, c'est-à-dire qu'ils n'exigent pas de la part du lecteur des connaissances sur le vin, mais ils visent à une clarté explicative, en accompagnant le lecteur dans les différentes phases de présentations de l'entreprise, et des différents produits.

La vulgarisation est toutefois moins marquée dans les pages consacrées à la présentation et à la description des vins et des produits, où l'entreprise utilise un plus grand

---

<sup>105</sup> Trabucchi d'Illasi, Home page, <http://www.trabucchidillasi.it/>.

<sup>106</sup> F. Scarpa, *op. cit.*, p. 12.

nombre de termes sectoriels et une langue plus spécialisée. Ces pages sont idéales à traduire à l'aide des logiciels de traduction : la structure répétitive et la terminologie utilisée (préalablement enregistrée dans des bases de données terminologiques) rendent le travail plus fiable et plus rapide.

Pour pouvoir se construire un plan du travail, le traducteur doit effectuer une lecture « productive » du texte, c'est-à-dire une lecture finalisée à l'identification des possibles problèmes de traduction : reformulations, terminologie, tout élément qui devra être élaboré pendant le processus de traduction.

La partie principale de cette phase est l'identification et l'extraction de la terminologie sectorielle, qui sera étudiée et préparée à la traduction à travers la rédaction des fiches terminologiques.

### 3.3 Le traitement de la terminologie

La fiche terminologique utilisée dans ce travail de traduction a été structurée sur un fichier Excel, en présentant d'abord le terme (forme canonique), son rôle grammatical, la définition et le contexte (qui seront justifiées dans un autre tableau), le domaine d'appartenance, et la colonne des notes pour d'éventuelles informations supplémentaires.

La fiche se présente de cette façon :

IT	parte del discorso	definizione	contesto	dominio	note
raccolta	s.f.	L'operazione e l'attività di raccogliere i frutti della terra.	Il viticoltore spesso si affida alla sua esperienza per stabilire se è giunto il tempo della raccolta.	agricoltura	var. <i>vendemia</i>

FR	partie du discours	définition	contexte	domaine	notes
récolte	s.f.	Action de recueillir, sur le champ, les produits agricoles ; ces produits eux-mêmes.	La plupart des producteurs utilisent des réfractomètres portables qui mesurent la teneur en sucre du raisin, afin de décider si la	agriculture	sin. <i>cueillette, vendange</i>



			récolte est prête ou non.		
--	--	--	---------------------------	--	--

Le champ des notes recueille toutes les informations supplémentaires aux autres champs, qui peuvent se révéler utiles au traducteur. Comme l’annoncé le chapitre deux, il est important de justifier les sources relatives à la définition et à l’utilisation du mot dans le contexte : cette opération rend le travail sur les fiches fondé et fiable.

Pour cette raison, sur une autre page de travail, nous avons récolté toutes les sources des informations en reportant les liens des pages internet intéressées de cette façon :

raccolta	<a href="http://www.treccani.it/vocabolario/raccolta/">http://www.treccani.it/vocabolario/raccolta/</a>	<a href="https://tenimenticiva.com/blog/periodo-ven-demmia/">https://tenimenticiva.com/blog/periodo-ven-demmia/</a>
récolte	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/r% c3% a9colte/67075?q=r% c3% a9colte#66323">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/r% c3% a9colte/67075?q=r% c3% a9colte#66323</a>	<a href="https://wikifarmer.com/fr/recolte-des-raisins-quand-et-comment-recolter-vos-raisins/">https://wikifarmer.com/fr/recolte-des-raisins-quand-et-comment-recolter-vos-raisins/</a>

La sélection des termes a été effectuée à partir du site web de Trabucchi ; cela signifie que les termes élaborés sont seulement ceux qui paraissent dans le site web. La fiche terminologique pourra être intégrée, dans l’optique d’autres traductions futures, par de nouveaux termes qui ne sont pas contenus dans la base de données.

Une fois complété, le fichier Excel sera transformé par le logiciel SDL MultiTerm 2019 en une base de données terminologique, que l’on peut utiliser soit sur Word, soit sur le logiciel de traduction assistée SDL Trados Studio 2019.

La fiche terminologique complète et le fichier élaboré par SDL MultiTerm 2019 se trouve en appendice de ce chapitre.

Une fois que le travail de préparation est terminé, le traducteur peut commencer à traduire le texte.

### 3.4 La traduction des textes

Les textes du site web de l’entreprise Trabucchi d’Illasi sont organisés en deux façons principales : paragraphes libres et textes en tableaux.

Les pages les plus caractérisées par la narration et la description de l'entreprise et du territoire sont généralement divisées en groupes de deux/trois paragraphes, qui alternent avec des images le texte, comme dans l'image qui suit :

Vi è un filo che lega le vite dei nostri avi dentro una comune sensibilità: è la vocazione naturale a coniugare lavoro e impegno sociale, mettendo le competenze professionali al servizio della collettività.  
Uomini che sono vissuti coerentemente, secondo i valori nei quali hanno creduto, con un'intransigenza che spesso li ha portati a subire le conseguenze dell'isolamento e del conflitto con il potere costituito.

## LA FAMIGLIA TRABUCCHI



C'è una storia, una **tradizione**, che lega la **famiglia Trabucchi** di Illasi alla **coltivazione dei vigneti**, all'amore per la natura, e alla dedizione al prossimo. Sono valori confermati nell'impegno di una vita, nella vocazione naturale a coniugare lavoro e impegno sociale. Nel lavoro, nell'insegnamento, nell'impegno di amministratori pubblici, nell'attività d'impresa, la famiglia Trabucchi ha costantemente orientato l'attività intellettuale verso i valori più elevati, sempre con attenzione alla collettività.

Così nell'attività di produzione e trasformazione dei prodotti agricoli, la famiglia ha mantenuto la massima attenzione al **rispetto della salute dell'uomo, alla salubrità e alla bellezza dell'ambiente**, sapendo innovare con soluzioni capaci di trasferire al frutto tutte le sostanze contenute nel terreno. Da qui la decisione di **convertire la produzione al metodo biologico**, certificato dal 1993. Il vino, così, incontra il corpo e diviene forza e vigore, nel giusto equilibrio.

## LO STAFF DELL'AZIENDA



Alberto Trabucchi subentrò negli anni '50 alla madre, Maria Zamboni, nella gestione dell'azienda, fondata nel 1920 dal padre Marco.

Il Prof. Trabucchi fu maestro di generazioni di studenti di giurisprudenza, giudice e avvocato alla Corte di Giustizia della Comunità Europea di Lussemburgo, dove diede un impulso personale decisivo al riconoscimento dell'efficacia diretta del diritto comunitario negli Stati membri; fu anche, per quarant'anni, Sindaco di Illasi, dove con grandissima lungimiranza seppe affermare i valori della crescita economica non disgiunta dalla salvaguardia del territorio.

Intui, già in quegli anni, come il progresso economico non doveva confliggere con il rispetto della natura e la tutela degli elementi identificativi del territorio, che, a loro volta, imprimono carattere alla comunità in esso insediata.

Fu artefice e sostenitore dell'applicazione a tutto il territorio della Valpolicella della denominazione d'origine controllata, provvedimento che favorì la valorizzazione dei vini della Valpolicella, la cui notorietà dura tutt'ora. Questa cultura e queste sensibilità sono divenute il patrimonio più prezioso della nostra azienda, oggi ulteriormente valorizzato dall'impegno di Giuseppe e Raffaella e di tutti i loro collaboratori.

## UNA STORIA DI CORAGGIO E IMPEGNO SOCIALE



Se non è possibile separare il vino dalla terra, dalle coordinate del sole e della luna, che influenzano la vite, non è possibile nemmeno separarlo dall'uomo, dal carattere dell'individuo che ne cura la produzione e la trasformazione. Ebbene questi vini portano l'impronta della tradizione della famiglia Trabucchi e di tutte le persone appassionate che quotidianamente lavorano nella nostra azienda.

Una squadra di giovani che ama lavorare nella natura e con la natura, perché quello che si impara ogni giorno dalla terra è la base del sapere di domani, perché professionalità e conoscenza tecnica sono i muscoli e il cervello che fanno vivere la tradizione.

Aristide Piovani coordina il lavoro della Cantina, Matteo Merzari coordina il lavoro nella campagna.

Cette distribution du texte permet de travailler assez aisément sur le texte, en le traitant de façon linéaire et unitaire.

De l'autre côté, la distribution du texte dans les pages consacrées à la présentation et à la description des produits est organisée de façon plus schématique, selon des catégories communes aux produits présentés ; de cette façon, il sera plus simple et plus immédiat de trouver l'information intéressée.



**Bottiglia**  
750 ml

**Grado alcolico**  
13 %

**Acidità**  
6,60 g/l

**Zuccheri**  
0,6 g/l

**Estratto secco netto**  
24 g/l

**Temperatura di servizio**  
12 - 13 °C

Vedi etichetta

### IGT Veneto Bianco Biologico Margherita

**UVE:** Garganega con una piccola integrazione di uve aromatiche, Moscato e Trebbiano.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo San Colombano e Castello. L'altimetria media dei terreni è di 220 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** pergola e spalliera.

**VENDEMMIA:** dalla metà di settembre.

**APPASSIMENTO:** breve appassimento di circa 10 giorni con un calo medio dell'uva tra il 10-15%, in locali a umidità controllata.

**INVECCHIAMENTO:** in vasche d'acciaio.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:**

colore giallo oro lucente con riflessi grigi e avana. Al naso note di fiori bianchi tra cui il biancospino, pepe bianco e verde, menta, agrumi, buccia di mandarino e di arancia. Nel finale sentori di grafite e pietra focaia. Al gusto è sapido e minerale. Inizialmente è cremoso, acido con discreta struttura iniziale. La spalla acida domina la massa alcolica donando al vino un buon equilibrio e piacevolezza.

Acquista



**Annata**  
2007

**Bottiglia**  
375 ml

**Grado alcolico**  
12,5 %

**Acidità**  
5,45 g/l

**Zuccheri**  
190 g/l

**Estratto secco netto**  
33,8g/l

**Temperatura di servizio**  
14 - 15 °C

Vedi etichetta

### Recioto di Soave DCG

**UVE:** Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Galante. L'altimetria media dei terreni è di 200 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** pergola veronese e spalliera, con sistema di potatura guyot.

**VENDEMMIA:** dalla seconda metà di settembre.

**APPASSIMENTO:** fino a marzo, con un calo medio dell'uva tra il 70 - 75%.

**INVECCHIAMENTO:** in barriques di rovere francese.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore giallo oro ramato. Il naso è caratterizzato da profumi di albicocca secca, miele, pepe bianco, guscio duro della mandorla, caramello che si riscontrano nel gusto. Dosata sapidità e mineralità sovrastata dalla dolcezza. Vino cremoso con lunga persistenza aromatica intensa, con finale di caramello bruciato che va a mitigare un po' la dolcezza del vino.

Acquista



**Annata**  
2008

**Bottiglia**  
500 ml

**Grado alcolico**  
13 %

**Acidità**  
6,15 g/l

**Zuccheri**  
181,2 g/l

### IGT Veneto Passito Sparavieri

**UVE:** 100% Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Cereolo di Sopra, Monte Tenda. L'altimetria media dei terreni va dai 160 ai 200 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** metodo a pergola veronese e a spalliera.

**VENDEMMIA:** dalla seconda metà di settembre.

**APPASSIMENTO:** da settembre a fine gennaio in locali ad umidità

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore giallo oro ramato intenso e lucente. Approccio olfattivo di albicocca secca, guscio di mandorla, pepe nero, noce moscata e miele. Al gusto è dolce e cremoso. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica. Dosata mineralità e sapidità. Lunga è la persistenza aromatica con finale di miele.

Cette organisation est idéale au traitement du texte avec des logiciels de traduction assistée : les répétitions dans le texte permettent de propager automatiquement la traduction le long du texte, et donc d'avoir une bonne cohérence traductive en gagnant du temps de travail. Il faut quand même faire attention, parce que si elle est incorrecte, la traduction, et donc l'erreur, sera présente dans tout le texte final.

Le glossaire terminologique construit à partir de la terminologie du site sera bien sûr utilisé tout le long du travail de traduction ; son emploi permettra d'avoir une bonne cohérence dans la traduction des termes.

Dans le chapitre suivant, le travail de traduction est organisé de la manière suivante : à gauche une capture d'écran de la page internet objet de traduction, en miroir le texte traduit.

## 4. La Traduction

## 4.1. Home page



### “LA QUALITÀ ESTREMA È LA FILOSOFIA DELLA NOSTRA AZIENDA”

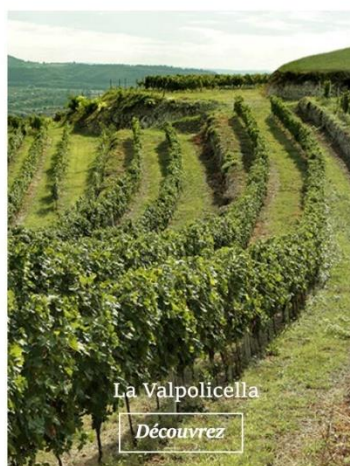
Dal 1924, una storia fatta di rispetto per la salute dell'uomo e per la bellezza dell'ambiente





« LA QUALITÉ ABSOLUE EST LA PHILOSOPHIE DE NOTRE ENTREPRISE »

Depuis 1924, notre histoire est marquée par le respect de la santé de l'homme et de la beauté de l'environnement



## I prodotti della nostra Azienda

*“Tutto questo, per restituire nel bicchiere, con grande pulizia e freschezza, la forza e la qualità dei profumi di questa terra, in modo inconfondibile e personalissimo.”*

I nostri vini hanno il colore, il profumo, l'aroma, il gusto che solo questa terra inconfondibilmente dà: la nostra capacità è quella di preservarli e offrirli a chi desidera fare un'esperienza sensoriale unica. Il vino, così, incontra il corpo e diviene forza e vigore, nel giusto equilibrio. Tra i nostri sensi e le proprietà benefiche, che ogni pianta possiede, si crea un rapporto, quasi un legame affettivo: il diletto che i sensi ci provocano con la degustazione di questi vini naturali, le percezioni sensoriali, la memoria, l'esperienza, l'immaginazione che vive, sollecitano la nostra mente, generano, a loro volta, grande desiderio di conoscenza.

La rilevante quantità e varietà dei composti aromatici dei nostri vini rossi, correlati alle caratteristiche delle uve e alla tecnica enologica, caratterizza ulteriormente il vino, che, attraverso la stimolazione dei recettori sensoriali dell'organismo, induce una sensazione di benessere fisiologico, oltre che sensoriale ed intellettuale.

 <p><b>I Vini Rossi</b> Vini dotati di grande intensità e ricchezza, nati da una materia prima piena di forza.</p> <p><a href="#">Scopri i prodotti</a></p>	 <p><b>I Vini Bianchi</b> Vini dall'estrema eleganza, di grande struttura e qualità. Vini gentili che ristorano il corpo e lo spirito dell'uomo.</p> <p><a href="#">Scopri i prodotti</a></p>	 <p><b>Le Grappe</b> Grandi distillati da degustare meditando. Nati dalle vinacce del nostro Amarone regalano un bouquet e profumo ricco.</p> <p><a href="#">Scopri i prodotti</a></p>	 <p><b>Olio d'Oliva</b> Un prodotto che nasce sulle nostre colline seguendo il metodo dell'agricoltura biologica.</p> <p><a href="#">Scopri i prodotti</a></p>
--	--	---	---

### Contatti

Azienda Agricola  
Trabucchi d'Illasi  
Località Monte Tenda  
I-37031 Illasi  
Verona - Italia

Tel + 39 045 7833233  
Fax +39 045 6528112

azienda.agricola@trabucchidillasi.it

[Come raggiungerci](#)

### Orari d'Apertura

Lun - Ven  
09.00 - 18.30

*Al sabato e alla domenica  
visitabile su prenotazione*

[Prenota Visita Guidata](#)

### Contattaci sui Social



### Newsletter

Iscriviti alla nostra Newsletter

Email:

Acconsento al trattamento dei miei dati personali  
(Regolamento 2016/679 - GDPR e d.lgs. n.196 del  
30/6/2003)

Leggi la Privacy

[Iscriviti](#)





## Les produits de notre Entreprise

*« Le but est de restituer dans le verre la force et la qualité  
des parfums de notre terre, de façon simple, fraîche, mais tout à fait personnelle »*

Le terroir marque de façon unique la couleur, le parfum, les arômes et le goût de nos vins : notre force est de savoir les préserver et les offrir à ceux qui souhaitent vivre une expérience sensorielle unique. Ainsi, le vin qui rencontre le corps devient force et vigueur, avec le juste équilibre. Entre nos sens et les propriétés bénéfiques que chaque plante possède, se crée un rapport comme un lien affectif : un grand désir de connaissance est généré par la dégustation de ces vins naturels, par les perceptions sensorielles, la mémoire, l'expérience, l'imagination qui vit, en enchantant et en stimulant l'esprit et les sens.

Nos vins rouges sont caractérisés par une grande quantité et une variété élevées de composés aromatiques, résultat des caractéristiques des raisins et de la technique œnologique. Par la stimulation des récepteurs sensoriels, le vin induit une sensation de bien-être physiologique, sensoriel et intellectuel.



### Les Vins Rouges

Des vins doués d'une grande intensité et richesse, nés d'une matière première pleine de force.

[Découvrez](#)



### Les Vins Blancs

Des vins d'une élégance extrême, d'une grande structure et qualité. Des vins délicats qui restaurent le corps et l'esprit de l'homme.

[Découvrez](#)



### Les Grappa

Des eaux-de-vie excellentes à déguster en méditant. Nées des marcs de notre Amarone, elles offrent un bouquet et un parfum riches.

[Découvrez](#)



### Huile d'Olive

Un produit qui naît sur nos collines selon la méthode de l'agriculture biologique.

[Découvrez](#)

## Contact

Azienda Agricola  
Trabucchi d'Illasi  
Localité Monte Tenda  
I-37031 Illasi  
Vérone – Italie

Tél + 39 045 7833233  
Fax +39 045 6528112

azienda.agricola@trabucchidillasi.it

[Nous rejoindre](#)

## Horaires d'Ouverture

Lun - Ven  
09.00 - 18.30

*Le samedi et le dimanche  
visites sur rendez-vous*

[Réservez votre visite  
guidée](#)

## Nos réseaux sociaux



## Lettre d'information

Abonnez-vous à notre Newsletter

Email:

Je consens au traitement de mes données personnelles (Règlement 2016/679 - GDPR et d.lgs. n° 196 du 30/6/2003)

Lisez notre politique de confidentialité

[Abonnez-vous](#)

## 4.2 Chi siamo



### LA FAMIGLIA TRABUCCHI



Alberto Trabucchi subentrò negli anni '50 alla madre, Maria Zamboni, nella gestione dell'azienda, fondata nel 1920 dal padre Marco.

Il Prof. Trabucchi fu maestro di generazioni di studenti di giurisprudenza, giudice e avvocato alla Corte di Giustizia della Comunità Europea di Lussemburgo, dove diede un impulso personale decisivo al riconoscimento dell'efficacia diretta del diritto comunitario negli Stati membri; fu anche, per quarant'anni, Sindaco di Illasi, dove con grandissima lungimiranza seppe affermare i valori della crescita economica non disgiunta dalla salvaguardia del territorio.

Intuì, già in quegli anni, come il progresso economico non doveva confliggere con il rispetto della natura e la tutela degli elementi identificativi del territorio, che, a loro volta, imprimono carattere alla comunità in esso insediata.

Fu artefice e sostenitore dell'applicazione a tutto il territorio della Valpolicella della denominazione d'origine controllata, provvedimento che favorì la valorizzazione dei vini della Valpolicella, la cui notorietà dura tutt'ora. Questa cultura e queste sensibilità sono divenute il patrimonio più prezioso della nostra azienda, oggi ulteriormente valorizzato dall'impegno di Giuseppe Raffaella e di tutti i loro collaboratori.



## LA FAMILLE TRABUCCHI



Dans les années '50, Alberto Trabucchi succède à sa mère Maria Zamboni dans la gestion de l'entreprise, fondée en 1920 par son père Marco.

Le professeur Trabucchi a été le professeur de nombreuses générations d'étudiants en droit, juge et avocat à la Cour de Justice de la Communauté Européenne en Luxembourg, où il a donné une impulsion personnelle et décisive à la reconnaissance de l'efficacité directe du droit communautaire dans les États membres. Pendant quarante ans, il a été maire d'Illasi, période pendant laquelle, avec beaucoup de clairvoyance, il a su affirmer les valeurs de la croissance économique tout en préservant la protection du territoire.

Il savait déjà que le progrès économique ne devait pas entrer en conflit avec le respect de la nature et la protection des éléments identitaires du territoire, qui, à leur tour, caractérisent la communauté qui y est établie.

Il a été le concepteur et le promoteur de l'application à l'ensemble du territoire de la Valpolicella de l'appellation d'origine contrôlée, une mesure qui a favorisé la valorisation des vins de la Valpolicella, dont la renommée dure encore aujourd'hui.

Sa culture et sa sensibilité sont devenues le patrimoine le plus précieux de notre entreprise, aujourd'hui valorisé par l'engagement de Giuseppe, Raffaella, et de tous leurs collaborateurs.



## LO STAFF DELL'AZIENDA



Se non è possibile separare il vino dalla terra, dalle coordinate del sole e della luna, che influenzano la vite, non è possibile nemmeno separarlo dall'uomo, dal carattere dell'individuo che ne cura la produzione e la trasformazione. Ebbene questi vini portano l'impronta della tradizione della famiglia Trabucchi e di tutte le persone appassionate che quotidianamente lavorano nella nostra azienda.

Una squadra di giovani che ama lavorare nella natura e con la natura, perché quello che si impara ogni giorno dalla terra è la base del sapere di domani; perché professionalità e conoscenza tecnica sono i muscoli e il cervello che fanno vivere la tradizione.

Aristide Piovan coordina il lavoro della Cantina, Matteo Merzari coordina il lavoro nella campagna.



C'è una storia, una **tradizione**, che lega la **famiglia Trabucchi** di Illasi alla **coltivazione dei vigneti**, all'amore per la natura, e alla dedizione al prossimo. Sono valori confermati nell'impegno di una vita, nella vocazione naturale a coniugare lavoro e impegno sociale.

Nel lavoro, nell'insegnamento, nell'impegno di amministratori pubblici, nell'attività d'impresa, la famiglia Trabucchi ha costantemente orientato l'attività intellettuale verso i valori più elevati, sempre con attenzione alla collettività.

Così nell'attività di produzione e trasformazione dei prodotti agricoli, la famiglia ha mantenuto la massima attenzione al **rispetto della salute dell'uomo, alla salubrità e alla bellezza dell'ambiente**, sapendo innovare con soluzioni capaci di trasferire al frutto tutte le sostanze contenute nel terreno. Da qui la decisione di **convertire la produzione al metodo biologico**, certificato dal 1993. Il vino, così, incontra il corpo e diviene forza e vigore, nel giusto equilibrio.

## UNA STORIA DI CORAGGIO E IMPEGNO SOCIALE



## LE PERSONNEL DE L'ENTREPRISE



S'il n'est pas possible de séparer le vin de la terre, des coordonnées du soleil et de la lune qui influencent la vigne, il n'est pas non plus possible de le séparer de l'homme, du caractère de l'individu qui s'occupe de sa production et de sa transformation. Eh bien, ces vins portent l'empreinte de la tradition de la famille Trabucchi et de toutes les personnes passionnées qui travaillent tous les jours dans notre entreprise.

Une équipe de jeunes qui aiment travailler dans et avec la nature, parce que ce qu'on apprend chaque jour de la terre est la base des connaissances de demain. Le professionnalisme et les connaissances techniques sont les muscles et le cerveau qui font vivre la tradition. Aristide Piovan coordonne le travail dans la cave, Matteo Merzari, le travail dans la campagne.



Il existe une histoire, une **tradition**, qui unit la **famille Trabucchi** d'Illasi à la **culture de la vigne**, à l'amour pour la nature et au dévouement envers autrui. Ce sont les valeurs qui nous guident dans l'engagement d'une vie, dans la vocation naturelle à combiner travail et engagement social.

La famille Trabucchi a constamment orienté son activité intellectuelle vers les plus hautes valeurs, prêtant toujours une grande attention à la communauté : dans le travail, l'enseignement, l'engagement dans l'administration publique, dans l'activité d'entreprise.

Ainsi, dans la production et la transformation des produits agricoles, la famille a gardé la plus grande attention au **respect de la santé de l'homme, de la salubrité et de la beauté de l'environnement**, en sachant innover avec des solutions capables de transférer aux fruits toutes les substances contenues dans le sol. D'où la décision de **convertir la production à la méthode biologique**, certifiée depuis 1993. Ainsi, le vin qui rencontre le corps devient force et vigueur, avec le juste équilibre.

## HISTOIRE DE COURAGE ET D'ENGAGEMENT SOCIAL



### 4.3 La cantina



### ILLASI, scrigno della Valpolicella



“ *Sentori floreali, una tattilità sinuosa, una nitida vocazione a fare vini secchi da uve appassite, sono gli aspetti che si sono più affermati in questo terroir particolarissimo.*

– Paolo Morganti e Sandro Sangiorgi, L'Amarone della Valpolicella

”

Tra le terre della Valpolicella, nella più antica zona vitivinicola di Italia, a est di Verona, è situato Illasi.

Questo paese, di rara bellezza, è unico per la produzione del vino: l'antica conformazione geologica, morenica e sassosa, consente, infatti, un ottimale drenaggio della piovosità, l'esposizione a sud garantisce un'ottima irradiazione solare, l'equilibrata escursione termica e le correnti pedemontane provenienti dai monti Lessini sono benefiche, non solo per la coltura della vite, ma anche per l'appassimento delle uve.

È in questo terroir particolarissimo che coltiviamo, dal 1924, le uve della tradizione, in modo naturale, con agricoltura biologica certificata da oltre 20 anni: 22 ettari a vigneto e 6 ad oliveto, che si estendono sino all'apice della collina, ad una altitudine media di 200 m sul livello del mare.



## ILLASI, perle de la Valpolicella



“  
*Des parfums floraux, une tactilité sinueuse, une claire vocation à faire des vins secs à partir de raisins passerillés, sont les aspects qui se sont le plus établis dans ce terroir très particulier.*

– Paolo Morganti e Sandro Sangiorgi, L'Amarone della Valpolicella

”

Illasi se situe à est de Vérone dans les terres de la Valpolicella, zone vitivinicole la plus ancienne d'Italie.

Cette terre, d'une beauté rare, est unique pour la production du vin : la conformation géologique séculaire, morainique et pierreuse, permet un drainage optimal des précipitations ; l'exposition au sud garantit un excellent rayonnement solaire. Une amplitude thermique bien équilibrée et les courants du piémont provenant des montagnes du Lessini profitent non seulement à la culture de la vigne, mais aussi au passerillage des raisins.

C'est dans ce terroir très particulier que, depuis 1924, nous cultivons les raisins traditionnels de manière naturelle, avec une agriculture biologique certifiée depuis plus de 20 ans : 22 hectares de vignoble et 6 d'oliveraie, qui s'étendent jusqu'au sommet de la colline, à une altitude moyenne de 200 m au-dessus du niveau de la mer.

L'Azienda Trabucchi dal 1924 è stata rinnovata nelle sue componenti materiali ed immateriali.

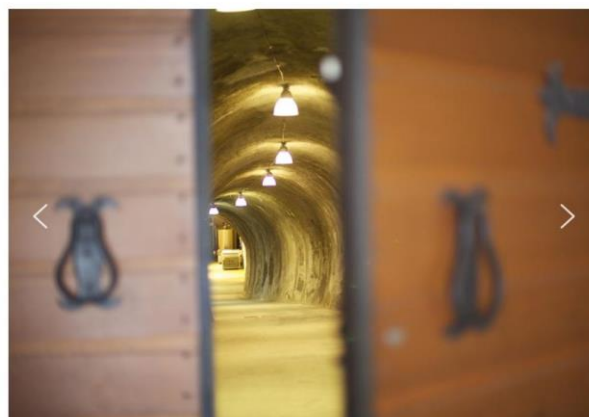
Dalla cantina realizzata nel sasso, sotto l'edificio ottocentesco, alla nuova realizzata nel 2002, opera certamente tra le più significative e originali dell'ultimo decennio, per le soluzioni tecniche adottate.

Una struttura composta da tre piani sotto terra, collegata alla precedente con una galleria, cosicché, senza alcun impatto ambientale, è stato possibile aggiungere alle precedenti realizzazioni nuovi spazi per circa 3000 mq, oltre ad una nuova sala per l'appassimento delle uve, l'officina e il deposito delle macchine agricole: il tutto da un livello di 20 metri sotto il suolo.

Sopra l'ultimo solaio della cantina, si trova il vigneto, allevato anche ad ausilio dell'equilibrio termico: così, grazie alla profondità nel sottosuolo, si è potuto ottenere una buona isotermità, l'assenza di rumori e vibrazioni: condizioni ideali per l'invecchiamento.

Le fasi della separazione degli acini dal grappolo e della trasformazione sono state implementate con nuove attrezzature, che, nel massimo rispetto dell'integrità del frutto, aiutano la selezione delle uve e il controllo nel processo di fermentazione

## LA CANTINA TRABUCCHI, storia di tradizione



## TRABUCCHI, grandi vini da agricoltura biologica



Le intere attività sono seguite direttamente dalla famiglia Trabucchi con la collaborazione dell'enologo Franco Bernabei. La qualità estrema è la filosofia della nostra Azienda.

Ciascun vigneto viene gestito nella sua unicità, nella sua particolare interazione con l'ambiente circostante, con l'obiettivo di raggiungere il più idoneo equilibrio fisiologico della pianta.

Alta selezione, basse rese, raccolta esclusivamente a mano, un'estrema attenzione nei processi di cantina, ben cinquanta momenti analitici di controllo dall'uva al vino.

Tutto questo, per restituire nel bicchiere, con grande pulizia e freschezza, la forza e la qualità dei profumi di questa terra, in modo inconfondibile e personalissimo.





Depuis 1924, la société Trabucchi a été renouvelée dans ses composantes matérielles et immatérielles.

De la cave construite dans la pierre sous le bâtiment historique du XIXème siècle, à la nouvelle cave construite en 2002, œuvre certainement remarquable pour ses solutions techniques adoptées. La structure se compose de trois étages en sous-sol : sans aucun impact environnemental, ils sont reliés à la structure précédente par une galerie, de sorte qu'il a été possible d'ajouter de nouveaux espaces d'environ 3000 mètres carrés. Nous avons pu ajouter aussi une nouvelle salle pour le passerillage du raisin, l'atelier et le dépôt des machines agricoles : tout cela à partir d'un niveau de 20 mètres en sous-sol.

Au-dessus du grenier de la cave se trouve le vignoble, qui profite aussi de l'équilibre thermique : grâce à la profondeur du sous-sol, il a été possible d'obtenir une bonne isothermie, l'absence de bruit et de vibrations : des conditions idéales pour l'élevage des vins.

Les processus de séparation des baies de la grappe et de transformation ont été implémentés avec de nouveaux équipements, qui, dans le plus grand respect de l'intégrité du fruit, aident à sélectionner les raisins et à mieux contrôler la phase de fermentation.

## LA CANTINA TRABUCCHI, histoire de tradition



## TRABUCCHI, de grands vins d'agriculture biologique



L'ensemble des activités est suivi directement par la famille Trabucchi, avec la collaboration de l'œnologue Franco Bernabei. La qualité absolue est la philosophie de notre entreprise.

Chaque vignoble est cultivé dans son caractère unique, dans son interaction spécifique avec l'environnement, pour atteindre l'équilibre physiologique le plus approprié pour la plante. La sélection est rigoureuse, les rendements bas, les vendanges sont exclusivement manuelles, les opérations dans la cave sont extrêmement soignées. Du raisin au vin, bien cinquante moments de contrôle analytique sont effectués.

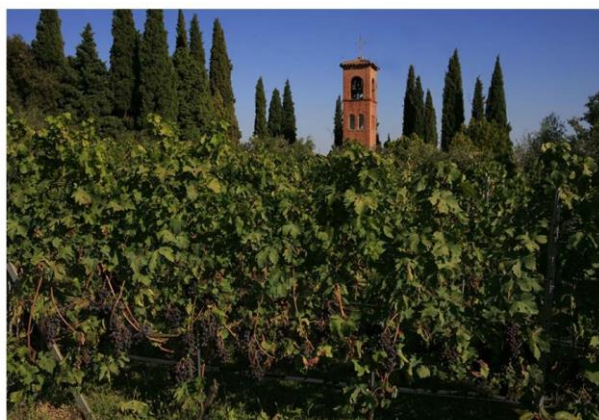
Le but est de transférer dans le verre la force et la qualité des parfums de notre terre, de façon simple, fraîche, mais tout à fait personnelle.



## 4.4 La Valpolicella



### IL TERRITORIO & IL CLIMA



Storicamente la più importante e antica zona di produzione di vino in Italia, terra geologicamente complessa, la **Valpolicella** costituisce una **grande ricchezza** per la coltivazione della vite.

Il rispetto e la valorizzazione della tradizione sono alla base del sodalizio inseparabile fra vitigni, uve e tecniche di produzione, che affonda le sue origini nella storia più antica.

Da sempre si produce vino con una sapiente unione di numerosi vitigni **autoctoni**, che solo qui vengono coltivati e che la natura sembra averci regalato per utilizzarli appassendoli in parte.

La varietà di uve legata alla diversa altitudine dei fondi moltiplica le variazioni di profumi e sapori dei vini, come in una musica sinfonica.



# LA VALPOLICELLA

Terre d'Excellence

## LE TERROIR



Territoire géologiquement complexe, la **Valpolicella** est historiquement la plus importante et la plus ancienne zone de production de vin en Italie : une **grande richesse** pour la culture de la vigne.

Le respect et la valorisation de la tradition (qui a ses origines dans l'histoire la plus ancienne) sont à la base de l'union inséparable entre cépages, raisins et techniques de production.

Depuis toujours, **nous produisons du vin avec une habile combinaison de cépages autochtones**, cultivés exclusivement dans notre zone. C'est comme si la nature nous a donné ces raisins, pour les vinifier en les passerillant partiellement.

La variété des raisins, liée à de différentes altitudes des sols, multiplie l'évolution de parfums et de saveurs des vins, tout comme une



Territorio e clima hanno consentito il particolare sviluppo di vitigni autoctoni, da cui nascono uve particolarmente adatte ad essere appassite. Il 75% dei vigneti della Valpolicella sono infatti impiantati con i vitigni originari di queste terre come ad esempio il Corvia, il Corvinone, il Rondinella e l'Oseleta.

L'obiettivo della **Cantina Trabucchi d'Illasi** nella coltivazione del vigneto è quello di **produrre un vino che abbia l'identità della terra** nella quale crescono i vigneti.

Il suolo delle nostre colline ha una qualità particolare, dove anche la vite si svela ed è capace di dare, di conseguenza, un grande vino, un vino suscettibile di rivelare l'uomo a sé stesso e di aiutarlo a sentirsi in armonia con la natura. E' nostro dovere rispettarlo e valorizzarlo.

Le uve per il Recioto provengono generalmente da colture esposte a Sud-ovest, dove sviluppano un maggiore tenore di zuccheri, mentre le uve per l'Amarone sono scelte fra gli appezzamenti rivolti a Est, dove la lenta maturazione porta a un migliore equilibrio dei componenti.

## LE UVE DELLA VALPOLICELLA



Ce terroir a permis le développement particulier de cépages autochtones, dont sont issus des raisins particulièrement aptes à être passerillés. 75% des vignobles de la Valpolicella sont implantés avec des cépages originaires de ces terres comme le Corvina, le Corvinone, la Rondinella et l'Oseleta.

L'objectif de la **Cantina Trabucchi d'Illasi** dans la culture du vignoble est de **produire un vin qui a l'identité de la terre** où poussent les vignes.

Le sol de nos collines a une qualité particulière, où même la vigne se révèle et est capable, par conséquent, de donner un grand vin : un vin qui peut révéler l'homme à lui-même et l'aider à se sentir en harmonie avec la nature. Notre devoir est de le respecter et de le valoriser.

Les raisins pour le Recioto proviennent généralement de cultures orientées au Sud-Ouest, où ils développent une teneur en sucre plus élevée, tandis que les raisins pour l'Amarone sont choisis dans des parcelles orientées à l'Est, où une maturation lente entraîne un meilleur équilibre des composants.

## LES CÉPAGES DE LA VALPOLICELLA



## 4.5 I prodotti

### 4.5.1 I vini rossi



<b>Annata</b>	2006
<b>Bottiglia</b>	750 ml
<b>Grado alcolico</b>	16 %
<b>Acidità</b>	5,7 g/l
<b>Zuccheri</b>	10,7 g/l
<b>Estratto secco netto</b>	37,4 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20 °C

[Vedi etichetta](#)

#### Amarone della Valpolicella DOC – Riserva Cent'anni

**UVE:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Cereolo, Monte Tenda, Castello. L'altimetria dei terreni passa da 150 a 250 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** pergola veronese, spalliera con sistema di potatura guyot.

**VENDEMMIA:** dalla seconda settimana di settembre, sino alla fine di ottobre.

**APPASSIMENTO:** da settembre, sino ai primi di gennaio, con calo medio dell'uva del 50%.

**INVECCHIAMENTO:** in barriques di rovere francese.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso, granato ed intenso. Al naso si presenta complesso, intenso e stratificato di profumi incominciando dal caffè per proseguire con la prugna secca, fieno, clorofilla, eucalipto, pepe nero, ciliegia marasca, tartufo nero, grafite. In bocca è di equilibrio impeccabile, con l'asse - acidità - alcol - tannino, in perfetta armonia. Il tannino è dolce, inizialmente setoso, per poi, nel finale, essere un po' asciutto. Al primo impatto gustativo si ha una piacevolissima ed emozionante esplosione di tartufo nero e prugna secca che permane anche durante tutta la lunga persistenza aromatica.

[Acquista](#)



## LES VINS ROUGES

Des vins doués d'une grande intensité et richesse,  
nés d'une matière première pleine de force



### Millésime

2006

### Bouteille

750 ml

### Gradation alcoolique

16 %

### Acidité

5,7 g/l

### Sucres

10,7 g/l

### Extrait sec net

37,4 g/l

### Température de service

18 - 20 °C

[Voir l'étiquette](#)

### Amarone della Valpolicella DOC – Riserva Cent'anni

**CÉPAGE :** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

**ZONE DE PRODUCTION :** Fondo Cereolo, Monte Tenda, Castello. L'altitude du terrain passe de 150 à 250 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE :** pergola veronese, espalier avec taille en Guyot.

**VENDANGE :** à partir de la deuxième semaine de septembre jusqu'à la fin d'octobre.

**PASSERILLAGE :** de septembre jusqu'au début janvier, avec 50 % de perte moyenne du volume des raisins.

**ÉLEVAGE :** en barriques de chêne français.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :** couleur rouge, grenat et intense. Il se présente au nez de manière complexe, intense et stratifiée avec des odeurs qui commencent avec le café et poursuivent vers le pruneau, le foin, la chlorophylle, l'eucalyptus, le poivre noir, la griotte, la truffe noire, le graphite. En bouche, il est d'un équilibre impeccable, avec l'axe acidité - alcool - tanin, en parfaite harmonie. Le tannin est délicat, soyeux en attaque et sec en finale. Au premier impact gustatif, il y a une explosion très agréable et exaltante de truffe noire et de pruneau qui se maintient pendant la longue persistance aromatique.

[Achetez](#)





**Annata**  
2011

**Bottiglia**  
750 ml - 1,5 l - 3l

**Grado alcolico**  
17%

**Acidità**  
5,6 g/l

**Zuccheri**  
10 g/l

**Estratto secco netto**  
39 g/l

**Temperatura di servizio**  
18 - 20 °C

[Vedi etichetta](#)

### Amarone della Valpolicella DOC

**UVE:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Galante, Monte Tenda, Castello. L'altimetria dei terreni passa da 140 a 290 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** pergola veronese, spalliera con sistema di potatura guyot.

**VENDEMMIA:** dalla seconda settimana di settembre, sino alla fine di ottobre.

**APPASSIMENTO:** dalla seconda settimana di settembre, sino alla fine di ottobre.

**INVECCHIAMENTO:** in barriques di rovere francese.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso rubino intenso con fine bordo granato. Al naso è esplosivo con piacevoli ed intensi profumi di cioccolato, grafite, prugna secca, clorofilla e tartufo nero. Prosegue con il caffè, pepe nero, noce moscata, alloro e rosmarino. Lunga è la sua persistenza aromatica, intensa con finale di tartufo nero, prugna secca e ciliegia marasca.

[Acquista](#)



**Annata**  
2009

**Bottiglia**  
500 ml - 1,5 l

**Grado alcolico**  
14 %

**Acidità**  
6,6 g/l

**Zuccheri**  
186 g/l

**Estratto secco netto**  
51,10 g/l

**Temperatura di servizio**  
16 - 17 °C

[Vedi etichetta](#)

### Recioto della Valpolicella DOC

**UVE:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Cereolo, Monte Tenda, Castello. L'altimetria dei terreni passa da 150 a 250 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** pergola veronese, spalliera con sistema di potatura guyot.

**VENDEMMIA:** dalla seconda metà di settembre.

**APPASSIMENTO:** da settembre a marzo con un calo medio dell'uva dell'80% su graticci di bambù.

**INVECCHIAMENTO:** in barriques di rovere francese.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso rubino intenso con trame granate. All'olfatto risulta subito intrigante per la varietà di profumi, di prugna secca, fieno secco, clorofilla, tartufo nero, menta, fico secco nero, pepe nero, cacao, alloro, vaniglia. Pregio del sorso è la sua equilibrata generosità di estratti e di freschezza. Il tannino è dolce e inizialmente vellutato per poi, nel finale, asciugarsi un po'. Al gusto si gode una piacevole prugna cotta. Lunga è la sua persistenza aromatica.

[Acquista](#)







Millésime	2011
Bouteille	750 ml - 1,5 l - 3 l
Gradation alcoolique	17%
Acidité	5,6 g/l
Sucres	10 g/l
Extrait sec net	39 g/l
Température de service	18 - 20 °C

[Voir l'étiquette](#)

### Amarone della Valpolicella DOC

**CÉPAGE :** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

**ZONE DE PRODUCTION :** Fondo Galante, Monte Tenda, Castello. L'altitude du terrain passe de 140 à 290 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE :** pergola veronese, espalier avec taille en Guyot.

**VENDANGE :** à partir de la deuxième semaine de septembre jusqu'à la fin d'octobre.

**PASSERILLAGE :** à partir de la deuxième semaine de septembre jusqu'à la fin d'octobre.

**ÉLEVAGE :** en barriques de chêne français.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :** couleur rouge rubis intense avec une bordure grenat. Au nez, il est explosif avec des notes agréables et intenses de chocolat, de graphite, de pruneau, de chlorophylle et de truffe noire. Il évolue avec des notes de café, de poivre noir, de noix de muscade, de laurier et de romarin. Sa persistance aromatique est longue, intense avec une finale de truffe noire, de pruneau et de griotte.

[Achetez](#)



Millésime	2009
Bouteille	500 ml - 1,5 l
Gradation alcoolique	14%
Acidité	6,6 g/l
Sucres	186 g/l
Extrait sec net	51,10 g/l
Température de service	16 - 17 °C

[Voir l'étiquette](#)

### Recioto della Valpolicella DOC

**CÉPAGE :** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta.

**ZONE DE PRODUCTION :** Fondo Cereolo, Monte Tenda, Castello. L'altitude du terrain passe de 150 à 250 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE :** pergola veronese, espalier avec taille en Guyot.

**VENDANGE :** à partir de la deuxième semaine de septembre.

**PASSERILLAGE :** de septembre jusqu'à mars, avec 80% de perte moyenne du volume des raisins sur claies de bambou.

**ÉLEVAGE :** en barriques de chêne français.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :** couleur rouge rubis intense avec des reflets grenat. Le nez est immédiatement intrigué par la variété des parfums : prune séchée, foin séché, chlorophylle, truffe noire, menthe, figue noire séchée, poivre noir, cacao, laurier, vanille. La valeur de la gorgée est dans sa fraîcheur et dans l'équilibre et l'abondance des extraits. Le tannin est délicat et moelleux au début, pour devenir sec vers la fin. Le goût est réjoui par un agréable arôme de prune cuite. Sa persistance aromatique est longue.

[Achetez](#)





<b>Annata</b>	2010
<b>Bottiglia</b>	750 ml - 1,5 l - 3l
<b>Grado alcolico</b>	15 %
<b>Acidità</b>	5,65 g/l
<b>Zuccheri</b>	2,3 g/l
<b>Estratto secco netto</b>	35,6 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20 °C

[Vedi etichetta](#)

### Valpolicella Superiore DOC "Terra del Cereolo"

**UVE:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Forselina.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Cereolo di Sopra. L'altimetria media dei terreni è di 160 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** pergola veronese.

**VENDEMMIA:** dalla seconda settimana di settembre, sino alla fine di ottobre.

**APPASSIMENTO:** le uve effettuano un breve periodo di appassimento di circa 20 - 25 giorni con un calo medio dell'uva di circa il 25%, in locali a umidità controllata.

**INVECCHIAMENTO:** in barriques di rovere francese.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso rubino intenso. Naso di estremo piacere con profumi intensi di tartufo nero e di grafite, menta, anice, ciliegia, prugna secca, cioccolato. Al gusto sfoggia una buona struttura ed una acidità che ricorda note di goccia di pino, di buccia d'arancia, marasca, lavanda, cioccolato fondente. Ben equilibrato con massa alcolica in sotto tono per merito dell'acidità e del tannino piuttosto deciso. Lunga la sua persistenza con finale corrispondente alle sensazioni dell'olfatto.

[Acquista](#)



<b>Annata</b>	2014
<b>Bottiglia</b>	750 ml
<b>Grado alcolico</b>	13,5 %
<b>Acidità</b>	6,05 g/l
<b>Zuccheri</b>	0,6 g/l
<b>Estratto secco netto</b>	33,3 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20 °C

[Vedi etichetta](#)

### Valpolicella Superiore 'Galante'

**UVE:** Corvina Veronese, Corvinone con l'aggiunta di uve Oseleta, Forselina.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo San Colombano e Castello. L'altimetria media dei terreni è di 220 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** metodo a spalliera, con sistema di potatura guyot.

**VENDEMMIA:** fine settembre prima settimana di ottobre.

**APPASSIMENTO:** le uve effettuano un breve periodo di appassimento di circa 10 - 15 giorni, con un calo medio dell'uva del 15%.

**INVECCHIAMENTO:** in botti di rovere francese.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso rubino abbastanza intenso. All'esame olfattivo appare con intensi sentori di grafite, seguiti da cioccolato, prugna secca, clorofilla, pepe nero, liquirizia, marasca e prugna. Al gusto il corpo è medio, si sentono da subito sapori di marasca e di prugna matura. Vino equilibrato con acidità che, grazie al tannino, mette a tacere la massa alcolica. Lunga la persistenza aromatica.

[Acquista](#)





Millésime  
2010

Bouteille  
750 ml - 1,5 l - 3 l

Gradation alcoolique  
15%

Acidité  
5,56 g/l

Sucres  
2,3 g/l

Extrait sec net  
35,6 g/l

Température de service  
18 - 20 °C

[Voir l'étiquette](#)

#### Valpolicella Superiore DOC "Terra del Cereolo"

**CÉPAGE :** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Forselina.

**ZONE DE PRODUCTION :** Fondo Cereolo di Sopra. L'altitude moyenne des terrains est de 160 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE :** pergola veronese.

**VENDANGE :** à partir de la deuxième semaine de septembre jusqu'à la fin d'octobre.

**PASSERILLAGE :** les raisins font une brève période de passerillage d'environ 20-25 jours dans des locaux à humidité contrôlée, avec 25% de perte moyenne du volume des raisins.

**ÉLEVAGE :** en barriques de chêne français.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :** couleur rouge rubis intense. Parfums agréables et intenses de truffe noire et de graphite, de menthe, d'anis, de cerise, de pruneau, et de chocolat. Le goût révèle une bonne structure et une acidité qui rappelle des notes de pin, d'écorce d'orange, de griotte, de lavande, de chocolat noir. Bien équilibré avec un taux d'alcool contrôlé par l'acidité et le tannin bien marqué. Sa persistance est longue avec une finale correspondante aux sensations olfactives.

[Achetez](#)



Millésime  
2010

Bouteille  
750 ml - 1,5 l - 3 l

Gradation alcoolique  
15%

Acidité  
5,56 g/l

Sucres  
2,3 g/l

Extrait sec net  
35,6 g/l

Température de service  
18 - 20 °C

[Voir l'étiquette](#)

#### Valpolicella Superiore 'Galante'

**CÉPAGE :** Corvina Veronese, Corvinone avec l'ajout de raisins Oseleta, Forselina.

**ZONE DE PRODUCTION :** Fondo San Colombano et Castello. L'altitude moyenne des terrains est de 220 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE :** en espalier, avec taille en Guyot.

**VENDANGE :** de la fin de septembre jusqu'à la première semaine d'octobre.

**PASSERILLAGE :** les raisins font une brève période de passerillage d'environ 10-15 jours, avec 15% de perte moyenne du volume des raisins.

**ÉLEVAGE :** en tonneaux de chêne français.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :** couleur rouge rubis assez intense. L'examen olfactif révèle des notes intenses de graphite, suivies par le chocolat, le pruneau, la chlorophylle, le poivre noir, la réglisse, la griotte et la prune. Au goût le corps est moyen, on peut immédiatement goûter la griotte et la prune mûre. Vin équilibré avec une acidité qui, grâce au tanin, garde le taux d'alcool à un niveau bas. Sa persistance aromatique est longue.

[Achetez](#)





<b>Bottiglia</b>
750 ml
<b>Grado alcolico</b>
14 %
<b>Acidità</b>
6,5 g/l
<b>Zuccheri</b>
5,2 g/l
<b>Estratto secco netto</b>
35,2 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>
18 - 20 °C

[Vedi etichetta](#)

### IGT Veneto Rosso Dandarìn

**UVE:** Corvina, Corvinone e Rondinella, integrate per il 30% da uve Teroldego e Syrah.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Dandarìn e Castello. L'altimetria media dei terreni è di 220 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** a spalliera, con sistema di potatura guyot.

**VENDEMMIA:** dalla metà di settembre.

**APPASSIMENTO:** le uve effettuano un breve periodo di appassimento fino ad un calo medio dell'uva del 15%.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** questo vino esprime appieno la qualità e le caratteristiche della terra dalla quale crescono le viti, dimostrando come la composizione del terreno e l'esposizione collinare diano alle uve quell'equilibrio che si trasforma in profumo fruttato fresco con grande armonia in bocca. Ne è derivato un vino dall'impatto esuberante, elegante ed armonico; il finale richiama la personalità del primo contatto e chiude con una gratificante serenità. Vino con note speziate e balsamiche, sentori di bacche di bosco.

[Acquista](#)



<b>Annata</b>
2016
<b>Bottiglia</b>
750 ml
<b>Grado alcolico</b>
14,5%
<b>Acidità</b>
5,8 g/l
<b>Zuccheri</b>
2,3 g/l
<b>Estratto secco netto</b>
38 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>
18 - 20 °C

[Vedi etichetta](#)

### Valpolicella Superiore Ripasso 'Villa Trabucchi'

**UVE:** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Forselina.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Monte Tenda, Castello. L'altimetria media dei terreni è di 200 m.s.l.m

**ALLEVAMENTO:** Pergola veronese.

**VENDEMMIA:** dalla seconda metà di settembre con la selezione dei migliori grappoli.

**APPASSIMENTO:** le uve effettuano un breve periodo di appassimento di circa 20 - 25 gg fino ad un calo medio del 25%.

**MATURAZIONE:** 24 mesi in barrique di Rovere.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore rosso rubino intenso. Al naso pulito ed elegante con note di ciliegia, liquirizia e cioccolato. Al palato sontuoso e robusto, una struttura ben arrotondata e morbida con un tannino persistente. In bocca note di tabacco, liquirizia e vaniglia. Grande equilibrio e note dolci.

[Acquista](#)





Bouteille  
750 ml

Gradation alcoolique  
14%

Acidité  
6,5 g/l

Sucres  
5,2 g/l

Extrait sec net  
32,5 g/l

Température de service  
18 - 20 °C

[Voir l'étiquette](#)

### IGT Veneto Rosso Dandarín

**CÉPAGE :** Corvina, Corvinone et Rondinella, assemblés avec 30% de Teroldego et Syrah.

**ZONE DE PRODUCTION :** Fondo Dandarín et Castello. L'altitude moyenne des terrains est de 220 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE :** en espalier, avec taille en Guyot.

**VENDANGE :** à partir de la moitié de septembre.

**PASSERILLAGE :** les raisins font une brève période de passerillage, jusqu'au 15% de perte moyenne du volume des raisins.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :** ce vin exprime pleinement la qualité et les caractéristiques du terroir où poussent les vignes, démontrant comment la composition du sol et l'exposition des collines donnent aux raisins cet équilibre, qui se transforme en un bouquet fruité et frais avec une grande harmonie en bouche. Le résultat est un vin d'un impact exubérant, élégant et harmonieux ; la fin rappelle la personnalité du premier contact et se termine avec une sérénité gratifiante. Vin aux notes épicées et balsamiques, avec des notes de baies sauvages.

[Achetez](#)



Millésime  
2016

Bouteille  
750 ml

Gradation alcoolique  
14,5 %

Acidité  
5,8 g/l

Sucres  
2,3 g/l

Extrait sec net  
38 g/l

Température de service  
18 - 20 °C

[Voir l'étiquette](#)

### Valpolicella Superiore Ripasso 'Villa Trabucchi'

**CÉPAGE :** Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Oseleta, Forselina.

**ZONE DE PRODUCTION :** Fondo Monte Tenda, Castello. L'altitude moyenne des terrains est de 200 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE :** pergola veronese.

**VENDANGE :** à partir de la deuxième moitié de septembre, avec un tri des meilleures grappes.

**PASSERILLAGE :** les raisins font une brève période de passerillage d'environ 20-25 jours, jusqu'au 25% de perte moyenne du volume des raisins.

**ÉLEVAGE :** 24 mois en barriques de chêne.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :** couleur rouge rubis intense. Au nez il se présente net et élégant avec des notes de cerise, de réglisse et de chocolat. Il est somptueux et robuste au palais : une structure bien ronde et douce avec un tanin persistant. En bouche, des notes de tabac, de réglisse et de vanille. Un grand équilibre et des notes douces.

[Achetez](#)



## 4.5.2 I vini bianchi



<b>Bottiglia</b>
750 ml
<b>Grado alcolico</b>
13 %
<b>Acidità</b>
6,60 g/l
<b>Zuccheri</b>
0,6 g/l
<b>Estratto secco netto</b>
24 g/l
<b>Temperatura di servizio</b>
12 - 13 °C

[Vedi etichetta](#)

### IGT Veneto Bianco Biologico Margherita

**UVE:** Garganega con una piccola integrazione di uve aromatiche, Moscato e Trebbiano.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo San Colombano e Castello. L'altimetria media dei terreni è di 220 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** pergola e spalliera.

**VENDEMMIA:** dalla metà di settembre.

**APPASSIMENTO:** breve appassimento di circa 10 giorni con un calo medio dell'uva tra il 10-15%, in locali a umidità controllata.

**INVECCHIAMENTO:** in vasche d'acciaio.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore giallo oro lucente con riflessi grigi e avana. Al naso note di fiori bianchi tra cui il biancospino, pepe bianco e verde, menta, agrumi, buccia di mandarino e di arancia. Nel finale sentori di grafite e pietra focaia. Al gusto è sapido e minerale. Inizialmente è cremoso, acido con discreta struttura iniziale. La spalla acida domina la massa alcolica donando al vino un buon equilibrio e piacevolezza.

[Acquista](#)



## LES VINS BLANCS

Des vins d'une élégance extrême, d'une grande structure et qualité. Des vins délicats qui restaurent le corps et l'esprit de l'homme



Bouteille  
750 ml

Gradation alcoolique

13 %

Acidité

6,60 g/l

Sucres

0,6 g/l

Extrait sec net

24 g/l

Température de service

12 - 13 °C

[Voir l'étiquette](#)

### IGT Veneto Bianco Biologico Margherita

**CÉPAGE :** Garganega avec une petite ajoute de raisins aromatiques, Moscato et Trebbiano.

**ZONE DE PRODUCTION :** Fondo San Colombano et Castello. L'altitude moyenne des terrains est de 220 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE :** pergola et espalier.

**VENDANGE :** à partir de la moitié de septembre.

**PASSERILLAGE :** brève période de passerillage d'environ 10 jours dans des locaux à humidité contrôlée, avec 10-15% de perte moyenne du volume des raisins.

**ÉLEVAGE :** réservoirs en acier.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN :** couleur jaune doré brillant avec des reflets gris et havane. Au nez, les notes de fleurs blanches comprennent l'aubépine, le poivre blanc et vert, la menthe, les agrumes, la mandarine et l'écorce d'orange. Pour finir, des notes de graphite et de silex. Le goût est savoureux et minéral. Au départ, il est moelleux, acide, avec une bonne structure initiale. La composition acide maintient la masse d'alcool sous contrôle, ce qui donne au vin un bon équilibre et un caractère agréable.

[Achetez](#)





**Annata**  
2007

**Bottiglia**  
375 ml

**Grado alcolico**  
12,5 %

**Acidità**  
5,45 g/l

**Zuccheri**  
190 g/l

**Estratto secco netto**  
33,8g/l

**Temperatura di servizio**  
14 - 15 °C

[Vedi etichetta](#)

### Recioto di Soave DOCG

**UVE:** Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Galante. L'altimetria media dei terreni è di 200 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** pergola veronese e spalliera, con sistema di potatura guyot.

**VENDEMMIA:** dalla seconda metà di settembre.

**APPASSIMENTO:** fino a marzo, con un calo medio dell'uva tra il 70 - 75%.

**INVECCHIAMENTO:** in barriques di rovere francese.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore giallo oro ramato. Il naso è caratterizzato da profumi di albicocca secca, miele, pepe bianco, guscio duro della mandorla, caramello che si riscontrano nel gusto. Dosata sapidità e mineralità sovrastata dalla dolcezza. Vino cremoso con lunga persistenza aromatica intensa, con finale di caramello bruciato che va a mitigare un po' la dolcezza del vino.

[Acquista](#)



**Annata**  
2008

**Bottiglia**  
500 ml

**Grado alcolico**  
13 %

**Acidità**  
6,15 g/l

**Zuccheri**  
181,2 g/l

**Estratto secco netto**  
38,6 g/l

**Temperatura di servizio**  
14 - 15 °C

[Vedi etichetta](#)

### IGT Veneto Passito Sparavieri

**UVE:** 100% Garganega.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Cereolo di Sopra, Monte Tenda. L'altimetria media dei terreni va dai 160 ai 200 m s.l.m.

**ALLEVAMENTO:** metodo a pergola veronese e a spalliera.

**VENDEMMIA:** dalla seconda metà di settembre.

**APPASSIMENTO:** da settembre a fine gennaio in locali ad umidità controllata.

**INVECCHIAMENTO:** in barriques di rovere francese.

**CARATTERISTICHE DEL VINO:** colore giallo oro ramato intenso e lucente. Approccio olfattivo di albicocca secca, guscio di mandorla, pepe nero, noce moscata e miele. Al gusto è dolce e cremoso. Vino equilibrato con spalla acida in evidenza sulla massa alcolica. Dosata mineralità e sapidità. Lunga è la persistenza aromatica con finale di miele.

[Acquista](#)







Millésime  
2007

Bouteille  
375 ml

Gradation alcoolique  
12,5 %

Acidité  
5,45 g/l

Sucres  
190 g/l

Extrait sec net  
33,8 g/l

Température de service  
14 - 15 °C

[Voir l'étiquette](#)

### Recioto di Soave DOCG

**CÉPAGE** : Garganega.

**ZONE DE PRODUCTION** :  
Fondo Galante. L'altitude moyenne des terrains est de 200 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE** :  
pergola veronese et espalier, avec taille en Guyot.

**VENDANGE** :  
à partir de la deuxième semaine de septembre.

**PASSERILLAGE** :  
jusqu'à mars, avec 70-75% de perte moyenne du volume des raisins.

**ÉLEVAGE** :  
en barriques de chêne français.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN** :  
couleur jaune or cuivré. Le nez est caractérisé par des odeurs d'abricot sec, de miel, de poivre blanc, de coque d'amande dure, de caramel, que l'on retrouve dans le goût. Une saveur et une minéralité dosées, dominées par la douceur. Vin moelleux avec une longue persistance aromatique intense, avec une finale de caramel brûlé qui va atténuer un peu la douceur du vin.

[Achetez](#)



Millésime  
2008

Bouteille  
500 ml

Gradation alcoolique  
13 %

Acidité  
6,15 g/l

Sucres  
181,2 g/l

Extrait sec net  
38,6 g/l

Température de service  
14 - 15 °C

[Voir l'étiquette](#)

### IGT Veneto Passito Sparavieri

**CÉPAGE** : 100% Garganega.

**ZONE DE PRODUCTION** :  
Fondo Cereolo di Sopra, Monte Tenda. L'altitude moyenne des terrains varie entre 160 et 200 m sur niveau de la mer.

**CONDUITE** :  
pergola veronese et espalier.

**VENDANGE** :  
à partir de la deuxième semaine de septembre.

**PASSERILLAGE** :  
de septembre à janvier dans des locaux à humidité contrôlée.

**ÉLEVAGE** :  
en barriques de chêne français.

**CARACTÉRISTIQUES DU VIN** :  
couleur jaune doré cuivré, intense et brillant. Le nez est constitué d'abricots secs, de coquilles d'amandes, de poivre noir, de noix de muscade et de miel. Le goût est doux et moelleux. Vin équilibré avec composante acide en évidence sur la masse alcoolique. Dose contrôlée de minéralité et sapidité. La persistance aromatique est longue, avec une touche finale de miel.

[Achetez](#)



### 4.5.3 Le grappe



## LE GRAPPE

Grandi distillati da degustare meditando. Nati dalle vinacce del nostro Amarone regalano un bouquet e profumo ricco.



Da vinacce di  
*Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Oseleta*

Grado alcolico  
50 %

[Vedi etichetta](#)

### Grappa di Amarone "Cereolo"

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Cereolo di Sopra, Monte Tenda. L'altimetria media dei terreni va da 160 a 250 m s.l.m.

**DISTILLAZIONE:** dopo aver recuperato le vinacce utilizzate per produrre l'Amarone, viene effettuata una leggera pressatura. Quindi le vinacce vengono immediatamente distillate con il metodo discontinuo a bassa pressione.

**CARATTERISTICHE:** la distillazione a bassa pressione, con sistema discontinuo preserva gli aromi ed i profumi della materia prima, dando al prodotto retrogusti di mora con sensazioni di mandorla in finale.

[Acquista](#)



## LES GRAPPA

Des eaux-de-vie excellentes à déguster en méditant.  
Nées des marcs de notre Amarone, elles offrent un bouquet et un parfum riches



**À partir des marcs de**  
Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Oseleta

**Gradation alcoolique**  
50 %

[Voir l'étiquette](#)

### Grappa di Amarone "Cereolo"

**ZONE DE PRODUCTION :**  
Fondo Cereolo di Sopra, Monte Tenda. L'altitude moyenne des terrains varie entre 160 à 250 m sur niveau de la mer.

**DISTILLATION :**  
après avoir récupéré le marc utilisé pour la production de l'Amarone, l'on effectue un léger pressurage. Ensuite, le marc est immédiatement distillé en utilisant la méthode discontinue à basse pression.

**CARACTÉRISTIQUES :**  
la distillation à basse pression, avec système discontinu, préserve les arômes et les parfums de la matière première, ce qui donne au produit un arrière-goût de mûre avec des notes d'amande à la fin.

[Achetez](#)





**Da vinacce di**

*Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Oseleta*

**Grado alcolico**

63,3%

[Vedi etichetta](#)

## Grappa di Amarone GIU.RA

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo San Colombano e Castello. L'altimetria media dei terreni è di 270 m s.l.m.

**DISTILLAZIONE:** dopo aver recuperato le vinacce utilizzate per produrre l'Amarone, viene effettuata una leggera pressatura. Le vinacce vengono successivamente distillate a bagnomaria in alambicco discontinuo a bassa pressione. La Grappa viene imbottigliata alla gradazione di produzione.

**CARATTERISTICHE:** grazie alla distillazione a bassa pressione con metodo discontinuo, si riescono ad estrarre ottimi profumi ed aromi, con sentori di vaniglia. Il profumo è fine e deciso, il gusto piacevolmente avvolgente, armonico e persistente al palato.

[Acquista](#)





**À partir des marcs de**

Corvina, Corvinone,  
Rondinella, Oseleta

**Gradation alcoolique**

63,3 %

[Voir l'étiquette](#)

## Grappa di Amarone GIU.RA

**ZONE DE PRODUCTION :**

Fondo San Colombano et Castello.  
L'altitude moyenne des terrains est  
de 270 m sur niveau de la mer.

**DISTILLATION :**

après avoir récupéré le marc utilisé  
pour la production de l'Amarone,  
l'on effectue un léger pressurage.  
Ensuite, le marc est distillé au  
bain-marie en alambic discontinu à  
basse pression. La grappa est em-  
bouteillée à la teneur en alcool de  
production.

**CARACTÉRISTIQUES :**

grâce à la distillation à basse  
pression avec méthode disconti-  
nue, il est possible d'extraire  
d'excellents parfums et arômes,  
avec des notes de vanille. L'arôme  
est fin et intense, le goût  
agréablement enveloppant,  
harmonieux et persistant au palais.

[Achetez](#)



#### 4.5.4 Olio d'oliva



**Bottiglia**  
500 ml - 3 l - 5 l

**Olivi**  
Grignano, Perlarola,  
Leccino e Frantoio.

[Vedi etichetta](#)

#### Olio Extravergine di oliva San Colombano

**ZONA DI PRODUZIONE:** Fondo Monte Tenda e Monte della fame a 250 m s.l.m. (terreno scheletrico).

**COLTIVAZIONE:** gli olivi vengono coltivati seguendo il metodo tradizionale a vaso aperto. Ciclicamente viene eseguita una potatura di ringiovanimento delle piante per dar loro una forma che permetta la migliore maturazione dell'oliva.

**RACCOLTA:** la raccolta dell'oliva avviene mediante brucatura manuale.

**SPREMITURA:** la spremitura avviene a freddo, dopo poche ore dalla raccolta. Il metodo di estrazione è continuo, cui segue la decantazione naturale.

**CONSERVAZIONE:** conservato, prima dell'imbottigliamento, in cisterne d'acciaio inox, da 36 a 100 litri di capacità, sotto azoto, per annullare i fenomeni di ossidazione e deperimento del prodotto.

**CARATTERISTICHE DELL'OLIO:** verde smeraldo con riflessi oro. Di decisa intensità all'olfatto, ricorda subito erbe aromatiche, foglie di pomodoro, nocciola e melanzana, per poi lasciar spazio a note fruttate più dolci di mela verde, banana e sambuco. Al gusto un buon equilibrio tra le parti amare e quelle piccanti. Si evidenziano fresche fragranze erbacee e aromatiche, sentori di carciofo, menta, rucola e felce con la vena agrumata del Grignano a fare da costante sottofondo.

[Acquista](#)



# HUILE D'OLIVE

Un produit qui naît sur nos collines selon la méthode de l'agriculture biologique



## Bouteille

500 ml - 3 l - 5 l

## Oliviers

Grignano, Perlarola, Leccino et Frantoio.

[Voir l'étiquette](#)

## Olio Extravergine di oliva San Colombano

### ZONE DE PRODUCTION :

Fondo Monte Tenda et Monte della fame à 250 m sur niveau de la mer. (sol squelettique).

### CULTIVATION :

les oliviers sont cultivés selon la méthode traditionnelle en pot ouvert. Une taille de rajeunissement des plantes est effectuée cycliquement, afin de leur donner une forme permettant la meilleure maturation des olives.

### RÉCOLTE :

les olives sont récoltées à la main.

### EXTRACTION :

l'extraction est à froid, quelques heures après la récolte. La méthode d'extraction est continue, suivie par la décantation naturelle.

### CONSERVATION :

avant la mise en bouteille, l'huile est stockée dans des cuves en acier inoxydable (d'une capacité qui varie de 36 à 100 litres) sous azote, afin de prévenir l'oxydation et la détérioration du produit.

### CARACTÉRISTIQUES DE L'HUILE :

vert émeraude avec des reflets dorés. D'une intensité marquée au nez, elle rappelle immédiatement les herbes aromatiques, les feuilles de tomate, la noisette et l'aubergine, pour laisser place à des notes fruitées plus douces de pomme verte, de banane et de sureau. Au goût, un bon équilibre entre les parties amères et piquantes. On y trouve des parfums frais, herbacés et aromatiques, des notes d'artichaut, de menthe, de roquette et de fougère, avec le support constant des notes d'agrumes du Cultivar Grignano.

[Achetez](#)



## 4.6 Scienza & vino



### LA RICERCA AL SERVIZIO DELLA NATURA



Da sempre crediamo in una ricerca che accompagni e aiuti la natura a donarci il meglio.

La scelta della coltivazione biologica, fatta oltre 20 anni fa, permette di produrre vini di una splendida bevibilità, godibilità, senza pesantezza. Ma non è tutto.

Per confermare negli anni, in modo scientifico, questa scelta, abbiamo affidato alla **facoltà di chimica dell'Università di Parma** una ricerca che ha dimostrato che i **nostri vini sono ricchi**, più di ogni altro vino, non solo della Valpolicella, di **“resveratrolo”**.

Questa è una sostanza di difesa prodotta dalla vite, che ha anche una **comprovata funzione antiossidante**, che impedisce la produzione di radicali liberi, con effetti benefici sulla salute umana.





## SCIENCE & VIN

Science et santé dans le vin, l'élixir d'une bonne vie

### LA RECHERCHE AU SERVICE DE LA NATURE



Nous avons toujours cru dans la recherche, qui accompagne et aide la nature à nous donner de son mieux.

Le choix de la culture biologique, fait il y a plus de 20 ans, permet de produire des vins d'une grande finesse, très agréables à boire, sans lourdeur.

Mais nous ne nous sommes pas arrêtés là.

Pour soutenir scientifiquement ce choix au cours des années, nous avons chargé la **faculté de chimie de l'université de Parme** de mener des recherches, qui ont montré que **nos vins sont plus riches en « resvératrol »** que tout autre vin (pas nécessairement de la Valpolicella).

Il s'agit d'une substance de défense produite par la vigne, qui joue également dans l'homme une **fonction antioxydante**, empêchant la production de radicaux libres, avec des effets bénéfiques sur la santé.



È dimostrato che un **consumo moderato** di vino rosso, ricco di resveratrolo, è **correlato ad una diminuzione del rischio cardiovascolare**; in particolare, il resveratrolo è direttamente responsabile di alcuni effetti protettivi specifici, contrastando l'ossidazione delle LDL (Low Density Lipoprotein) del sangue (prevenzione delle ischemie) e l'invecchiamento cellulare.

Dalla ricerca dell'Università di Parma, è emerso che l'elevato contenuto di **sostanze ad attività antiossidante dei vini rossi della nostra azienda**, costituisce una caratteristica qualitativa di assoluto rilievo; questa peculiarità garantisce una rilevante longevità al prodotto.  
Comportarsi secondo il volere della natura, occupandosi della vite, che è un bene da conoscere e da amare: ecco le nostre scelte.

## IL VINO COME ANTIOSSIDANTE NATURALE



## LE VIN, UN ANTIOXYDANT NATUREL

Il a été démontré qu'une **consommation modérée** de vin rouge, riche en resvératrol, est associée à une **diminution des risques cardiovasculaires**. Le resvératrol est directement responsable de certains effets protecteurs spécifiques, empêchant l'oxydation des LDL (Low Density Lipoprotein) dans le sang (prévention des ischémies) et le vieillissement cellulaire.

Des recherches de l'Université de Parme, il résulte que la teneur élevée en **substances à activité antioxydante des vins rouges de notre entreprise**, est une caractéristique qualitative d'importance absolue. Cette particularité garantit une longévité au produit.

Nous avons choisi de nous comporter selon la volonté de la nature, de prendre soin de la vigne, ce qui est une bonne chose à connaître et à aimer.



## 4.7 Visita guidata



### Visita guidata alla Cantina Trabucchi d'Illasi

La scelta dell'Azienda è quella di permettere a chiunque di conoscere direttamente la realtà della Trabucchi d'Illasi, l'ambiente naturale ove si coltiva la vite e l'olivo, l'organizzazione di cantina, avere la percezione dello stretto rapporto tra il vino e il territorio. Alle visite, in campagna e in cantina, potrà seguire, su richiesta, la degustazione dei prodotti. I visitatori, durante la visita e la degustazione, saranno accompagnati ed assistiti dal personale dell'azienda.

### DEGUSTAZIONE DI VINI SELEZIONATI



La degustazione comprende la visita alla cantina scavata nella roccia di 2000 mq, ai vigneti della Valpolicella e la degustazione di 5 o 3 vini, tra cui il pregiato Amarone della Valpolicella, a scelta tra i seguenti:

*Valpolicella biologico "Un anno" DOC 2018 (disponibile da marzo)*  
*Valpolicella superiore DOC BIO 2012*

*Valpolicella superiore "Terra del Cereolo" DOC 2009*  
*Amarone della Valpolicella DOCG 2010*  
*Recioto della Valpolicella DOC 2007*  
*Recioto di Soave DOCG 2007*  
*IGT Veneto bianco biologico Margherita 2018 (disponibile da marzo)*  
*IGT Vento rosso "Dandarin" 2005 e 2007*

Degustazione di **3 vini** selezionati da Trabucchi d'Illasi  
COSTO: 20 € a persona TEMPO: 1 ora e 30 min.

Degustazione di **5 vini** selezionati da Trabucchi d'Illasi  
COSTO: 25 € a persona TEMPO: 1 ora e 30 min.



## Visite guidée à la Cantina Trabucchi d'Illasi

Nous voulons permettre à quiconque de connaître directement la réalité de Trabucchi d'Illasi, l'environnement naturel où sont cultivés la vigne et l'olivier, l'organisation de la cave, de connaître l'étroite relation entre le vin et le territoire. Sur demande, les visites à la campagne et dans la cave peuvent être suivies d'une dégustation des produits. Les visiteurs seront accompagnés et assistés par le personnel de l'entreprise.

### DÉGUSTATION DE VINS SÉLECTIONNÉS



La dégustation comprend une visite de la cave de 2000 m<sup>2</sup> creusée dans la roche, des vignobles de la Valpolicella et la dégustation de 5 ou 3 vins (dont le renommé Amarone della Valpolicella) à choisir parmi les suivants :

*Valpolicella biologico "Un anno" DOC 2018 (disponible da marzo)*  
*Valpolicella superiore DOC BIO 2012*

*Valpolicella superiore "Terra del Cereolo" DOC 2009*

*Amarone della Valpolicella DOCG 2010*

*Recioto della Valpolicella DOC 2007*

*Recioto di Soave DOCG 2007*

*IGT Veneto bianco biologico Margherita 2018 (disponible da marzo)*

*IGT Vento rosso "Dandarin" 2005 e 2007*

Dégustation de **3 vins** sélectionnés par Trabucchi d'Illasi  
CÔUT : 20 € par personne    TEMPS : 1 heure et 30 min.

Dégustation de **5 vins** sélectionnés par Trabucchi d'Illasi  
CÔUT : 25 € par personne    TEMPS : 1 heure et 30 min.

Le visite sono tenute in lingua italiana e inglese.

Al termine della degustazione, i nostri clienti avranno la possibilità di acquistare direttamente i prodotti nel nostro punto vendita.

Su richiesta, la degustazione sarà accompagnata da un tagliere di specialità locali al costo di 5 €.

**NOTE:**

- tutte le degustazioni richiedono la prenotazione da parte dei clienti e la conferma da parte dell'Azienda;
- si prega di segnalare in anticipo eventuali allergie ed intolleranze alimentari o particolari esigenze dei visitatori. Se non segnalato in precedenza, si declina qualsiasi responsabilità.

## INFORMAZIONI & NOTE



## Le nostre collaborazioni



### Passeggiata a cavallo con degustazione

Vivete un'esperienza unica con un percorso di degustazione dei Nostri vini, grazie alla collaborazione con Consorzio Ippostrade Europee.

Una piacevole e rilassante passeggiata a cavallo, attraverso le colline alla scoperta di piccoli borghi, capitelli e vecchie rovine di monasteri. Al termine, sarete accolti nella Nostra cantina dove potrete assaggiare i vini da agricoltura biologica.

>> Scopri di più sul tour

*Vedi il  
percorso*



Les visites se déroulent en italien et en anglais.

Après la dégustation, nos clients auront la possibilité d'acheter les produits directement dans notre magasin.

Sur demande, la dégustation sera accompagnée d'une assiette de spécialités locales, au prix de 5 €.

NOTES :

- toutes les dégustations nécessitent une réservation par les clients et une confirmation par l'entreprise ;
- veuillez signaler à l'avance des allergies et d'intolérances alimentaires ou des besoins particuliers des visiteurs. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-communication préalable.

## INFORMATIONS & NOTES



## Collaborations



### Équitation avec dégustation



Grâce à la collaboration avec le Consorzio Ippostade Europee, vous pouvez vivre une expérience unique avec une dégustation de nos vins.

Une agréable et relaxante promenade à cheval à travers nos collines, pour découvrir les petits villages et les ruines d'anciens monastères. Pour terminer, vous serez accueillis dans notre cave à vin où vous pourrez déguster nos vins issus d'une agriculture biologique.

[Voir l'itinéraire](#)

>> En savoir plus sur le tour



## 4.8 Gallery & video

IT | EN

Bibenda 2019 MIGLIOR VINO  
D'ITALIA Amarone Trabucchi  
DOCG 2010

TRABUCCHI  
D'ILLASI

Agricoltura Biologica Certificata dal 1993

Acquista i nostri  
prodotti

CHI SIAMO | PRODOTTI | LA CANTINA | LA VALPOLICELLA | SCIENZA&VINO | NEWS&EVENTI | VISITA GUIDATA | GALLERY&VIDEO | RICONOSCIMENTI | CONTATTI



La Cantina Trabucchi

Guarda la Gallery



I vini e le confezioni regalo

Guarda la Gallery



Foto Storiche

Guarda la Gallery

## 4.9 Riconoscimenti

### Premi conferiti ai Vini

Amarone della  
Valpolicella  
DOCG 2010



Anno 2019



Premio Rosso, The Wine  
Hunter 2019



5 Grappoli, BIBENDA 2019  
Associazione Italiana  
Sommelier



Due Bicchieri Rossi,  
Gambero Rosso 2019

Anno 2018



Oro 95 PAR Punti,  
Internationaler Bioweinpreis  
2018



Bibenda 2019  
MEILLEUR VIN D'ITALIE  
Amarone Trabucchi  
DOCG 2010



Agriculture Biologique Certifiée depuis 1993

Acheter nos  
produits



La Cantina Trabucchi

Regardez les photos



Les vins et les coffrets cadeaux

Regardez les photos



Photos h  
istoriques

Regardez les photos

### Prix attribués aux vins

Amarone della  
Valpolicella  
DOCG 2010



#### Année 2019



Premio Rosso, The Wine  
Hunter 2019



5 Grappoli, BIBENDA 2019  
Associazione Italiana  
Sommelier



Due Bicchieri Rossi,  
Gambero Rosso 2019

#### Année 2018



Oro 95 PAR Punti,  
Internationaler Bioweinpreis  
2018

## 4.10 Contatti



### INDIRIZZO & CONTATTI



Azienda Agricola Trabucchi d'Illasi  
Località Monte Tenda  
I-37031 Illasi  
Verona - Italia

TEL: +39 045 7833233  
FAX: +39 045 6528112

EMAIL: [azienda.agricola@trabucchidillasi.it](mailto:azienda.agricola@trabucchidillasi.it)





# CONTACT

Illasi, village d'une beauté rare parmi les terres de la Valpolicella, est unique pour la production de vin



## ADRESSE & CONTACT



Azienda Agricola Trabucchi d'Illasi  
Localité Monte Tenda  
I-37031 Illasi  
Vérone - Italie

TEL: +39 045 7833233

FAX: +39 045 6528112

EMAIL : [azienda.agricola@trabucchidillasi.it](mailto:azienda.agricola@trabucchidillasi.it)



#### DA VERONA

Autostrada A4: uscita Verona Est.  
Prendere la S.S. 11 Verona-Vicenza in direzione Vicenza per otto chilometri, e arrivare al paese di Caldiero (loc. Strà). Dopo 500 m. girare a sinistra per Illasi.

#### ARRIVATI A ILLASI:

prima della Biblioteca Comunale "Alberto Trabucchi", voltare a destra in direzione "Castello"; quindi procedere dritto, lasciando alla propria destra la Chiesa parrocchiale e alla sinistra il Municipio; salire lungo la via dei cipressi sino alla cima della collina; al passo, scendere per 80 m. ed entrare, a destra, nell'azienda.

#### COORDINATE GPS

N 45° 27' 40"  
E 11° 12' 4"

#### DA VICENZA

Autostrada A4: uscita Soave.  
Prendere la S.S. 11 Verona- Vicenza in direzione Verona per sei chilometri, e arrivare sino al paese di Colognola ai Colli. Dopo 900 m., girare a destra per Illasi.

## COME RAGGIUNGERCI



### DE VÉRONE

Autoroute A4 : sortie Vérone Est.  
Prenez la S.S. 11 Vérone-Vicence en direction de Vicence pendant huit kilomètres, et arrivez au village de Caldiero (loc. Strà). Après 500 m., tournez à gauche pour Illasi.

### À ILLASI :

avant la bibliothèque municipale "Alberto Trabucchi", tournez à droite en direction de "Castello". Continuez tout droit, en laissant l'église sur votre droite et la mairie sur votre gauche. Montez le long de la route des cyprès jusqu'au sommet de la colline ; au col, descendez pendant 80 m. : L'entrée de l'entreprise se trouvera sur la droite.

### COORDONNÉES GPS

N 45° 27' 40"  
E 11° 12' 4"

### DE VICENCE

Autoroute A4 : sortie Soave.  
Prenez la S.S. 11 Vérone-Vicence en direction de Vérone pendant six kilomètres, et arrivez au village de Colognola ai Colli. Après 900 m., tournez à droite pour Illasi.

## PLAN D'ACCÈS





## 5. Commentaire de la traduction

Ce chapitre illustre les choix traductifs les plus significatives et particulières. La transposition et la transcription sont des solutions qui ont été appliquées souvent aux enjeux du texte, mais la terminologie spécifique et les erreurs du texte ont créé d'autres problèmes, que nous allons analyser.

### 5.1. La transposition

Pendant le travail de traduction des sections du site web de Trabucchi d'Illasi, le texte a présenté des enjeux sur différents niveaux.

L'une des opérations les plus courantes a été la transposition entre l'ordre régressif et l'ordre progressif du texte. Comme nous l'avons déjà anticipé dans l'analyse textuelle, les textes du site web recourent souvent à l'ordre régressif ; le français moderne tend vers un ordre plus logique, il obéit à une séquence progressive. En traduisant de l'italien vers le français, on ne peut oublier que le sujet doit précéder le verbe, le complément son prédicat verbal, etc. Pour cette raison, de nombreuses transpositions ont été effectuées le long du texte. Par exemple :

IT : Tra le terre della Valpolicella, nella più antica zona vitivinicola di Italia, a est di Verona, è situato Illasi.

FR : Illasi se situe à est de Vérone dans les terres de la Valpolicella, zone vitivinicole la plus ancienne d'Italie.

Pour respecter l'ordre et les nécessités de la langue française (qui n'aime pas les périodes trop longues et complexes), la transposition des phrases a donné parfois lieu à des reformulations plus amples. Dans notre cas en exemple, où le complément objet devient sujet, la période a été séparée en deux phrases, pour rendre la lecture (et donc la communication) plus simple et linéaire.

IT : La rilevante quantità e varietà dei composti aromatici dei nostri vini rossi, correlati alle caratteristiche delle uve e alla tecnica enologica, caratterizza ulteriormente il vino, che, attraverso la stimolazione dei recettori sensoriali dell'organismo, induce una sensazione di benessere fisiologico, oltre che sensoriale ed intellettuale.

FR : Nos vins rouges sont caractérisés par une grande quantité et une grande variété de composés aromatiques, résultat des caractéristiques des raisins et de la technique œnologique. Par la stimulation des récepteurs sensoriels, le vin induit une sensation de bien-être physiologique, sensoriel et intellectuel.

En effet, il ne faut pas oublier que le but commercial du site web doit permettre au traducteur de privilégier la communication ; le sens et l'intention communicative des textes doivent être simplement perçus et entendus par le lecteur.

La poursuite de la clarté se réalise aussi à travers la transformation de l'implicite en explicite :

IT : Tutto questo, per restituire nel bicchiere, con grande pulizia e freschezza, la forza e la qualità dei profumi di questa terra, in modo inconfondibile e personalissimo.

FR : Le but est de restituer dans le verre la force et la qualité des parfums de notre terre, de façon simple, fraîche, mais tout à fait personnelle.

## 5.2 La transcription

Un autre défi dans le processus de traduction a été la traduction onomastique. On présume souvent que les noms, surtout les noms propres, restent identiques dans une traduction. Bien que cette idée puisse être vraie dans la plupart des cas, il faut quand même être prudents. Il existe des règles générales pour la transcription et la traduction des noms<sup>107</sup> : par exemple, on traduit toujours les noms qui ont une traduction traditionnellement acquise (Michelangelo devient Michel-Ange, le Colosseo devient Colisée, Milano devient Milan, etc.). Pour cette raison, dans le texte on trouvera « Verona » et « Vicenza » dans leurs traductions françaises : « Vérone » et « Vicence ».

En revanche, pour le territoire de la « Valpolicella » et les cépages autochtones de la région, les noms ont été transcrits. Tous les noms des vins et des produits sont restés le même en traduction.

Le choix de transcrire aussi « grappa » a été déterminé par le fait que l'italien aussi fait la distinction entre « grappa » et « acquavite » (eau-de-vie), selon les différentes méthodes et processus de production<sup>108</sup>. Étant un produit connu en France, lié à la tradition et à la culture italienne, le mot « grappa » renvoie sans problème au distillat, tout en maintenant la forte connotation « italienne » du produit.

La transcription peut néanmoins poser des problèmes, comme dans le cas du mot « Valpolicella » : en italien, elle est bien « la Valpolicella », au féminin, pour « la zone », « la vallée ». Toutefois, le français pourrait le changer en masculin, dans le cas où l'on pourrait parler de « territoire de Valpolicella ». Des recherches sur l'internet ont montré

---

<sup>107</sup> J. Podeur, *La pratica della Traduzione*, Napoli, Liguori Editore, 2002, p. 171.

<sup>108</sup> grappa.com, [https://www.grappa.com/ita/faq\\_det.php/argomento=grappa\\_bevanda\\_alcolica/categoria=10/in-dice=1](https://www.grappa.com/ita/faq_det.php/argomento=grappa_bevanda_alcolica/categoria=10/in-dice=1).



que la forme au masculin existe, mais qu'elle est utilisée par rapport au nom propre du vin « Valpolicella » (es. le Valpolicella DOC). Quand on se réfère au territoire, le français aussi utilise la forme au féminin.

La transcription des différents cépages (Corvina, Rondinella, Corvinone, Oseleta, etc.) et des zones de production (Fondo Cereolo, Castello, Fondo San Colombano, Fondo Galante, etc.) n'a pas posé des problèmes particuliers.

Un autre élément qui a été transcrit est l'acronyme « LDL » dans la phrase « (...) l'oxydation des LDL (Low Density Lipoprotein) dans le sang... ». L'abréviation de « low density lipoprotein » a sa contrepartie en italien (lipoproteine a bassa densità) et en français (lipoprotéines de basse densité). Toutefois, les deux langues utilisent comme acronyme le sigle anglais « LDL ». Pour respecter le choix de l'auteur, le texte traduit présente lui aussi l'acronyme, et son sens, en langue anglaise.

### 5.3 Les problèmes terminologiques

Comme nous l'avons illustré dans les chapitres deux et trois, le travail de recherche et approfondissement de la terminologie objet de traduction est indispensable pour la réussite du travail. En effet, la préparation des fiches terminologiques avec la terminologie extraite du site web a permis d'accélérer le processus de traduction, en fournissant une possible (selon les différents contextes) traduction des termes. Le traducteur, après avoir réalisé tout le travail terminologique, pourra prendre de bons choix de traduction.

Toutefois, pendant le processus de traduction, des imprévus peuvent se présenter, et remettre en question le travail effectué.

Par exemple, dans les fiches terminologiques, le terme « invecchiamento » a été traduit par « vieillissement ». La traduction n'est pas incorrecte, mais il faut quand même faire une distinction<sup>109</sup> : en français, tous les soins donnés au vin avant la mise en bouteille (stabilisation, clarification, etc.) sont définis par le terme « élevage ». À « vieillissement » correspondent les phases suivantes de maturation du vin, à l'intérieur de sa bouteille. Pour cette raison, dans le texte, le terme « invecchiamento » a été traduit par « élevage », pour désigner les phases de transformation dans la cave. Pour cette raison aussi, dans le tableau

---

<sup>109</sup> Dico du Vin, *Maturation du Vin (ou le vieillissement)*, <https://dico-du-vin.com/maturation-du-vin-ou-le-vieillissement/>.

du *Valpolicella Superiore Ripasso 'Villa Trabucchi'*, où paraît le terme « maturazione » (plutôt que « invecchiamento » comme dans les autres vins), la traduction reste fidèle au choix de l'« élevage », puisque le passage traite des « 24 mois en barriques de chêne ».

Un autre terme qui, au début, a causé des problèmes est le terme « appassimento » : la traduction immédiate par « flétrissement » pourrait être supportée par les occurrences ; toutefois, le « flétrissement des baies » ou le « flétrissement des inflorescences » a une connotation négative, dans le sens qu'il désigne des phénomènes nocifs qui attaquent la vigne<sup>110</sup>. Pour indiquer le dessèchement des raisins dans les processus de vinification, le français utilise le terme « passerillage ». Il faut y prêter attention, puisque cette distinction n'est pas présente en italien, qui utilise toujours le verbe « appassire ».

Dans la section consacrée à l'huile d'olive, l'auteur présume que le lecteur connaît le « Grignano » :

Si evidenziano fresche fragranze (...) con la vena agrumata del Grignano.

Le Grignano est une variété, un cultivar d'olivier, originaire de la Vénétie. Pour que cette connexion (entre le nom, et la variété d'olivier) soit accessible au lecteur français, la traduction ajoute le mot « cultivar » :

On y trouve des parfums frais (...) avec le support constant des notes d'agrumes du Cultivar Grignano.

De cette façon, même si le lecteur ne connaît pas la variété du Grignano en particulier, il sera néanmoins orienté vers une variété d'olivier.

Une attention particulière dans la traduction a été donnée au terme « aroma » quand il désignait les odeurs du vin : en effet, comme nous explique Neiman,

Pour être un parfait dégustateur, sachez que l'on parle d'odeurs pour ce que l'on sent au nez, d'arômes pour ce qu'on sent par la voie rétronasale.<sup>111</sup>

Pour cette raison, le terme « arôme » a été utilisé principalement pour les sensations du goût, et pour les sensations olfactives les termes « odeur », « parfum », « notes ».

« Minéralité » pourrait paraître un calque de la forme italienne « mineralità », puisque « minéralité » ne paraît généralement sur les dictionnaires de la langue française. Cependant, ce mot est largement employé, toujours dans des domaines relatifs au vin. L'emploi du terme est donc correct : le dictionnaire libre de Wikipédia est le seul dictionnaire qui atteste le terme :

---

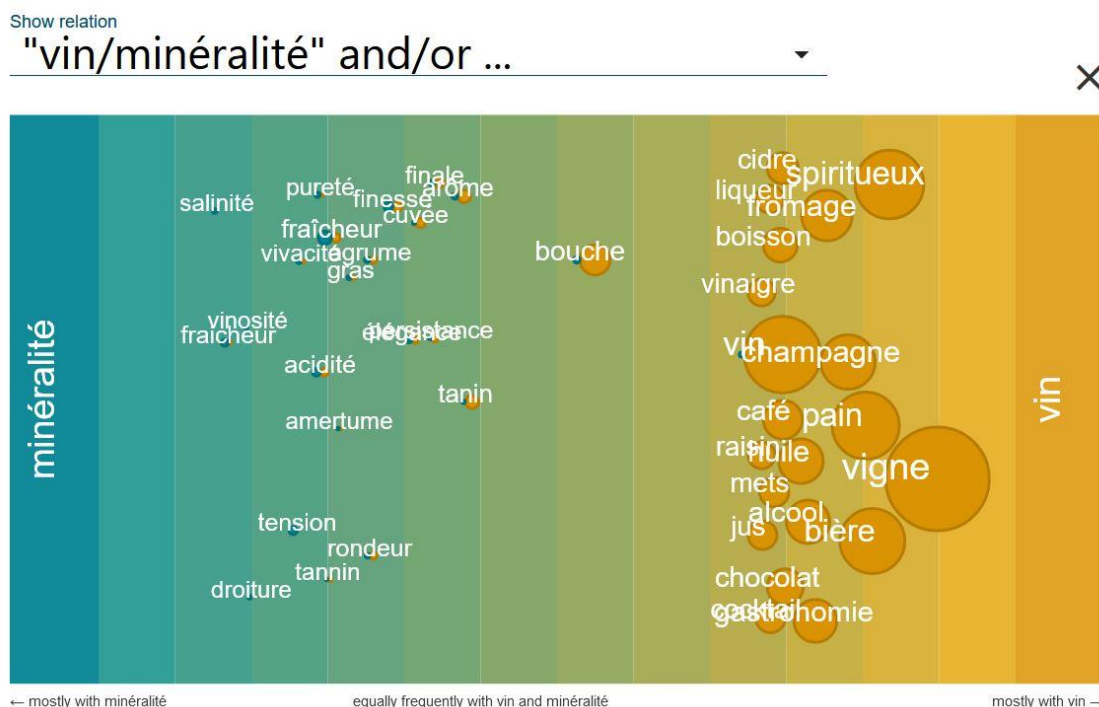
<sup>110</sup> Le RAP, *Flétrissement des baies de raisinet dessèchement de la rafle*, [https://www.agrireseau.net/documents/Document\\_98142.pdf](https://www.agrireseau.net/documents/Document_98142.pdf).

<sup>111</sup> O. Neiman, *Le vin c'est pas Sorcier*, Paris, Marabout, 2020, p. 59.

**minéralité** \mi.ne.ra.li.te\féminin

Caractère minéral de quelque chose, et particulièrement d'un vin<sup>112</sup>.

Son emploi dans les textes qui traitent de vin est aussi attesté par des recherches sur les corpus. Les recherches sur SketchEngine nous montrent que le terme minéralité est souvent accompagné par d'autres termes relatifs aux arômes et aux saveurs du vin :



#### 5.4 Remarques générales

Même si en général les textes de Trabucchi sont cohésifs et cohérents, quelques erreurs ponctuent ses sections, comme des éléments non fermés dans les tableaux, certains titres qui terminent par un point et d'autre non, inconstance dans l'usage des majuscules, ou même des erreurs grammaticales, comme la forme plurielle « vinaccie » au lieu de « vinacce ». Dans certains cas, la faute d'orthographe peut avoir des conséquences plus graves, comme quand « Corvina » devient « Corvia » dans la phrase :

(...) impiantati con i vitigni originari di queste terre come ad esempio il Corvia, il Corvinone, il Rondinella e l'Oseleta.

Si le lecteur n'est pas expert des variétés de cépage, il pourrait se tromper, et croire que le « Corvia » est tout à fait un type de cépage autochtone.

<sup>112</sup> Wikitionnaire, minéralité, <https://fr.wiktionary.org/wiki/min%C3%A9ralit%C3%A9>.

Tout type d'erreur doit être corrigé dans le texte en traduction, et si possible, il serait bon chose de les communiquer à l'auteur du texte, pour qu'ils puissent être corrigés également dans l'original. Il faudra aussi harmoniser les choix de style, et décider si fermer avec un point ou non les éléments schématisés, si mettre certains mots en majuscules (comme « entreprise », qui paraît parfois comme « Entreprise »), etc.

La partie « News&Eventi » n'a pas été traduite : elle contient des liens aux événements organisés dans la cave, régulièrement mis à jour. Ce contenu, concernant des événements du passé, n'est pas visé par la traduction ; l'entreprise devra prendre soin de publier dans cette partie du site des contenus accessibles dans d'autres langues pour les événements futurs. En outre, pour des raisons d'espace graphique, le texte traduit propose seulement « événements », pour mieux l'insérer dans la mise en page du site web. La même opération a été effectuée pour « Scopri i prodotti » dans la page d'accueil, qui a été traduit par « Découvrez » pour des raisons d'espace.

Le terme « terroir », normalement assez commun dans les sites web français, ne paraît que deux fois dans le site web de Trabucchi. Ce choix est peut-être dû au fait que le consommateur italien n'est pas familiarisé avec ce terme autant que le français. Pour cette raison, dans la traduction, des expressions comme « il terreno e il clima » ont été traduites par « le terroir » :

IT : Territorio e clima hanno consentito il particolare sviluppo di vitigni autoctoni.

FR : Ce terroir a permis le développement particulier de cépages autochtones.

En général, le travail de traduction a été développé en cherchant à rester fidèle le plus possible non seulement aux intentions du texte original, mais aussi au style du texte.

L'emploi des logiciels de TAO a été très efficace pour le processus de traduction, SDL Trados Studio 2019 pour la partie de traduction (intégré par MultiTerm pour le traitement de la terminologie), SketchEngine a été très utile pour la recherche des termes, des occurrences et des collocations dans la phase de vérification des choix traductives.

## 5.5 Perspectives

Les bases de données créées le long du processus de traduction (la base de données terminologiques et la mémoire de traduction) sont des outils très précieux pour un futur travail de traduction relative au monde du vin. En effet, tout le travail de recherche et d'organisation de la terminologie reste stocké dans le fichier de la base terminologique,

et pourra être utilisé à nouveau en cas de nécessité. Bien sûr, puisque la base terminologique ne contient que les termes du site web de Trabucchi, elle peut (et doit) être intégrée avec les nouveaux termes que chaque traduction exigera. L'emploi d'une base de données terminologique de la part de l'entreprise permet d'avoir une cohérence traductive dans toutes les traductions futures.



## Conclusion

Le travail de traduction spécialisée requis par le site web de l'entreprise Trabucchi d'Illasi débouche dans le champ de la localisation. En effet, le but du travail de traduction n'est pas seulement finalisé à une traduction fidèle du sens des textes, et au bon usage de la terminologie spécifique du secteur, mais à la vente d'un produit. Le site de Trabucchi vise à la vente d'un produit qui n'est pas forcément le vin produit par l'entreprise, mais l'entreprise elle-même devient un « produit », à présenter au client.

Pour cette raison, l'objectif principal du travail de traduction a été celui de reproduire l'intention communicative initiale (la volonté de présenter l'entreprise, ses valeurs, son savoir-faire et ses produits) en privilégiant la clarté du texte traduit. La recherche de la clarté ne doit quand même sacrifier le travail méticuleux sur la terminologie qu'exige la traduction spécialisée.

Le traducteur doit tout d'abord analyser le langage sectoriel du monde du vin, qu'il devra maîtriser pour effectuer professionnellement son travail de traduction. L'analyse ne comprend pas seulement une étude attentive du sujet, mais aussi une recherche terminologique complète, puisque c'est principalement par la terminologie sectorielle qu'une langue spécifique se démarque. L'étude et le travail sur la terminologie ne peuvent être improvisés par le traducteur, qui doit avoir une base solide d'étude dans les champs linguistiques et terminologiques, pour que l'analyse et le traitement des termes soit effectué avec discernement.

La lecture productive du site web de Trabucchi d'Illasi a permis d'extraire la terminologie sectorielle pour l'élaborer avec des logiciels spécialisés au traitement de la terminologie. La phase de lecture et analyse préparatoire au travail de traduction est fondamentale pour comprendre l'intention communicative du texte, qui devra être reproduite dans le texte en traduction.

La construction des fiches terminologiques est une opération stratégique de la part du traducteur, qui investit son temps de travail dans la rédaction des fiches pour en gagner dans le processus de travail, présent et futur. En même temps, l'emploi des logiciels de TAO (les outils pour la traduction assistée), permet au traducteur de gagner en temps et qualité du travail final.

Bien entendu, le travail d'une machine est par nature schématique et structuré. Pour cette raison il faut savoir utiliser les logiciels de traduction assistée quand les conditions textuelles le permettent. Par exemple, dans le site web de Trabucchi, la partie consacrée à la présentation des produits se prête parfaitement au traitement par la machine, étant structuré dans des tableaux, avec des textes répétitifs, et avec une terminologie bien définie. L'intégration de la traduction assistée avec le travail terminologique a permis de traduire de façon cohérente et efficace cette partie du texte.

L'utilisation des corpus a été déployée pour la phase de validation des choix traductives : à travers une vérification des occurrences, qui témoignaient l'emploi correct des termes, il a été possible de valider l'usage des termes spécifique dans le texte en traduction.

Pour pouvoir garantir une bonne qualité du travail final, le traducteur a pris soin de ne pas reproduire les erreurs présentes dans le texte source, en corrigeant les fautes et en uniformisant le texte traduit.

Quand le travail de traduction peut se considérer achevé, et la phase de correction et révision a été validée aussi, les textes traduits sont prêts pour être transformés en HTML et être insérés dans la page web de Trabucchi d'Illasi.



## ANNEXES



## Annexe au chapitre 1

Tableaux des arômes :

LES FLEURS	
acacia	acacia
aubépine	biancospino
camomille	camomilla
chèvrefeuille	caprifoglio
fleur d'oranger	zagara
giroflée	violaciocca
iris	iris
jasmin	gelsomino
lilas	lillà
œillet	garofano
pivoine	peonia
rose	rosa
violette	violetta
miel (par extension)	miele (per estensione)

LES PÂTISSERIES	
beurre frais	burro fresco
biscuit	biscotto
brioche	brioche
crème pâtissière	crema pasticcera
crème fraîche	crème fraîche
lait	latte
levure	lievito
mie de pain	mollica di pane
pâte à tarte	impasto per torte
pâte d'amande	pasta di mandorle
yaourt	yogurt

<b>LES</b>	<b>BOISÉS</b>
balsa	balsa
bois neuf	legno nuovo
cèdre	cedro
chêne	quercia
noix de coco	noce di cocco
patchouli	patchouli
pin	pino
résineux	resina
santal	sandalo

<b>LES GRILLÉS ET TORRÉFIÉS</b>	
cacao	cacao
café	caffè
caramel	caramello
chocolat	cioccolato
fumée	fumo
goudron	catrame
moka	moka
pain grillé	pane tostato
praliné	pralinato

<b>VÉGÉTAUX</b>	<b>FRAIS ET SECS</b>
citronnelle	citronella
eucalyptus	eucalipto
fenouil	finocchio
foin	fieno
fougère	felce
herbe fraîche	erba fresca
lavande	lavanda
menthe	menta
poivron	peperone
sureau	sambuco
tabac	tabacco
thé	tè
tilleul	tiglio

<b>LES ÉPICES ET AROMATES</b>	
anis	anice stellato
cannelle	cannella
clou de girofle	chiodi di garofano
coriandre	coriandolo
curry	curry
gingembre	zenzero
laurier	alloro
muscade	noce moscata
poivre blanc	pepe bianco
poivre noir	pepe nero
réglisse	liquirizia
romarin	rosmarino
thym	timo

verveine	verbena
garrigue	gariga

vanille	vaniglia
safran	zafferano
paprika	paprika

<b>LES SOUS - BOIS</b>	
champignon de Paris	champignon
feuille morte	foglia secca
girolle	finferlo
humus	humus
mousse	muschio
terre	terra
truffe	tartufo

<b>LES ANIMAUX</b>	
ambre	ambra
cire d'abeille	cera d'api
civette	zibetto
cuir	cuoio
fouurrure	pelliccia
gibier	cacciagione
jus de viande	sugo di carne
musc	muschiato

<b>LES MINÉRAUX</b>	
craie	gesso
galet (chauffé)	pietra (calda)
hydrocarbures	idrocarburi
iode	iodio
poudre	polvere da sparo
silex (chauffé)	silice (calda)

<b>LES DÉFAUTS</b>	
carton	cartone
chou-fleur	cavolo
écurie	stalla
géranium	geranio
liège	sughero
moisi	muffa
oignon	cipolla
pomme pourrie	mela marcia
pourri	marciume
rance	rancido
remise	rimessa
serpillière	sraccio
soufre	zolfo
sueur	sudore
urine de chat	pipì di gatto
vinaigre	aceto

## Annexe au chapitre 3

Fiches terminologiques élaborée à partir des termes extraits du site web de l'entreprise Trabucchi d'Illasi.

Tableau des abréviations :

s.m.	substantif masculin
s.f.	substantif féminin
adj. / agg.	adjectif
v.t.	verb transitif
var.	variante
syn.	synonyme
var.ort.	variante d'orthographe

### Fiches terminologiques, partie italienne

	IT	parte del discorso	definizione	contesto	dominio	note
1	acidità	s.f.	La presenza in una soluzione acquosa di un eccesso di ioni idrogeno rispetto a quelli ossidrilici.	Acidità totale di un vino, la quantità di acidi liberi presenti in un litro di vino.	chimica	
2	acino	s.m.	Nome comune delle bacche che costituiscono i grappoli d'uva, di ribes, ecc.	Le bucce, cioè la parte dell'acino più ricca di sostanze aromatiche e polifenoli.	botanica	
3	alambicco	s.m.	Apparecchio adoperato (ormai solo in piccole industrie o in farmacia) per distillare.	L'utilizzo di alambicchi in rame è addirittura obbligatorio per la fabbricazione del Cognac e Armagnac.	distillazione	

4	annata	s.f.	Il raccolto, la produzione dei frutti di un anno.	la grandine ha rovinato tutta l'annata della frutta.	enologia	
5	antiossidante	s.f.	Il raccolto, la produzione dei frutti di un anno.	la grandine ha rovinato tutta l'annata della frutta.	enologia	
6	appassimento	s.m.	Sostanza capace, anche se presente in piccola quantità, di ritardare o inibire i processi di ossidazione di materiali degradabili.	Alla base di queste strategie preventive si collocano soprattutto le sostanze organiche antiossidanti, alcune delle quali sono di natura vitaminica o provitaminica.	chimica	
7	appassire	s.m.	Lo stato, rilevabile esteriormente, di una pianta nella quale il turgore cellulare è diminuito sensibilmente in seguito alla perdita d'acqua per traspirazione.	Se il terreno non contiene abbastanza acqua assorbibile dalle radici, l'appassimento diviene duraturo.	biologia	
8	bagnomaria	s.m.	Perdere la freschezza, detto di fiori, foglie o piante in stato di appassimento.	le rose s'erano appassite.	biologia	var.ort. <i>bagnomaria</i> , <i>bagno-maria</i>
9	bouquet	s.m.	L'aroma posseduto dal vino invecchiato (e da liquori), dovuto a una miscela di composti volatili.	I complicati e ancora parzialmente misteriosi cambiamenti chimico-fisici che subentrano nel corso della maturazione del vino danno luogo al bouquet, letteralmente il "mazzo di fiori", una metafora usata nell'analisi organolettica che indica quell'insieme di gradevoli impressioni	enologia	



				odorose di origine floreale.		
10	brucatura	s.m.	Modo di riscaldare o di cuocere cibi o altre sostanze tenendoli in un recipiente messo dentro un altro recipiente più grande contenente acqua mantenuta a temperatura determinata, inferiore di solito a quella di ebollizione.	Per preparare un bagnomaria, si prepara anzitutto il composto da sottoporre al trattamento all'interno di un recipiente.	alimentazione	var.ort. <i>bagno maria, bagno-maria</i>
11	cantina	s.f.	Locale, completamente o parzialmente interrato, adibito alla conservazione del vino.	Quando una cantina sia destinata a vinificare le uve prodotte da un'azienda viticola, sarà preferibile, a parità di altre condizioni, costruirla nel centro dell'azienda.	enologia	
12	decantazione	s.f.	Atto di brucare; in partic., la raccolta delle foglie di gelso per i bachi e la raccolta delle olive a mano.	Le olive raccolte con la brucatura si presentano con una bassissima quantità di foglie.	agricoltura	
13	degustazione	s.f.	In senso tecnico, esame dei caratteri organolettici di un vino, dell'olio, del caffè, ecc., fatto per giudicarne il valore commerciale.	A Viticcio potrete fare degustazione di vini tutti i giorni della settimana, su prenotazione.	enologia	
14	deperimento	s.f.	Locale, completamente o parzialmente interrato, adibito alla conservazione del vino.	Quando una cantina sia destinata a vinificare le uve prodotte da un'azienda viticola, sarà preferibile, a parità di altre condizioni, costruirla nel centro dell'azienda.	enologia	
15	distillato	s.m.	Di liquido che è stato prodotto per	Questo processo consente di	chimica	

			condensazione dei suoi vapori durante un'operazione di distillazione.	concentrare l'alcol etilico presente nel fermentato e di selezionare le sostanze pregiate del distillato scartando quelle meno nobili e sgradevoli.		
16	drenaggio	s.m.	fenomeno per cui in un terreno ricco di acqua freatica si vengono a determinare delle zone di maggior richiamo dell'acqua stessa, con aumento della velocità di scorrimento del liquido fra gli elementi porosi del suolo.	Lo scopo del drenaggio sotterraneo è quello di convogliare l'eccesso di acqua, dovuto alle precipitazioni atmosferiche, fuori da un terreno per consentirne o migliorarne l'utilizzo mantenendo costante il livello delle falde sotterranee.	geologia	
17	enologo	s.m.	Chi è esperto di enologia o la esercita.	L'enologo collabora con gli addetti alla produzione e con i tecnici che operano nel reparto per stabilire ed organizzare il lavoro.	enologia	var. <i>enologista</i>
18	fermentazione	s.f.	Degradazione di sostanze organiche, in assenza di ossigeno, operata da enzimi prodotti da vari microrganismi.	In primo luogo se si dispone di più locali, è bene distinguere il locale per la pigiatura e fermentazione, quello per la conservazione in contenitori di legno (botti) o acciaio e infine quello per la conservazione in bottiglia.	chimica	
19	granato	agg.	Di colore rosso acceso, simile ai	Il rosso granato è un rosso molto scuro, con	generale	

			semi della melagrana.	tonalità quasi marroncine.		
20	grappolo	s.m.	Infiorescenza o infruttescenza nella quale i fiori o i frutti sono inseriti nel graso per mezzo di peduncoli di lunghezza quasi uguale.	La forte illuminazione a cui sono stati sottoposti i grappoli ha scatenato fenomeni di fotorespirazione locale non attenuata, a causa delle sfogliature da una copertura ombreggiante.	botanica	
21	graticcio	s.m.	Stuoia fatta di vimini intessuti, usata per seccarvi le frutta e per altre simili necessità.	Nella tradizione contadina, i fichi secchi si preparano stendendoli su un graticcio di vimini con l'apertura verso l'alto, in modo che non si tocchino e coperti da un tulle che possa proteggerli da mosche e insetti.	agricoltura	
22	impiantare	v.tr.	Piantare, cioè mettere nel terreno o mettere a dimora una pianta.	I viticoltori che vorranno impiantare nuovi vigneti non dovranno più acquistare i diritti da un altro produttore che espianta la propria vigna, ma potranno chiedere gratuitamente l'autorizzazione al Ministero delle Politiche Agricole.	agricoltura	
23	invecchiamento	s.m.	Modificazione delle proprietà fisiche, chimiche e organolettiche subite nel tempo da una sostanza sotto l'azione degli agenti atmosferici, di trattamenti particolari o delle	Per tanto tempo, quando si parlava di invecchiamento del vino in bottiglia, si faceva riferimento quasi esclusivamente ai rossi, soprattutto a quelli	chimica	var. <i>affinamento</i>

			condizioni d'impiego.	strutturati, corposi, di carattere.		
24	ischemia	s.f.	In medicina, il deficiente apporto di sangue in un distretto più o meno limitato dell'organismo, per diminuzione del normale afflusso o per mancato adeguamento a momentanee necessità funzionali.	Per la velocità con cui s'instaura e con cui dà luogo a complicanze, l'ischemia acuta rappresenta un'emergenza medica da trattare con la massima tempestività.	medicina	
25	mineralità	s.f.	La mineralità nel vino è una sensazione di minerale inteso come pietra, o come silice o pietra focaia, o ancora come salinità marina e addirittura come idrocarburo.	La notazione di mineralità a livello olfattivo non è in molti casi fuori luogo, ma la sua definizione è comunque questionabile.	chimica	
26	morenico	agg.	In geografia fisica, relativo a morena.	Successivamente, a causa del peso del materiale depositatosi, con spessore dei depositi di 500-1000 metri nell'area delle colline Moreniche fino a circa 2000 metri nel settore sud occidentale (oltrepo'), si è avuta un'accentuata subsidenza (abbassamento) che ha favorito l'impostarsi della omoclinale padana.	geofisica	
27	oliveto	s.m.	Terreno piantato a olivi, e anche il complesso degli olivi che vi sono piantati. È anche frequente come toponimo.	Un corretto approccio all'oliveto prevede dunque delle analisi del suolo (fatte almeno ogni cinque anni) per avere contezza della	agricoltura	

				quantità di elementi nutritivi presenti nel terreno e della loro biodisponibilità.		
28	olivo	s.m.	Albero sempreverde della famiglia delle Oleacee ( <i>Olea europaea</i> ), dalle foglie lanceolate, coriacee, di colore verde scuro nella parte superiore e grigio-argenteo nella inferiore, che produce una drupa ovoidale da cui si estrae l'olio commestibile.	La concimazione riveste un ruolo importante nella cura dell'olivo, spesso è trascurata, ma se gestita bene può determinare un netto miglioramento della produzione, in termini sia di quantità che di qualità.	botanica	var.ort. <i>ulivo</i>
29	pergola veronese	s.f.	Questa forma di allevamento prevede dei pali di testata piuttosto robusti e resistenti, una serie di fili per appoggiare la vegetazione e dei pali intermedi per impedire il danneggiamento della struttura. I tralci della vite vengono appoggiati sui fili con un angolo maggiore di 90 gradi rispetto al suolo. La potatura nella Pergola Veronese prevede che vengano lasciati da uno a 4 tralci da 10-15 gemme.	La Pergola Veronese ha i capi a frutto posti in posizione orizzontale, potatura mista ed espansione della vegetazione tra i filari su sostegni posti orizzontalmente.	viticoltura	
30	piovosità	s.f.	Il fatto, la condizione d'essere piovoso, come caratteristica meteorologica di una regione, in quanto può essere oggetto di misurazione.	Il mese di febbraio è stato caratterizzato da piogge abbondanti su gran parte delle regioni centro-settentrionali, con picchi di piovosità in Toscana, Emilia-	meteorologia	

				Romagna, Veneto e Friuli-Venezia Giulia.		
31	pressatura	s.f.	Ogni operazione tecnologica che si compie con la pressa.	Successivamente si passa alla pressatura delle vinacce: ciò che si ottiene può essere aggiunto in quantità variabile allo sgrondato, in funzione del prodotto che si vuole ottenere.	agricoltura	
32	raccolta	s.f.	L'operazione e l'attività di raccogliere i frutti della terra.	Il viticoltore spesso si affida alla sua esperienza per stabilire se è giunto il tempo della raccolta.	agricoltura	sin.. <i>vendemmia</i>
33	radicale libero	s.m.	espressione con cui si indicano vari tipi di alterazioni (modificazioni cellulari tipiche dell'invecchiamento, danni delle membrane cellulari, ecc.) provocati da radicali liberi che si formano nel corso di reazioni chimiche, di origine endogena o esogena.	Delle vere e proprie armi contro i cosiddetti radicali liberi colpevoli della degenerazione dei tessuti cutanei.	chimica	
34	resa	s.f.	risultato di una relazione tra la produttività e la resistenza alle avversità ambientali, ossia tra la capacità di una pianta di utilizzare al massimo le disponibilità ambientali, e quindi di dare un prodotto notevole in condizioni favorevoli, e l'attitudine a svilupparsi anche in condizioni fisiche e biologiche poco	La resa agricola risente anche delle differenti tecnologie e conoscenze culturali locali.	agricoltura	syn. <i>rendimento</i>

			favorevoli. Si esprime, in pratica, in quintali per ettaro, o anche in rapporto alla quantità della semente impiegata.			
35	resveratrolo	s.m.	È una fitoalessina prodotta da varie piante in risposta all'attacco di alcuni funghi. In particolare, si trova in gran quantità nella buccia delle uve rosse e nel vino da esse prodotto.	In conclusione, il resveratrolo celebrato per anni con un vero «tocca-sana» per la salute non avrebbe tutti questi benefici.	chimica	
36	sapidità	s.f.	Qualità di ciò che è sapido, in senso proprio e figurato.	La percezione della sapidità può essere mascherata dall'acidità nei vini bianchi giovani mentre ha maggiore spazio nei vini più maturi.	gastronomia	
37	selezione	s.f.	Scelta, operazione di scelta che ha per fine di trarre da un gruppo, anche molto vasto, gli elementi migliori o più adatti a determinati fini	I primi sistemi sono collocati a monte o a valle della diraspatrice e possono essere utilizzati nella pulizia finale delle uve vendemmiate a mano o a macchina, mentre i sistemi automatici si applicano generalmente a valle della diraspatrice e sono più utilizzati nella selezione qualitativa delle uve diraspate e vendemmiate a macchina.	agricoltura	syn. <i>cernita</i>
38	setoso	agg.	scelta, operazione di scelta che ha per fine di trarre da un gruppo, anche molto vasto, gli elementi	Il vino commerciale reso artificialmente tannico, setoso e rotondo quanto vuoi, lo sputerà	enologia	

			migliori o più adatti a determinati fini.	(come ho fatto io).		
39	spalliera	s.f.	Intelaiatura, spec. di legno o di fildiferro, addossata a un muro o sostenuta da pali, usata nella coltivazione di piante da frutto o da fiore, spec. allo scopo di favorirne l'esposizione al sole.	Nel primo caso abbiamo le spalliere e (detta anche "contro spalliere") con i vari sistemi di potatura.	viticoltura	var. <i>contro-spalliera</i>
40	spremitura	s.f.	L'operazione di spremere, il fatto di venire spremuto, soprattutto come lavorazione artigianale o industriale.	La spremitura a freddo è il procedimento meccanico che consiste nella compressione della pasta di olive senza l'aggiunta di acqua calda o il riscaldamento della pasta stessa (da ricordare che la pasta viene riscaldata in fase di gramolatura).	agricoltura	syn. <i>estrazione</i>
41	struttura	s.f.	La struttura o "corpo" del vino è determinata da tutto l'insieme di sostanze non volatili, disciolte nel vino, ossia tutte le sostanze diverse dall'acqua e dall'etanolo.	Tra le valutazioni, la consistenza, permette di chiarire o preannunciare la struttura del vino.	enologia	syn. <i>corpo</i>
42	tannino	s.m.	Nome generico di una classe di composti contenuti in diverse piante (nei legni, nelle cortecce, nei frutti e rizomi, nelle radici), con proprietà analoghe a quelle dell'acido tannico, solubili in acqua, di sapore astringente, capaci di precipitare i sali dei metalli pesanti,	Un vino in cui il tannino risulta particolarmente debole da risultarne carente viene definito "molle".	chimica	



			gli alcaloidi e le proteine			
43	tenore	s.m.	la concentrazione (generalmente espressa in percentuale) di una sostanza contenuta in una soluzione, in un miscuglio, in una lega, in un prodotto, ecc.	Il tenore zuccherino deve figurare nell'etichetta di legge e nello stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie.	generale	
44	uva	s.f.	L'infruttescenza della vite, costituita da un certo numero di bacche (acini o chicchi) di vario colore dal verde al giallo-dorato, al rosso, al bluastro, al nero-violaceo, portate da un complesso di ramificazioni (raspo).	Conosciamo le varietà più famose, l'uva Italia, l'uva americana, la Red Globe, per citarne alcune, ma pochi di noi sanno elencarne più di due o tre qualità, e ancora meno sanno che l'Italia, è leader europea nella produzione.	viticoltura	
45	vendemmia	s.f.	Operazione agricola della raccolta dell'uva, sia da consumare come frutto sia destinata alla vinificazione.	Esiste effettivamente un'altra vendemmia, detta vendemmia tardiva, che prevede l'appassimento degli acini d'uva in grappoli direttamente sui rami.	viticoltura	var. <i>raccolta</i>
46	vigneto	s.m.	Complesso di viti, terreno coltivato a viti, per lo più di notevole estensione.	Una volta trascorso il primo anno dalla messa a dimora delle barbatelle si renderà necessario effettuare la palificazione del vigneto.	viticoltura	
47	vinaccia	s.f.	Residuo della prima lavorazione dell'uva, formato da graspi, bucce, vinaccioli, con quantità diverse di mosto o di vino.	Tradizionalmente, le vinacce vengono utilizzate per la produzione della grappa, attraverso il procedimento della distillazione.	viticoltura	la parola è usata per lo più al plurale.

48	vino	s.m.	Bevanda alcolica che si ricava dalla fermentazione alcolica del mosto d'uva.	La valutazione di ogni vino effettuata da «Wine Spectator» diventa «la» valutazione che più conta nel settore.	enologia	
49	vite	s.f.	Pianta rampicante dotata di fusto nodoso di piccolo diametro e numerosi tralci, grandi foglie palmate (pampini) e frutti costituiti da bacche succose (acini) riunite a grappolo; è largamente coltivata soprattutto per il frutto, che si consuma fresco o essiccato, o è utilizzato per la produzione del vino.	Tuttavia, la vite non si coltiva solo per il vino, ma anche per l'uva da tavola, bianca o nera, frutto settembrino che a buon diritto può entrare a far parte del frutteto misto, o semplicemente come pianta isolata oppure ancora come elemento vegetale di un pergolato che unisce funzione estetica e produttiva.	viticoltura	
50	vitigno	s.m.	Varietà coltivata di vite, dalle cui uve il vino acquisisce le sue principali caratteristiche, assumendone spesso la denominazione.	Il termine vitigno autoctono deriva dal greco autòs stesso, e chthòn suolo/terra e indica pertanto l'appartenenza di qualcosa o qualcuno ad un luogo.	viticoltura	

## Fiches terminologiques, partie française

	FR	partie du discours	définition	contexte	domaine	notes
1	acidité	s.f.	Caractère acide d'un corps.	Le terme « acidité » fait référence aux attributs frais, vif et aigre du vin.	chimie	
2	baie	s.f.	Fruit charnu, indéhiscent, qui contient directement les graines, tel que la groseille, le raisin ou la myrtille.	Le tri des baies par flottation dans des bains de densité différente a remis en lumière le fait que les baies ne mûrissent pas simultanément au sein d'une grappe.	agriculture	syn. <i>grain de raisin</i>
3	alambic	s.m.	Appareil servant à la distillation, composé d'une chaudière (cucurbite) soumise à chauffage et d'où les vapeurs se dégagent par le chapeau, puis passent par un col-de-cygne pour gagner le réfrigérant formé par un serpentín refroidi par de l'eau.	L'alambic n'est pas une invention arabe mais mésopotamienne, et est utilisé dans l'Antiquité pour distiller des parfums, des herbes, des fruits, et faire des médicaments.	distillation	
4	millésime	s.m.	Chiffres indiquant l'année d'émission d'une pièce de monnaie ou d'un timbre, de la production d'une voiture, de la récolte du raisin ayant servi à faire un vin, etc.	Le millésime 2019 va être un millésime qui restera sûrement dans les annales pendant longtemps, il sera très certainement le chouchou de tous les amateurs de bordeaux.	œnologie	
5	antioxydant	s.m.	Se dit d'un agent dont l'intervention dans les essences, huiles, vernis gras, matériaux macromoléculaires, etc.,	Des chercheurs ont démontré que le polyphénol antioxydant (qui se trouve dans les peaux de raisins et dans le vin rouge),	chimie	var.ort. <i>anti-oxydant</i>

			ralentit la dégradation due aux effets de l'oxydation en assurant un meilleur vieillissement.	peut aider à détruire certaines cellules cancéreuses.		
6	passerillage	s.m.	Dessèchement naturel ou artificiel des raisins pour augmenter la teneur en sucre du jus.	D'excellents vins de paille dont la production repose sur le traditionnel passerillage des raisins.	vinification	
7	flétrir	v.t.	Faire perdre la fraîcheur, l'éclat d'un végétal en le privant d'eau.	Les raisins affectés flétrissent soudainement et sont moins lourds et moins colorés que la normale.	biologie	Le flétrissage comme technique de vinification est appelé passerillage.
8	bain-marie	s.m.	Mode de cuisson ou de chauffage consistant à placer la préparation dans un récipient plongé dans un autre rempli d'eau en ébullition.	Ce type de bain-marie fournit une source de chaleur douce pour garder les soupes, les sauces et d'autres plats au chaud en attendant de les servir.	gastronomie	var.ort. <i>bains-marie, bain marie</i>
9	bouquet	s.m.	Parfum exhalé par le vin.	De fait, le bouquet de vieillissement compte parmi les propriétés les plus intrigantes du vin et en fait un des phénomènes les plus recherchés par les viticulteurs et œnologues.	œnologie	
10	cueillette	s.f.	Action de cueillir (notamment des fruits, des fleurs ou des légumes).	Si la récolte des olives noires est assez rapide, la cueillette des olives vertes paraît fastidieuse.	agriculture	syn. <i>Récolte</i>
11	cave	s.f.	Pièce située en sous-sol des immeubles d'habitation et servant à conserver du vin, à ranger des produits divers, etc.	On a en cave de quoi alimenter le marché à la satisfaction de nos clients.	œnologie	
12	décantation	s.f.	Séparation, par différence de gravité, de produits non miscibles,	Ensuite les olives sont broyées et l'huile obtenue avant que l'huile	science	var. <i>décantage</i>

			dont l'un au moins est liquide.	ne soit filtrée ou laissée au repos pour décantation.		
13	dégustation	s.f.	Opération consistant à juger de la qualité d'un vin à partir des impressions qu'il provoque à l'odorat et au goût.	La dégustation pour un amateur peut également avoir lieu avant un achat, afin de choisir les vins qu'ils préfèrent.	œnologie	
14	dépérissement	s.m.	État d'un être vivant qui dépérit, périclite, s'affaiblit peu à peu ; affaiblissement.	Agir sans attendre, sur tous les fronts, cela signifie d'abord donner des clés aux viticulteurs pour limiter les dépérissements, en tenant compte de leurs contraintes économiques et réglementaires.	biologie	
15	eau-de-vie	s.f.	Boisson alcoolique extraite par distillation de divers produits fermentés (vins, cidres, marcs, canne à sucre, fruits divers, etc.).	Elles pouvaient contenir des eaux-de-vie, au point que cordial est parfois présenté comme synonyme d'alcool ou d'eau-de-vie.	chimie	var. <i>eau de vie, eaux-de-vie, distillat</i>
16	drainage	s.m.	Évacuation, spontanée ou facilitée par un réseau de drains ou de fossés, de l'eau en excès dans un sol trop humide.	Afin d'évacuer les eaux pluviales de votre terrain, vous devez mettre en place un drainage.	géophysique	
17	œnologue	s.	Technicien ayant des connaissances scientifiques et pratiques en œnologie.	Devenir œnologue, c'est associer sa vie professionnelle à un produit dont l'histoire est intimement liée à celle des hommes depuis l'avènement des premières civilisations.	œnologie	
18	fermentation	s.f.	Transformation que subissent certaines matières organiques sous l'action d'enzymes	L'homme a utilisé la fermentation alcoolique par exemple dans la fabrication de la	chimie	

			sécrétées par des micro-organismes. (La fermentation des sucres sous l'influence des levures donne de l'alcool.)	bière ou celle du vin depuis des millénaires, sans connaître les processus biologiques précis.		
19	grenat	adj.	Rouge sombre.	Le Trésor de la langue française donne grenat pour synonyme de bordeaux.	général	
20	grappe	s.f.	Inflorescence, généralement centripète et plus ou moins conique, dans laquelle les fleurs sont portées par des rameaux insérés isolément sur l'axe principal à différents niveaux (groseillier, cytise, glycine).	La grappe de raisin est constituée par la rafle, partie ligneuse ramifiée, supportant les grains (squelette).	botanique	syn. <i>inflorescence</i>
21	claire		Treillage en bois ou en fer.	Les grappes de raisin sont séchées plusieurs mois pour se concentrer en sucre et en goût sur des claies en paille ou en bois avant d'être pressurées, puis vinifiées.	agriculture	
22	implanter	v.t.	Planter, fixer, insérer quelque chose dans autre chose.	Décidez du lieu d'implantation de votre vigne sur la base des données météo historiques.	agriculture	
23	élevage	s.m.	Ensemble des soins à donner aux vins pour les amener à leur qualité optimale.	Cela veut donc dire que même si le vin reste dans son contenant ce n'est pas pour autant que plus rien de va se passer pendant les mois d'élevage.	vinification	
24	ischémie	s.f.	Diminution ou arrêt de la circulation artérielle dans une région plus ou moins	Le diagnostic de l'ischémie aiguë est avant tout clinique et	médecine	

			étendue d'un organe ou d'un tissu.	relativement facile à évoquer.		
25	minéralité	s.f.	Caractère minéral de quelque chose, et particulièrement d'un vin.	La minéralité est différente des seuls arômes dits « minéraux » même s'ils se retrouvent fréquemment dans les mêmes vins.	chimie	
26	morainique	adj.	Relatif aux moraines; formé de moraines.	Depuis toujours appelé "Magrini", ce vignoble se trouve sur un terrain morainique typique, collinaire, riche en calcaire et caillouteux.	géophysique	
27	oliveraie	s.f.	Terrain planté d'oliviers.	Nos oliveraies vieilles de 20 ans, produisent des olives récoltées à la main, nous permettant de cultiver quatre variétés riches en saveurs.	agriculture	syn. <i>olivaie</i> , <i>olivette</i>
28	olivier	s.m.	Arbre appartenant à la famille des Oléacées, au tronc noueux, à petites feuilles persistantes de forme ovale-lancéolée d'un vert foncé au-dessus, argenté en dessous, dont le fruit est une drupe comestible et oléagineuse (v. <i>olive</i> ).	L'olivier est certainement l'arbre le plus apprécié de nos jardins, à la fois pour sa production de fruit, l'olive, mais aussi pour son utilisation en tant qu'arbre d'ornement.	botanique	
29	pergola veronese	s.f.	Construction légère dont la toiture est faite de poutres espacées reposant sur des piliers ou des colonnes et qui sert de support à des plantes grimpantes.	Nous avons donc la possibilité de valoriser les vignes historiques conduites avec le système classique en pergola veronese et dans le cas de nouvelles plantations, le système de conduite devra être	viticulture	var. <i>pergola en hauteur</i>

				strictement en espalier.		
30	pluviosité	s.f.	Quantité de pluie tombée en un temps et un lieu déterminés.	Elle est associée au nord à des anticyclones semi-permanents où le beau temps règne mais aussi les déserts à faible pluviosité.	météorologie	
31	pressurage	s.m.	Opération consistant à presser une substance au moyen du pressoir.	On soumet à ce processus soit le moût d'huile obtenu par pressurage ou par centrifugation horizontale.	agriculture	syn. <i>pressage</i>
32	récolte	s.f.	Action de recueillir, sur le champ, les produits agricoles ; ces produits eux-mêmes.	La plupart des producteurs utilisent des réfractomètres portables qui mesurent la teneur en sucre du raisin, afin de décider si la récolte est prête ou non.	viticulture	syn. <i>cueillette, vendange</i>
33	radical libre	s.m.	Un radical (souvent appelé radical libre) est une espèce chimique possédant un ou plusieurs électrons non appariés sur sa couche externe. L'électron se note par un point. La présence d'un électron célibataire confère à ces molécules, la plupart du temps, une grande instabilité, ce qui signifie qu'elles ont la possibilité de réagir avec de nombreux composés dans des processus le plus souvent non spécifiques, et que leur durée de vie est très courte.	Parmi les maux causés par les radicaux libres, nous trouvons: les maladies cardiovasculaires (oxydation des LDL, « mauvais cholestérol »), les cancers, les problèmes inflammatoires, l'arthrite rhumatoïde...	chimie	
34	rendement	s.m.	Poids, volume d'une récolte	De leur côté, les vignerons	agriculture	



			rapporté à l'unité de surface, souvent exprimé en quintaux ou en tonnes par hectare.	indépendants craignent que des rendements trop faibles aient de lourdes conséquences sur les ventes à venir.		
35	resvératrol	s.m.	Polyphénol présent notamment dans le raisin, le cacao ou la canneberge. (Il est réputé pour ses propriétés antioxydantes).	Aujourd'hui, plusieurs sources de resvératrol ont été identifiées pour capitaliser sur les bienfaits de ce puissant antioxydant naturel.	chimie	
36	sapidité	s.f.	Caractère, qualité de ce qui est sapide; qui a du goût, de la saveur.	Les sensations étroitement liées à la saveur sont: la douceur ou la douceur, l'amertume, la sapidité et l'acidité.	gastronomie	
37	tri	s.m.	Action de trier, conserver ce qui est utile, sélectionner, ranger par catégories.	Le tri des raisins à la vendange est une étape indispensable dans l'élaboration de bons vins.	agriculture	
38	soyeux	adj.	Qui évoque la soie par ses nuances délicates.	Le vin (...) avait pris avec l'âge une belle couleur d'or liquide, un goût plein et soyeux, assez noble.	œnologie	
39	espalier	s.m.	Méthode de culture de la vigne consistant à ne laisser que deux branches au cep et à attacher les sarments sur des fils parallèles.	Le palissage sur espalier est utilisé dans la viticulture et dans l'arboriculture et a fait ses preuves des millions de fois, vous pouvez également réaliser une telle installation dans un jardin privé.	viticulture	
40	extraction	s.f.	Activité technique ayant pour but d'extraire.	L'extraction de l'huile d'olive est le processus industriel, réalisé dans un moulin à huile, dont l'objet est d'extraire	agriculture	

				l'huile des drupes de l'olivier.		
41	structure	s.f.	La structure d'un vin peut être comparée à la physiologie humaine. Elle peut être plate, filiforme, anguleuse, pointue, ronde, etc. et comme le corps humain, elle lui arrive d'être squelettique, petite, fluette, mince, légère ou au contraire <i>bien structurée</i> , étoffée, corpulente (on dit alors du vin qu'il a du corps), charpentée, voire massive.	Une remarque sur la couleur du vin : celle-ci est un sous-critère qui se fonde dans celui de la structure sur laquelle elle permet de renseigner son intensité.	œnologie	
42	tanin	s.m.	Ce produit contenu dans le vin, provenant des pépins, des pellicules et des rafles du raisin.	La sensation d'un vin blanc avec des tanins peut être légèrement étrange mais très agréable.	chimie	var.ort. <i>tanin</i>
43	teneur	s.f.	Ce qu'un corps contient d'une matière déterminée (mesurée en %).	Ce taux de sucre est à l'origine de la teneur en alcool du vin, teneur également tributaire de la maturation du raisin.	général	syn. <i>contenu, taux</i>
44	raisin	s.m.	Fruit de la vigne se présentant sous forme d'une grappe composée de baies ( <i>grains de raisin</i> ) supportées par la rafle.	Ces sucres ont d'abord été produits par la photosynthèse des plantes, pour devenir plus concentrés pendant la maturation du raisin.	viticulture	
45	vendange	s.f.	Récolte du raisin destiné à produire du vin ; le raisin récolté.	La vendange en vert est l'une des techniques pratiquées par le vigneron pour réguler le rendement de la vigne.	viticulture	syn. <i>récolte, cueillette de saisin</i>
46	vignoble	s.m.	Territoire planté de vignes.	Pour cette raison, si dans la zone où	viticulture	

				le nouveau vignoble est planté, il existe des systèmes de sélection donnant des résultats satisfaisants, il est conseillé d'éviter les surprises inutiles.		
47	marc	s.m.	Résidu obtenu après décoction, infusion ou macération de diverses substances.	Le marc de raisin est également connu pour son action minceur et anti-cellulite.	agriculture	
48	vin	s.m.	Boisson fermentée préparée à partir de raisin ou de jus de raisin frais.	Le vin va subir un temps de latence et se reposer généralement dans des barriques ou des foudres en chêne.	œnologie	
49	vigne	s.f.	Arbrisseau grimpant (vitacée), dont une espèce cultivée produit le raisin.	Cette technique a permis d'associer la qualité des cépages français et la résistance des vignes américaines au parasite.	viticulture	
50	cépage	s.m.	Variété de vigne (et de raisin) considérée sous le rapport de ses caractéristiques.	À l'intérieur de chaque espèce, il existe des variétés différentes, ou cépages (Merlot, Chardonnay, Gamay, Carignan...).	viticulture	<i>var. variété, cultivar</i>

## Tableau des sources

IT	Definizione	Contesto	FR	Définition	Contexte
acidità	<a href="http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/acidita/">http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/acidita/</a>	<a href="http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/acidita/">http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/acidita/</a>	acidité	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/acidit% c3% a9/736?q=acidit% c3% a9#730">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/acidit% c3% a9/736?q=acidit% c3% a9#730</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Acides_du_vin">https://fr.wikipedia.org/wiki/Acides_du_vin</a>
acino	<a href="http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/acino/">http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/acino/</a>	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/vino-arancione_%28Neologi-smi%29/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/vino-arancione_%28Neologi-smi%29/</a>	baie	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/baie/7503?q=baie#7458">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/baie/7503?q=baie#7458</a>	<a href="https://www.vitisphere.com/actualite-92076--Il-ne-faut-plus-ignorer-lheterogeneite-des-baies-.htm">https://www.vitisphere.com/actualite-92076--Il-ne-faut-plus-ignorer-lheterogeneite-des-baies-.htm</a>
alambicco	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/alambicco/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/alambicco/</a>	<a href="https://www.alambiccorame.it/category.php~idx~~~17~~ALAMBICCHI+_+MONSHINE-STILL~.html">https://www.alambiccorame.it/category.php~idx~~~17~~ALAMBICCHI+_+MONSHINE-STILL~.html</a>	alambic	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/alambic/2014?q=alambic#2013">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/alambic/2014?q=alambic#2013</a>	<a href="https://www.chateaudelacquy.com/savoir-plus-lhistoire-de-lalambic/">https://www.chateaudelacquy.com/savoir-plus-lhistoire-de-lalambic/</a>
annata	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/annata/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/annata/</a>	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/annata/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/annata/</a>	millésime	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/mill% c3% a9sime/51470?q=mill% c3% a9sime#51351">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/mill% c3% a9sime/51470?q=mill% c3% a9sime#51351</a>	<a href="https://vinwino-wine.wordpress.com/2020/07/16/lamagie-du-millesime-2019-a-bordeaux-pri-meurs2019/">https://vinwino-wine.wordpress.com/2020/07/16/lamagie-du-millesime-2019-a-bordeaux-pri-meurs2019/</a>
antiossidante	<a href="http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/antiossidante_%28Dizionario-di-Medicina%29/#:~: text=antiossidante%20Sostanza%20capace%2C%20anche%20se,Un%20a.">http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/antiossidante_%28Dizionario-di-Medicina%29/#:~: text=antiossidante%20Sostanza%20capace%2C%20anche%20se,Un%20a.</a>	<a href="http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/antiossidante_%28Dizionario-di-Medicina%29/#:~: text=antiossidante%20Sostanza%20capace%2C%20anche%20se,Un%20a.">http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/antiossidante_%28Dizionario-di-Medicina%29/#:~: text=antiossidante%20Sostanza%20capace%2C%20anche%20se,Un%20a.</a>	antioxydant	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/antioxydant/4181?q=antioxydant#4165">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/antioxydant/4181?q=antioxydant#4165</a>	<a href="https://dico-du-vin.com/antioxydant-vin-et-sante/">https://dico-du-vin.com/antioxydant-vin-et-sante/</a>
appassimento	<a href="http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/appassimento/">http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/appassimento/</a>	<a href="http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/appassimento/">http://www.tr eccani.it/en-ciclopedi-a/appassimento/</a>	flétrissement	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/fl% c3% a9trissement/34107?q=fl% c3% a9trissement#34042">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/fl% c3% a9trissement/34107?q=fl% c3% a9trissement#34042</a>	<a href="http://vignes-et-vin.com/fr/fletrissement-des-baies">http://vignes-et-vin.com/fr/fletrissement-des-baies</a>

appassire	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/ap passire/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/ap passire/</a>	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/ap passire/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/ap passire/</a>	flétrir	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/fl% c3% a9trir/34104?q=fl % c3% a9trir#34038">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/fl% c3% a9trir/34104?q=fl % c3% a9trir#34038</a>	<a href="https://www.agrireseau.net/documents/Document_98142.pdf">https://www.agrireseau.net/documents/Document_98142.pdf</a>
bagnomaria	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/bagnomaria/#:~:text=(cuocere% 2C% 20 scaldare% 2C% 20 cottura),2.">http://www.tr eccani.it/vocabolario/bagnomaria/#:~:text=(cuocere% 2C% 20 scaldare% 2C% 20 cottura),2.</a>	<a href="https://educalingo.com/it/dic-it/bagnomaria">https://educalingo.com/it/dic-it/bagnomaria</a>	bain-marie	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/bain-marie/7539?q=bain-marie#7496">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/bain-marie/7539?q=bain-marie#7496</a>	<a href="https://fr.wiki-how.com/faire-un-bain-marie">https://fr.wiki-how.com/faire-un-bain-marie</a>
bouquet	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/bouquet/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/bouquet/</a>	<a href="https://www.gambero-rosso.it/notizie/notizie-vino/scienza-del-vino-bouquet-terziario-indagini-scientifiche-sul-concetto-a-bordeaux/">https://www.gambero-rosso.it/notizie/notizie-vino/scienza-del-vino-bouquet-terziario-indagini-scientifiche-sul-concetto-a-bordeaux/</a>	bouquet	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/bouquet/10587?q=bouquet#10455">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/bouquet/10587?q=bouquet#10455</a>	<a href="https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-01345846/document">https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-01345846/document</a>
brucatura	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/brucatura/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/brucatura/</a>	<a href="http://www.p odere-forte.it/it/notizie/leggi/dal-podere/la-brucatura-delle-olive">http://www.p odere-forte.it/it/notizie/leggi/dal-podere/la-brucatura-delle-olive</a>	cueillette	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/cueillette">https://www.cnrtl.fr/definition/cueillette</a>	<a href="https://www.detentejardin.com/plantes/fruits-et-verger/comment-recolter-les-olives-10427">https://www.detentejardin.com/plantes/fruits-et-verger/comment-recolter-les-olives-10427</a>
cantina	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/cantina/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/cantina/</a>	<a href="http://www.tr eccani.it/enciclopedia/cantina_% 28Enciclopedia-Italiana% 29/">http://www.tr eccani.it/enciclopedia/cantina_% 28Enciclopedia-Italiana% 29/</a>	cave	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/cave/13906">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/cave/13906</a>	<a href="https://www.larvf.com/vins-bordeaux-production-quantite-vin,4515313.asp">https://www.larvf.com/vins-bordeaux-production-quantite-vin,4515313.asp</a>

decantazione	<a href="https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/D/decantazione.shtml">https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/D/decantazione.shtml</a>	<a href="https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olea-ria/24442-filtrazione-odecantazione-naturale-cosa-cambia-per-l-olio-extra-vergine-di-oliva.htm">https://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/l-arca-olea-ria/24442-filtrazione-odecantazione-naturale-cosa-cambia-per-l-olio-extra-vergine-di-oliva.htm</a>	décantation	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/d%c3%a9cantation/22015?q=d%c3%a9cantation#21890">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/d%c3%a9cantation/22015?q=d%c3%a9cantation#21890</a>	<a href="https://la-plaza.fr/2020/02/10/production-de-lhuile-dolive-extra-verge-pression-ou-extraction-decantation-ou-filtration/">https://la-plaza.fr/2020/02/10/production-de-lhuile-dolive-extra-verge-pression-ou-extraction-decantation-ou-filtration/</a>
degustazione	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/degustazione/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/degustazione/</a>	<a href="https://www.chianti.com/it/vino/degustazione-vino-chianti.html">https://www.chianti.com/it/vino/degustazione-vino-chianti.html</a>	dégustation	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/d%c3%a9gustation/22956?q=d%c3%a9gustation#22840">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/d%c3%a9gustation/22956?q=d%c3%a9gustation#22840</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9gustation_du_vin">https://fr.wikipedia.org/wiki/D%C3%A9gustation_du_vin</a>
deperimento	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/deperimento/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/deperimento/</a>	<a href="http://cespevi.it/art/fi-topat4.htm">http://cespevi.it/art/fi-topat4.htm</a>	dépérisse-ment	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/d%c3%a9p%c3%a9risse-ment/23754?q=d%c3%a9p%c3%a9rissement#23633">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/d%c3%a9p%c3%a9risse-ment/23754?q=d%c3%a9p%c3%a9rissement#23633</a>	<a href="https://www.vignevin.com/deperissements/plan-deperissement-du-vignoble/">https://www.vignevin.com/deperissements/plan-deperissement-du-vignoble/</a>
distillato	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/distillato/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/distillato/</a>	<a href="http://viviincampagna.it/come-fare-i-distillati/30-i.html">http://viviincampagna.it/come-fare-i-distillati/30-i.html</a>	eau-de-vie	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/eau-de-vie/27211?q=eau-de-vie#27067">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/eau-de-vie/27211?q=eau-de-vie#27067</a>	<a href="https://www.cairn.info/revue-psycho-tropes-2011-3-page-179.htm">https://www.cairn.info/revue-psycho-tropes-2011-3-page-179.htm</a>
drenaggio	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/drenaggio/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/drenaggio/</a>	<a href="https://www.anese.it/i-benefici-del-drenaggio-agricolo-2/">https://www.anese.it/i-benefici-del-drenaggio-agricolo-2/</a>	drainage	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/drai-nage/26728?q=drai-nage#26594">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/drai-nage/26728?q=drai-nage#26594</a>	<a href="https://www.travauxbricolage.fr/travaux-exterieurs/jardin-pay-sagisme/prix-drai-nage-terrain/">https://www.travauxbricolage.fr/travaux-exterieurs/jardin-pay-sagisme/prix-drai-nage-terrain/</a>
enologo	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/enologo/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/enologo/</a>	<a href="http://www.enotecnologica.it/doc01/PROFES-SIONE%20di%20ENO-LOGO.htm">http://www.enotecnologica.it/doc01/PROFES-SIONE%20di%20ENO-LOGO.htm</a>	œnologue	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/%c5%93nologue/55672?q=oenolo-gue#55301">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/%c5%93nologue/55672?q=oenolo-gue#55301</a>	<a href="https://www.lecoam.eu/devenir-oenologue/">https://www.lecoam.eu/devenir-oenologue/</a>
fermentazione	<a href="https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/F/fermentazione.shtml">https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/F/fermentazione.shtml</a>	<a href="https://www.spagnicom/it/come-fare-il-vino/">https://www.spagnicom/it/come-fare-il-vino/</a>	fermentation	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/fermenta-tion/33303?q=fermenta-tion#33233">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/fermenta-tion/33303?q=fermenta-tion#33233</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Fermentation_alcoolique">https://fr.wikipedia.org/wiki/Fermentation_alcoolique</a>

granato	<a href="https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/G/granato_1.shtml">https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/G/granato_1.shtml</a>	<a href="https://www.quattrocalici.it/tag-degustazione/rosso-granato/">https://www.quattrocalici.it/tag-degustazione/rosso-granato/</a>	grenat	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/grenat/38142?q=grenat#38086">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/grenat/38142?q=grenat#38086</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Grenat_(couleur)">https://fr.wikipedia.org/wiki/Grenat_(couleur)</a>
grappolo	<a href="https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/G/grappolo.shtml">https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/G/grappolo.shtml</a>	<a href="http://www.acqua-buona.it/agronomo/annotto/ustionisolarivuva.shtml">http://www.acqua-buona.it/agronomo/annotto/ustionisolarivuva.shtml</a>	grappe	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/grappe/37939?q=grappe#37882">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/grappe/37939?q=grappe#37882</a>	<a href="http://www.tic-et-tac.com/web/salle/bep/2bep/oenologie/grainderaisinvalery.html">http://www.tic-et-tac.com/web/salle/bep/2bep/oenologie/grainderaisinvalery.html</a>
graticcio	<a href="http://www.truccani.it/vocabolario/graticcio/">http://www.truccani.it/vocabolario/graticcio/</a>	<a href="https://www.ideegreen.it/come-essicare-i-fichi-45578.html">https://www.ideegreen.it/come-essicare-i-fichi-45578.html</a>	claire	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/claire/16306?q=claire#16171">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/claire/16306?q=claire#16171</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_d_e_paille">https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_d_e_paille</a>
impiantare	<a href="http://www.truccani.it/vocabolario/impiantare/">http://www.truccani.it/vocabolario/impiantare/</a>	<a href="https://www.cavatorta.it/come-impiantare-vigneto-in-modo-semplice-sicuro/">https://www.cavatorta.it/come-impiantare-vigneto-in-modo-semplice-sicuro/</a>	implanter	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/implanter/41907?q=implanter#41811">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/implanter/41907?q=implanter#41811</a>	<a href="http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/vineyard.htm">http://www.omafra.gov.on.ca/french/crops/facts/vineyard.htm</a>
invecchiamento	<a href="http://www.truccani.it/vocabolario/invecchiamento/">http://www.truccani.it/vocabolario/invecchiamento/</a>	<a href="https://www.marcarini.it/it/blog/item/567-l-invecchiamento-del-vino-in-bottiglia-differenze-tra-bianco-e-rosso">https://www.marcarini.it/it/blog/item/567-l-invecchiamento-del-vino-in-bottiglia-differenze-tra-bianco-e-rosso</a>	vieillessement	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vieillessement/81927?q=vieillessement#80959">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vieillessement/81927?q=vieillessement#80959</a>	<a href="https://dico-du-vin.com/maturation-du-vin-ou-le-vieillessement/">https://dico-du-vin.com/maturation-du-vin-ou-le-vieillessement/</a>
ischemia	<a href="http://www.truccani.it/vocabolario/ischemia/">http://www.truccani.it/vocabolario/ischemia/</a>	<a href="https://www.my-personal-trainer.it/salute-benessere/ischemia.html">https://www.my-personal-trainer.it/salute-benessere/ischemia.html</a>	ischémie	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/isch%C3%A9mie/44380?q=isch%C3%A9mie#44313">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/isch%C3%A9mie/44380?q=isch%C3%A9mie#44313</a>	<a href="https://www.doctissimo.fr/html/sante/encyclopedie/sa_1582_ischemie_menb.htm">https://www.doctissimo.fr/html/sante/encyclopedie/sa_1582_ischemie_menb.htm</a>
mineralità	<a href="https://www.gazzettadelgusto.it/gazzetta-del-vino/mineralita-nel-vino-cosa-significa/">https://www.gazzettadelgusto.it/gazzetta-del-vino/mineralita-nel-vino-cosa-significa/</a>	<a href="https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/mineralita-del-vino/">https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/mineralita-del-vino/</a>	minéralité	<a href="https://fr.wiktio-nary.org/wiki/min%C3%A9ralit%C3%A9">https://fr.wiktio-nary.org/wiki/min%C3%A9ralit%C3%A9</a>	<a href="https://www.terredevins.com/degu-stations/avis-dexpert-mineralite-quest-cest">https://www.terredevins.com/degu-stations/avis-dexpert-mineralite-quest-cest</a>

morenico	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/morenico/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/morenico/</a>	<a href="https://www.parcocastiglione.it/natura-e-paesaggio/le-colline-moreniche/">https://www.parcocastiglione.it/natura-e-paesaggio/le-colline-moreniche/</a>	morainique	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/morainique">https://www.cnrtl.fr/definition/morainique</a>	<a href="https://www.cantinagozzi.com/fr/vin-rouge-lac-de-garde-provincia-di-mantova-igt-rosso-magrini/">https://www.cantinagozzi.com/fr/vin-rouge-lac-de-garde-provincia-di-mantova-igt-rosso-magrini/</a>
oliveto	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/oliveto/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/oliveto/</a>	<a href="https://agronotizie.imagelinenetwork.com/fertilizanti/2020/03/06/concimazione-dell-olivo-i-trepassi-da-seguire-per-non-sbagliare/66037">https://agronotizie.imagelinenetwork.com/fertilizanti/2020/03/06/concimazione-dell-olivo-i-trepassi-da-seguire-per-non-sbagliare/66037</a>	oliveraie	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/oliveraie/55899?q=oliveraie#55540">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/oliveraie/55899?q=oliveraie#55540</a>	<a href="http://www.domainesperpetus.fr/oliveraie/">http://www.domainesperpetus.fr/oliveraie/</a>
olivo	<a href="https://dizionari.repubblica.it/Italiano/O/olivo.html">https://dizionari.repubblica.it/Italiano/O/olivo.html</a>	<a href="https://www.ortodacoltivare.it/frutti/oncimare-olivo.html">https://www.ortodacoltivare.it/frutti/oncimare-olivo.html</a>	olivier	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/olivier">https://www.cnrtl.fr/definition/olivier</a>	<a href="https://monjardinnamaison.maison-travaux.fr/mon-jardin-ma-maison/plantes-par-type/arbres-et-arbustes/choses-a-savoir-lolivier-larbre-emblematiche-de-mediterranee-207793.html#item=1">https://monjardinnamaison.maison-travaux.fr/mon-jardin-ma-maison/plantes-par-type/arbres-et-arbustes/choses-a-savoir-lolivier-larbre-emblematiche-de-mediterranee-207793.html#item=1</a>
pergola veronese	<a href="https://www.vogadorivini.it/pergola-veronese/">https://www.vogadorivini.it/pergola-veronese/</a>	<a href="https://www.quattrocalici.it/viticultura/pergola-veronese/">https://www.quattrocalici.it/viticultura/pergola-veronese/</a>	pergola veronese	<a href="http://www.farum.it/glos_enol/show.php?glos_enol=o8gu31069f52k3u8vng3e8qa77&amp;id=3266">http://www.farum.it/glos_enol/show.php?glos_enol=o8gu31069f52k3u8vng3e8qa77&amp;id=3266</a>	<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020XC0305(05)&amp;from=EN">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52020XC0305(05)&amp;from=EN</a>
piovosità	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/piovosita/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/piovosita/</a>	<a href="https://www.isprambiente.gov.it/files/2017/pubblicazioni/manuali-linee-guida/statoamb72.pdf">https://www.isprambiente.gov.it/files/2017/pubblicazioni/manuali-linee-guida/statoamb72.pdf</a>	pluviosité	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/pluviosit%C3%A9">https://www.cnrtl.fr/definition/pluviosit%C3%A9</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Pluviom%C3%A9trie">https://fr.wikipedia.org/wiki/Pluviom%C3%A9trie</a>



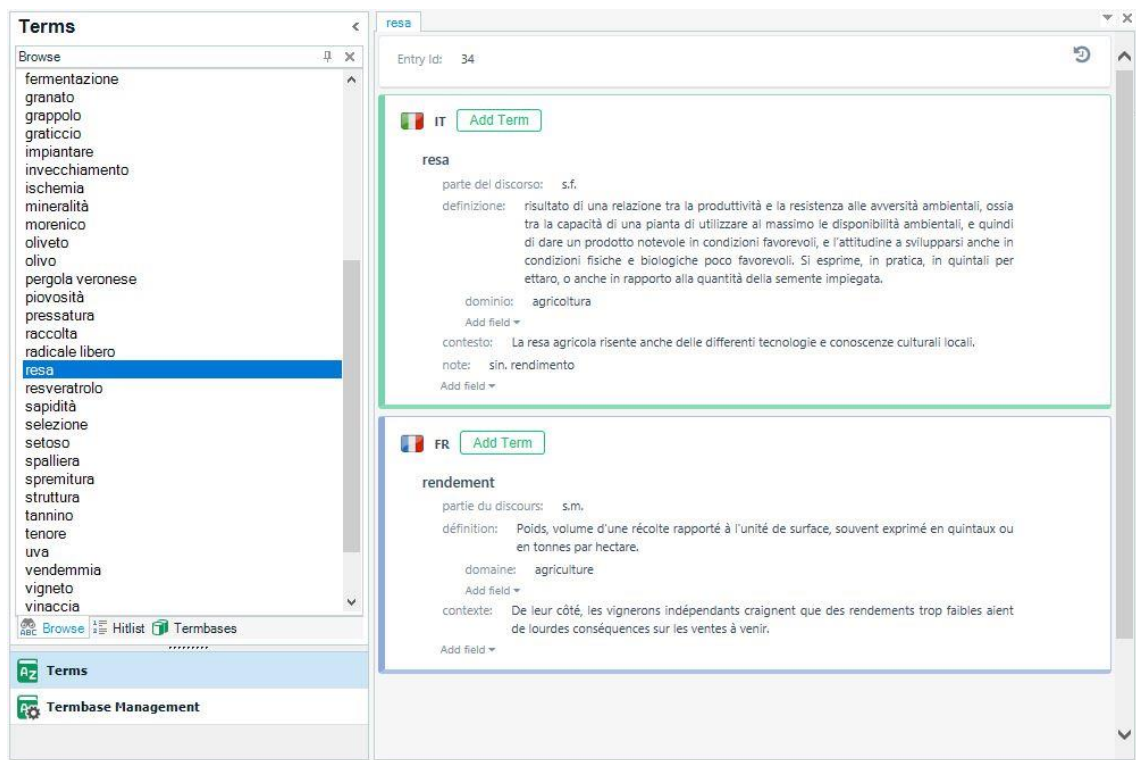
pressatura	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/pressatura/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/pressatura/</a>	<a href="https://www. agraria.org/viticultura-enologia/vinificazione-in-rosso.htm">https://www. agraria.org/viticultura-enologia/vinificazione-in-rosso.htm</a>	pressurage	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/pressurage">https://www.cnrtl.fr/definition/pressurage</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Extraction_de_1%27huile_d%27olive">https://fr.wikipedia.org/wiki/Extraction_de_1%27huile_d%27olive</a>
raccolta	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/raccolta/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/raccolta/</a>	<a href="https://tenimenti-civa.com/blog/periodo-vendemmia/">https://tenimenti-civa.com/blog/periodo-vendemmia/</a>	récolte	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/r% c3% a9colte/67075?q=r% c3% a9colte#66323">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/r% c3% a9colte/67075?q=r% c3% a9colte#66323</a>	<a href="https://wikifarmer.com/fr/recolte-des-raisins-quand-et-comment-recolter-vos-raisins/">https://wikifarmer.com/fr/recolte-des-raisins-quand-et-comment-recolter-vos-raisins/</a>
radicali liberi	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/radicale/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/radicale/</a>		radicaux libres	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Radical_(chimie)">https://fr.wikipedia.org/wiki/Radical_(chimie)</a>	<a href="http://achat-vins-chateau.com/vin-et-radicaux-libres/">http://achat-vins-chateau.com/vin-et-radicaux-libres/</a>
resa	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/resa/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/resa/</a>	<a href="https://it.wikipedia.org/wiki/Resa_agricola">https://it.wikipedia.org/wiki/Resa_agricola</a>	rendement	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/rendement/68142?q=rendement#67390">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/rendement/68142?q=rendement#67390</a>	<a href="https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/vendanges-2020-champagne-rendement-fixe-8000-kilos-hectare-apres-tensions-raison-emporte-1863864.html">https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/vendanges-2020-champagne-rendement-fixe-8000-kilos-hectare-apres-tensions-raison-emporte-1863864.html</a>
resveratrolo	<a href="http://www.tr eccani.it/enciclopedia/resveratrolo/">http://www.tr eccani.it/enciclopedia/resveratrolo/</a>	<a href="https://www.corriere.it/salute/14_maggio_13/salute-delusione-resveratrolo-non-riduce-rischi-cuore-tumori-0a493244-da85-11e3-87dc-12e8f7025c68.shtml">https://www.corriere.it/salute/14_maggio_13/salute-delusione-resveratrolo-non-riduce-rischi-cuore-tumori-0a493244-da85-11e3-87dc-12e8f7025c68.shtml</a>	resvératrol	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/resv% c3% a9ratrol/186717?q=resv% c3% a9ratrol#10928135">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/resv% c3% a9ratrol/186717?q=resv% c3% a9ratrol#10928135</a>	<a href="https://www.dietinatura.com/plantes-actifs/resveratrol.html">https://www.dietinatura.com/plantes-actifs/resveratrol.html</a>

sapidità	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/sapidita">http://www.tr eccani.it/vocabolario/sapidita</a>	<a href="https://www.vino-way.com/enciclopedia-del-vino/de-gustazione/degustazione-vino/177-degustazione-esame-gusto-olfattivo/258-valutazione-della-sapidita-del-vino.html">https://www.vino-way.com/enciclopedia-del-vino/de-gustazione/degustazione-vino/177-degustazione-esame-gusto-olfattivo/258-valutazione-della-sapidita-del-vino.html</a>	sapidité	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/sapidit%C3%A9">https://www.cnrtl.fr/definition/sapidit%C3%A9</a>	<a href="https://www.vino75.com/fr/content/glossario-gusto-del-vino">https://www.vino75.com/fr/content/glossario-gusto-del-vino</a>
selezione	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/selezione/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/selezione/</a>	<a href="https://vigneviniequalita.edagricole.it/cantina/impianti-attrezzature-cantina/pulire-e-selezionare-i-sistemi-di-cer-nita-delle-uve/">https://vigneviniequalita.edagricole.it/cantina/impianti-attrezzature-cantina/pulire-e-selezionare-i-sistemi-di-cer-nita-delle-uve/</a>	tri	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/tri">https://www.cnrtl.fr/definition/tri</a>	<a href="https://vendanges-patriwine.com/patriwine-le-tri-des-raisins-letape-incontournable-pour-un-vin-de-qualite/">https://vendanges-patriwine.com/patriwine-le-tri-des-raisins-letape-incontournable-pour-un-vin-de-qualite/</a>
setoso	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/setoso3/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/setoso3/</a>	<a href="https://www.intra-vino.com/vino/la-lungastoria-dei-tannini-aggiunti-spiegata-a-mio-figlio/">https://www.intra-vino.com/vino/la-lungastoria-dei-tannini-aggiunti-spiegata-a-mio-figlio/</a>	soyeux	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/soyeux">https://www.cnrtl.fr/definition/soyeux</a>	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/soyeux">https://www.cnrtl.fr/definition/soyeux</a>
spalliera	<a href="http://www.farum.it/glos_enol/show.php?id=1099">http://www.farum.it/glos_enol/show.php?id=1099</a>	<a href="https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/forme-allevamento-vite/">https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/forme-allevamento-vite/</a>	espalier	<a href="http://www.farum.it/glos_enol/show.php?id=1914">http://www.farum.it/glos_enol/show.php?id=1914</a>	<a href="https://www.fassadengruen.de/fr/pallissage-sur-espalier.html">https://www.fassadengruen.de/fr/pallissage-sur-espalier.html</a>
spremitura	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/spremitura/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/spremitura/</a>	<a href="https://contedoro.com/metodi-di-estrazione-dello-lio/">https://contedoro.com/metodi-di-estrazione-dello-lio/</a>	extraction	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/extraction">https://www.cnrtl.fr/definition/extraction</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Extraction_de_l%27huile_d%27olive">https://fr.wikipedia.org/wiki/Extraction_de_l%27huile_d%27olive</a>

struttura	<a href="https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/struttura-del-vino/">https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/struttura-del-vino/</a>	<a href="https://www.vinoway.com/enciclopedia-del-vino/de-gustazione/de-gustazione-vino/177-de-gustazione-esame-gusto-olfattivo/259-valutazione-della-struttura-del-vino.html">https://www.vinoway.com/enciclopedia-del-vino/de-gustazione/de-gustazione-vino/177-de-gustazione-esame-gusto-olfattivo/259-valutazione-della-struttura-del-vino.html</a>	structure	<a href="https://dico-du-vin.com/structure-structure-dun-vin-degustation/">https://dico-du-vin.com/structure-structure-dun-vin-degustation/</a>	<a href="https://www.lamaison-geron-dine.fr/blog/les-4-points-cardinaux-de-la-qualite-d-un-vin-gout-texture-structure-et-equilibre-n4217.html">https://www.lamaison-geron-dine.fr/blog/les-4-points-cardinaux-de-la-qualite-d-un-vin-gout-texture-structure-et-equilibre-n4217.html</a>
tannino	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/tannino/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/tannino/</a>	<a href="https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/tannicita-del-vino/">https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/tannicita-del-vino/</a>	tanin	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/tannin/76589?q=tannin#75696">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/tannin/76589?q=tannin#75696</a>	<a href="https://www.vin-sur-vin.fr/2019/05/30/tannin-vin-blanc/">https://www.vin-sur-vin.fr/2019/05/30/tannin-vin-blanc/</a>
tenore zuccheri)	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/tenore/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/tenore/</a>	<a href="http://www.enotevinibre-sciani.it/indicazione-tipologia-zuccherina-obbligatoria-solo-per-spumanti/">http://www.enotevinibre-sciani.it/indicazione-tipologia-zuccherina-obbligatoria-solo-per-spumanti/</a>	teneur	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/tenneur/77294?q=tenneur#76379">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/tenneur/77294?q=tenneur#76379</a>	<a href="https://sante.lefigaro.fr/article/le-vin-une-source-de-sucre-non-negligeable/">https://sante.lefigaro.fr/article/le-vin-une-source-de-sucre-non-negligeable/</a>
uva	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/uva/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/uva/</a>	<a href="https://www.colturaecultura.it/uva-da-tavola#">https://www.colturaecultura.it/uva-da-tavola#</a>	raisin	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/raisin/66266?q=raisin#65520">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/raisin/66266?q=raisin#65520</a>	<a href="https://sante.lefigaro.fr/article/le-vin-une-source-de-sucre-non-negligeable/">https://sante.lefigaro.fr/article/le-vin-une-source-de-sucre-non-negligeable/</a>
vendemmia	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/vendemmia/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/vendemmia/</a>	<a href="https://enotecain-nusa.it/vendemmia-tardiva-caratteristiche-e-curiosita/">https://enotecain-nusa.it/vendemmia-tardiva-caratteristiche-e-curiosita/</a>	vendage	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vendange/81357?q=vendange#80401">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vendange/81357?q=vendange#80401</a>	<a href="https://www.larvf.com/vins-vendanges-en-vert-maturation-concentration-de-la-vendange-rendement-de-la-vigne,13200,4245618.asp">https://www.larvf.com/vins-vendanges-en-vert-maturation-concentration-de-la-vendange-rendement-de-la-vigne,13200,4245618.asp</a>
vigneto	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/vigneto/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/vigneto/</a>	<a href="https://www.lescantedel-vino.com/vigneto-guida-pratica/">https://www.lescantedel-vino.com/vigneto-guida-pratica/</a>	vignoble	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vignoble/81965?q=vignoble#80999">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vignoble/81965?q=vignoble#80999</a>	<a href="https://www.vignatech.it/fran%C3%A7ais/vitis-vinifera/quand-placer-un-nouveau-vignoble/">https://www.vignatech.it/fran%C3%A7ais/vitis-vinifera/quand-placer-un-nouveau-vignoble/</a>

vinaccia	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/vinaccia/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/vinaccia/</a>	<a href="https://www.ravazzi.it/I/wineblog/vinacceciosa-sono-e-come-si-usano-1384">https://www.ravazzi.it/I/wineblog/vinacceciosa-sono-e-come-si-usano-1384</a>	marc	<a href="https://www.cnrtl.fr/definition/marc">https://www.cnrtl.fr/definition/marc</a>	<a href="https://www.dietinatura.com/plantes-actifs/marc-de-rai-syn.html">https://www.dietinatura.com/plantes-actifs/marc-de-rai-syn.html</a>
vino	<a href="https://dizionari.repubblica.it/Italiano/V/vino.html">https://dizionari.repubblica.it/Italiano/V/vino.html</a>	<a href="https://www.corriere.it/cultura/eventi/2012/vino/index.shtml">https://www.corriere.it/cultura/eventi/2012/vino/index.shtml</a>	vin	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vin/82012">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vin/82012</a>	<a href="https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_rouge">https://fr.wikipedia.org/wiki/Vin_rouge</a>
vite	<a href="https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/V/vite_1.shtml">https://dizionari.corriere.it/dizionario_italiano/V/vite_1.shtml</a>	<a href="https://www.ortodacoltivare.it/frutti/vite.html">https://www.ortodacoltivare.it/frutti/vite.html</a>	vigne	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vigne/81957?q=vigne#80990">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/vigne/81957?q=vigne#80990</a>	<a href="https://www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaître-le-vin/De-la-vigne-au-vin">https://www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaître-le-vin/De-la-vigne-au-vin</a>
vitigno	<a href="http://www.tr eccani.it/vocabolario/vitigno/">http://www.tr eccani.it/vocabolario/vitigno/</a>	<a href="https://www.quattrocalici.it/categoria-vitigni/autocloni/">https://www.quattrocalici.it/categoria-vitigni/autocloni/</a>	cépage	<a href="https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/c%C3%A9page/14173?q=c%C3%A9page#14027">https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/c%C3%A9page/14173?q=c%C3%A9page#14027</a>	<a href="https://www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaître-le-vin/De-la-vigne-au-vin">https://www.franceagrimer.fr/filieres-Vin-et-cidre/Vin/La-filiere-en-bref/Mieux-connaître-le-vin/De-la-vigne-au-vin</a>

Une fois la fiche a été élaborée par le logiciel SDL MultiTerm 2019, elle sera disponible en forme de TermBase. Ci-dessus, une capture d'écran du logiciel montrant la TermBase :



SDL MultiTerm 2019 peut exporter la TermBase en format dictionnaire, pour la rendre accessible en dehors du logiciel lui-même. Le fichier se présente de cette façon :

Fichier MultiTerm exportée en format de dictionnaire

## A

### acidità

*IT acidità* parte del discorso: s.f. definizione: La presenza in una soluzione acquosa di un eccesso di ioni idrogeno rispetto a quelli ossidrilici. contesto: Acidità totale di un vino, la quantità di acidi liberi presenti in un litro di vino.

*FR acidité* partie du discours: s.f. définition: Caractère acide d'un corps. contexte: Le terme « acidité » fait référence aux attributs frais, vif et aigre du vin.

### acino

*IT acino* parte del discorso: s.m. definizione: Nome comune delle bacche che costituiscono i grappoli d'uva, di ribes, ecc. contesto: Le bucce, cioè la parte dell'acino più ricca di sostanze aromatiche e polifenoli.

*FR baie* partie du discours: s.f. définition: Fruit charnu, indéhiscent, qui contient directement les graines, tel que la groseille, le raisin ou la myrtille. contexte: Le tri des baies par flottation dans des bains de densité différente a remis en lumière le fait que les baies ne mûrissent pas simultanément au sein d'une grappe. notes: sin. grain de raisin.

### alambicco

*IT alambicco* parte del discorso: s.m. definizione: Apparecchio adoperato (ormai solo in piccole industrie o in farmacia) per distillare. contesto: L'utilizzo di alambicchi in rame è addirittura obbligatoria per la fabbricazione del Cognac e Armagnac.

*FR alambic* partie du discours: s.m. définition: Appareil servant à la distillation, composé d'une chaudière (cucurbite) soumise à chauffage et d'où les vapeurs se dégagent par le chapiteau, puis passent par un col-de-cygne pour gagner le réfrigérant formé par un serpentín refroidi par de l'eau. contexte: L'alambic n'est pas une invention arabe mais mésopotamienne, et est utilisé dans l'Antiquité pour

*distiller des parfums, des herbes, des fruits, et faire des médicaments.*

### annata

*IT annata* parte del discorso: s.f. definizione: Il raccolto, la produzione dei frutti di un anno. contesto: la grandine ha rovinato tutta l'annata della frutta.

*FR millésime* partie du discours: s.m. définition: Chiffres indiquant l'année d'émission d'une pièce de monnaie ou d'un timbre, de la production d'une voiture, de la récolte du raisin ayant servi à faire un vin, etc. contexte: Le millésime 2019 va être un millésime qui restera sûrement dans les annales pendant longtemps, il sera très certainement le chou-chou de tous les amateurs de bordeaux.

### antiossidante

*IT antiossidante* parte del discorso: s.f. definizione: Il raccolto, la produzione dei frutti di un anno. contesto: la grandine ha rovinato tutta l'annata della frutta.

*FR antioxydant* partie du discours: s.m. définition: Se dit d'un agent dont l'intervention dans les essences, huiles, vernis gras, matériaux macromoléculaires, etc., ralentit la dégradation due aux effets de l'oxydation en assurant un meilleur vieillissement. contexte: Des chercheurs ont démontré que le polyphénol antioxydant (qui se trouve dans les peaux de raisins et dans le vin rouge), peut aider à détruire certaines cellules cancéreuses. notes: var.ort.anti-oxydant.

### appassimento

*IT appassimento* parte del discorso: s.m. definizione: Sostanza capace, anche se presente in piccola quantità, di ritardare o inibire i processi di ossidazione di materiali degradabili. contesto: Alla base di queste strategie preventive si collocano soprattutto le sostanze organiche antiossidanti, alcune delle quali sono di natura vitaminica o provitaminica.

FR **passerillage** *partie du discours: s.m. définition: Des-  
sèchement naturel ou artificiel des raisins pour augmenter  
la teneur en sucre du jus. contexte: D'excellents vins de  
paille dont la production repose sur le traditionnel passeril-  
lage des raisins.*

## appassire

IT **appassire** *parte del discorso: s.m. definizione: Lo stato,  
rilevabile esteriormente, di una pianta nella quale il turgore  
cellulare è diminuito sensibilmente in seguito alla perdita  
d'acqua per traspirazione. contesto: Se il terreno non con-  
tiene abbastanza acqua assorbibile dalle radici, l'appassi-  
mento diviene duraturo.*

FR **flétrir** *partie du discours: v.t. définition: Faire perdre la  
fraîcheur, l'éclat d'un végétal en le privant d'eau. contexte:  
Les raisins affectés flétrissent soudainement et sont moins  
lourds et moins colorés que la normale. notes: le flétrissage  
comme technique de vinification est appelé passerillage.*

## B

### bagnomaria

IT **bagnomaria** *parte del discorso: v.intr. definizione: Per-  
dere la freschezza, detto di fiori, foglie o piante in stato di  
appassimento. contesto: le rose s'erano appassite.*

FR **bain-marie** *partie du discours: s.m. définition: Mode  
de cuisson ou de chauffage consistant à placer la prépara-  
tion dans un récipient plongé dans un autre rempli d'eau en  
ébullition. contexte: Ce type de bain-marie fournit une  
source de chaleur douce pour garder les soupes, les sauces  
et d'autres plats au chaud en attendant de les servir. notes:  
var.ort. bains-marie, bain marie.*

### bouquet

IT **bouquet** *parte del discorso: s.m. definizione: L'aroma  
posseduto dal vino invecchiato (e da liquori), dovuto a una*

*miscela di composti volatili. contesto: I complicati e ancora  
parzialmente misteriosi cambiamenti chimico-fisici che su-  
bentrano nel corso della maturazione del vino danno luogo  
al bouquet, letteralmente il "mazzo di fiori", una metafora  
usata nell'analisi organolettica che indica quell'insieme di  
gradevoli impressioni odorose di origine floreale.*

FR **bouquet** *partie du discours: s.m. définition: Parfum ex-  
halé par le vin. contexte: De fait, le bouquet de vieillisse-  
ment compte parmi les propriétés les plus intrigantes du vin  
et en fait un des phénomènes les plus recherchés par les viti-  
culteurs et œnologues.*

## brucatura

IT **brucatura** *parte del discorso: s.m. definizione: Modo di  
riscaldare o di cuocere cibi o altre sostanze tenendoli in un  
recipiente messo dentro un altro recipiente più grande con-  
tenente acqua mantenuta a temperatura determinata, infe-  
riore di solito a quella di ebollizione. contesto: Per prepa-  
rare un bagnomaria, si prepara anzitutto il composto da  
sottoporre al trattamento all'interno di un recipiente. note:  
var.ort. bagno maria, bagno-maria.*

FR **cueillette** *partie du discours: s.f. définition: Action de  
cueillir (notamment des fruits, des fleurs ou des légumes).  
contexte: Si la récolte des olives noires est assez rapide, la  
cueillette des olives vertes paraît fastidieuse. notes: sin. Ré-  
colte.*

## C

### cantina

IT **cantina** *parte del discorso: s.f. definizione: Locale,  
completamente o parzialmente interrato, adibito alla con-  
servazione del vino. contesto: Quando una cantina sia desti-  
nata a vinificare le uve prodotte da un'azienda viticola, sarà  
preferibile, a parità di altre condizioni, costruirla nel centro  
dell'azienda.*

**FR cave** partie du discours: s.f. définition: Pièce située en sous-sol des immeubles d'habitation et servant à conserver du vin, à ranger des produits divers, etc. contexte: On a en cave de quoi alimenter le marché à la satisfaction de nos clients.

## D

### decantazione

**IT decantazione** parte del discorso: s.f. definizione: Atto di brucare; in partic., la raccolta delle foglie di gelso per i bachi e la raccolta delle olive a mano. contesto: Le olive raccolte con la brucatura si presentano con una bassissima quantità di foglie.

**FR décantation** partie du discours: s.f. définition: Séparation, par différence de gravité, de produits non miscibles, dont l'un au moins est liquide. contexte: Ensuite les olives sont broyées et l'huile obtenue avant que l'huile ne soit filtrée ou laissée au repos pour décantation. notes: var. décantage.

### degustazione

**IT degustazione** parte del discorso: s.f. definizione: In senso tecnico, esame dei caratteri organolettici di un vino, dell'olio, del caffè, ecc., fatto per giudicarne il valore commerciale. contesto: A Viticcio potrete fare degustazione di vini tutti i giorni della settimana, su prenotazione.

**FR dégustation** partie du discours: s.f. définition: Opération consistant à juger de la qualité d'un vin à partir des impressions qu'il provoque à l'odorat et au goût. contexte: La dégustation pour un amateur peut également avoir lieu avant un achat, afin de choisir les vins qu'ils préfèrent.

### deperimento

**IT deperimento** parte del discorso: s.f. definizione: Locale, completamente o parzialmente interrato, adibito alla

conservazione del vino. contesto: Quando una cantina sia destinata a vinificare le uve prodotte da un'azienda viticola, sarà preferibile, a parità di altre condizioni, costruirla nel centro dell'azienda.

**FR dépérissement** partie du discours: s.m. définition: État d'un être vivant qui dépérit, périlite, s'affaiblit peu à peu; affaiblissement. contexte: Agir sans attendre, sur tous les fronts, cela signifie d'abord donner des clés aux viticulteurs pour limiter les dépérissements, en tenant compte de leurs contraintes économiques et réglementaires.

### distillato

**IT distillato** parte del discorso: s.m. definizione: Di liquido che è stato prodotto per condensazione dei suoi vapori durante un'operazione di distillazione. contesto: Questo processo consente di concentrare l'alcol etilico presente nel fermentato e di selezionare le sostanze pregiate del distillato scartando quelle meno nobili e sgradevoli.

**FR eau-de-vie** partie du discours: s.f. définition: Boisson alcoolique extraite par distillation de divers produits fermentés (vins, cidres, marcs, canne à sucre, fruits divers, etc.). contexte: Elles pouvaient contenir des eaux-de-vie, au point que cordial est parfois présenté comme synonyme d'alcool ou d'eau-de-vie. notes: var. eau de vie, eaux-de-vie, distillat.

### drenaggio

**IT drenaggio** parte del discorso: s.m. definizione: fenomeno per cui in un terreno ricco di acqua freatica si vengono a determinare delle zone di maggior richiamo dell'acqua stessa, con aumento della velocità di scorrimento del liquido fra gli elementi porosi del suolo. contesto: scopo del drenaggio sotterraneo è quello di convogliare l'eccesso di acqua, dovuto alle precipitazioni atmosferiche, fuori da un terreno per consentirne o migliorarne l'utilizzo mantenendo costante il livello delle falde sotterranee.

**FR drainage** partie du discours: s.m. définition: Évacuation, spontanée ou facilitée par un réseau de drains ou de



fossés, de l'eau en excès dans un sol trop humide. contexte: Afin d'évacuer les eaux pluviales de votre terrain, vous devez mettre en place un drainage.

## E

### enologo

**IT enologo** parte del discorso: s.m. definizione: Chi è esperto di enologia o la esercita. contesto: L'enologo collabora con gli addetti alla produzione e con i tecnici che operano nel reparto per stabilire ed organizzare il lavoro. note: var. enologista.

**FR œnologue** partie du discours: s. définition: Technicien ayant des connaissances scientifiques et pratiques en œnologie. contexte: Devenir œnologue, c'est associer sa vie professionnelle à un produit dont l'histoire est intimement liée à celle des hommes depuis l'avènement des premières civilisations.

## F

### fermentazione

**IT fermentazione** parte del discorso: s.f. definizione: Degradazione di sostanze organiche, in assenza di ossigeno, operata da enzimi prodotti da vari microrganismi. contesto: In primo luogo se si dispone di più locali, è bene distinguere il locale per la pigiatura e fermentazione, quello per la conservazione in contenitori di legno (botti) o acciaio e infine quello per la conservazione in bottiglia.

**FR fermentation** partie du discours: s.f. définition: Transformation que subissent certaines matières organiques sous l'action d'enzymes sécrétées par des micro-organismes. (La fermentation des sucres sous l'influence des levures donne de l'alcool.) contexte: L'homme a utilisé la fermentation alcoolique par exemple dans la fabrication de la bière ou celle du vin depuis des millénaires, sans connaître les processus biologiques précis.

## G

### granato

**IT granato** parte del discorso: agg. definizione: Di colore rosso acceso, simile ai semi della melagrana. contesto: Il rosso granato è un rosso molto scuro, con tonalità quasi marroncine.

**FR grenat** partie du discours: adj. définition: Rouge sombre. contexte: Le Trésor de la langue française donne grenat pour synonyme de bordeaux.

### grappolo

**IT grappolo** parte del discorso: s.m. definizione: Infiorescenza o infruttescenza nella quale i fiori o i frutti sono inseriti nel graso per mezzo di peduncoli di lunghezza quasi uguale. contesto: La forte illuminazione a cui sono stati sottoposti i grappoli ha scatenato fenomeni di fotorespirazione locale non attenuata, a causa delle sfogliature da una copertura ombreggiante.

**FR grappe** partie du discours: s.f. définition: Inflorescence, généralement centripète et plus ou moins conique, dans laquelle les fleurs sont portées par des rameaux insérés isolément sur l'axe principal à différents niveaux (groseillier, cytise, glycine). contexte: La grappe de raisin est constituée par la rafle, partie ligneuse ramifiée, supportant les grains (squelette). notes: sin. inflorescence.

### graticcio

**IT graticcio** parte del discorso: s.m. definizione: Stuoia fatta di vimini intessuti, usata per seccarvi le frutta e per altre simili necessità. contesto: Nella tradizione contadina, i fichi secchi si preparano stendendoli su un graticcio di vimini con l'apertura verso l'alto, in modo che non si tocchino e coperti da un tulle che possa proteggerli da mosche e insetti.

**FR claie** *définition: Treillage en bois ou en fer. contexte: Les grappes de raisin sont séchées plusieurs mois pour se concentrer en sucre et en goût sur des claies en paille ou en bois avant d'être pressurées, puis vinifiées.*

## I

### impiantare

**IT impiantare** *parte del discorso: v.tr. definizione: Piantare, cioè mettere nel terreno o mettere a dimora una pianta. contesto: I viticoltori che vorranno impiantare nuovi vigneti non dovranno più acquistare i diritti da un altro produttore che espanta la propria vigna, ma potranno chiedere gratuitamente l'autorizzazione al Ministero delle Politiche Agricole.*

**FR planter** *partie du discours: v.t. définition: Planter, fixer, insérer quelque chose dans autre chose. contexte: Décidez du lieu d'implantation de votre vigne sur la base des données météo historiques.*

### invecchiamento

**IT invecchiamento** *parte del discorso: s.m. definizione: Modificazione delle proprietà fisiche, chimiche e organolettiche subite nel tempo da una sostanza sotto l'azione degli agenti atmosferici, di trattamenti particolari o delle condizioni d'impiego. contesto: Per tanto tempo, quando si parlava di invecchiamento del vino in bottiglia, si faceva riferimento quasi esclusivamente ai rossi, soprattutto a quelli strutturati, corposi, di carattere. note: var. affinamento.*

**FR élevage** *partie du discours: s.m. définition: Ensemble des soins à donner aux vins pour les amener à leur qualité optimale. contexte: Cela veut donc dire que même si le vin reste dans son contenant ce n'est pas pour autant que plus rien de va se passer pendant les mois d'élevage.*

### ischemia

**IT ischemia** *parte del discorso: s.f. definizione: In medicina, il deficiente apporto di sangue in un distretto più o meno limitato dell'organismo, per diminuzione del normale afflusso o per mancato adeguamento a momentanee necessità funzionali. contesto: Per la velocità con cui s'instaura e con cui dà luogo a complicanze, l'ischemia acuta rappresenta un'emergenza medica da trattare con la massima tempestività.*

**FR ischémie** *partie du discours: s.f. définition: Diminution ou arrêt de la circulation artérielle dans une région plus ou moins étendue d'un organe ou d'un tissu. contexte: Le diagnostic de l'ischémie aiguë est avant tout clinique et relativement facile à évoquer.*

## M

### mineralità

**IT mineralità** *parte del discorso: s.f. definizione: La mineralità nel vino è una sensazione di minerale inteso come pietra, o come grafite, o come silice o pietra focaia, o ancora come salinità marina e addirittura come idrocarburo. contesto: La notazione di mineralità a livello olfattivo non è in molti casi fuori luogo, ma la sua definizione è comunque questionabile.*

**FR minéralité** *partie du discours: s.f. définition: Caractère minéral de quelque chose, et particulièrement d'un vin. contexte: La minéralité est différente des seuls arômes dits « minéraux » même s'ils se retrouvent fréquemment dans les mêmes vins.*

### morenico

**IT morenico** *parte del discorso: agg. definizione: In geografia fisica, relativo a morena. contesto: Successivamente, a causa del peso del materiale depositatosi, con spessore dei depositi di 500-1000 metri nell'area delle colline Moreniche fino a circa 2000 metri nel settore sud occidentale (oltrepo'), si è avuta un'accentuata subsidenza*

(abbassamento) che ha favorito l'impostarsi della omoclinale padana.

**FR morainique** *partie du discours: adj. définition: Relatif aux moraines; formé de moraines. contexte: Depuis toujours appelé "Magrini", ce vignoble se trouve sur un terrain morainique typique, collinaire, riche en calcaire et caillouteux.*

## O

### oliveto

**IT oliveto** *parte del discorso: s.m. definizione: Terreno piantato a olivi, e anche il complesso degli olivi che vi sono piantati. È anche frequente come toponimo. contesto: Un corretto approccio all'oliveto prevede dunque delle analisi del suolo (fatte almeno ogni cinque anni) per avere contezza della quantità di elementi nutritivi presenti nel terreno e della loro biodisponibilità.*

**FR oliveraie** *partie du discours: s.f. définition: Terrain planté d'oliviers. contexte: Nos oliveraies vieilles de 20 ans, produisent des olives récoltées à la main, nous permettant de cultiver quatre variétés riches en saveurs. notes: sin. olivaie, olivette.*

### olivo

**IT olivo** *parte del discorso: s.m. definizione: Albero sempreverde della famiglia delle Oleacee (Olea europaea), dalle foglie lanceolate, coriacee, di colore verde scuro nella parte superiore e grigio-argenteo nella inferiore, che produce una drupa ovoidale da cui si estrae l'olio commestibile. contesto: La concimazione riveste un ruolo importante nella cura dell'olivo, spesso è trascurata, ma se gestita bene può determinare un netto miglioramento della produzione, in termini sia di quantità che di qualità. note: var.ort. ulivo.*

**FR olivier** *partie du discours: s.m. définition: Arbre appartenant à la famille des Oléacées, au tronc noueux, à petites*

*feuilles persistantes de forme ovale-lancéolée d'un vert foncé au-dessus, argenté en dessous, dont le fruit est une drupe comestible et oléagineuse (v. olive). contexte: L'olivier est certainement l'arbre le plus apprécié de nos jardins, à la fois pour sa production de fruit, l'olive, mais aussi pour son utilisation en tant qu'arbre d'ornement.*

## P

### pergola veronese

**IT pergola veronese** *parte del discorso: s.f. definizione: Questa forma di allevamento prevede dei pali di testata piuttosto robusti e resistenti, una serie di fili per appoggiare la vegetazione e dei pali intermedi per impedire il danneggiamento della struttura. I tralci della vite vengono appoggiati sui fili con un angolo maggiore di 90 gradi rispetto al suolo. La potatura nella Pergola Veronese prevede che vengano lasciati da uno a 4 tralci da 10-15 gemme. contesto: La Pergola Veronese ha i capi a frutto posti in posizione orizzontale, potatura mista ed espansione della vegetazione tra i filari su sostegni posti orizzontalmente.*

**FR pergola veronese** *partie du discours: s.f. définition: Construction légère dont la toiture est faite de poutres espacées reposant sur des piliers ou des colonnes et qui sert de support à des plantes grimpantes. contexte: Nous avons donc la possibilité de valoriser les vignes historiques conduites avec le système classique en pergola veronese et dans le cas de nouvelles plantations, le système de conduite devra être strictement en espalier. notes: var. pergola en hauteur.*

### piovosità

**IT piovosità** *parte del discorso: s.f. definizione: Il fatto, la condizione d'essere piovoso, come caratteristica meteorologica di una regione, in quanto può essere oggetto di misurazione. contesto: Il mese di febbraio è stato caratterizzato da piogge abbondanti su gran parte delle regioni centro-settentrionali, con picchi di piovosità in Toscana, Emilia-Romagna, Veneto e Friuli-Venezia Giulia.*

**FR pluviosité** *partie du discours: s.f. définition: Quantité de pluie tombée en un temps et un lieu déterminés. contexte: Elle est associée au nord à des anticyclones semi-permanents où le beau temps règne mais aussi les déserts à faible pluviosité.*

## pressatura

**IT pressatura** *parte del discorso: s.f. definizione: Ogni operazione tecnologica che si compie con la pressa. contesto: Successivamente si passa alla pressatura delle vinacce: ciò che si ottiene può essere aggiunto in quantità variabile allo sgrondato, in funzione del prodotto che si vuole ottenere.*

**FR pressurage** *partie du discours: s.m. définition: Opération consistant à presser une substance au moyen du presseoir. contexte: On soumet à ce processus soit le moût d'huile obtenu par pressurage ou par centrifugation horizontale. notes: sin. pressage.*

## R

### raccolta

**IT raccolta** *parte del discorso: s.f. definizione: L'operazione e l'attività di raccogliere i frutti della terra. contesto: Il viticoltore spesso si affida alla sua esperienza per stabilire se è giunto il tempo della raccolta. note: var. vendemmia.*

**FR récolte** *partie du discours: s.f. définition: Action de recueillir, sur le champ, les produits agricoles ; ces produits eux-mêmes. contexte: La plupart des producteurs utilisent des réfractomètres portables qui mesurent la teneur en sucre du raisin, afin de décider si la récolte est prête ou non. notes: sin. cueillette, vendange.*

### radicale libero

**IT radicale libero** *parte del discorso: s.m. definizione:*

*espressione con cui si indicano vari tipi di alterazioni (modificazioni cellulari tipiche dell'invecchiamento, danni delle membrane cellulari, ecc.) provocati da radicali liberi che si formano nel corso di reazioni chimiche, di origine endogena o esogena. contesto: Delle vere e proprie armi contro i cosiddetti radicali liberi colpevoli della degenerazione dei tessuti cutanei.*

**FR radical libre** *partie du discours: s.m. définition: Un radical (souvent appelé radical libre) est une espèce chimique possédant un ou plusieurs électrons non appariés sur sa couche externe. L'électron se note par un point. La présence d'un électron célibataire confère à ces molécules, la plupart du temps, une grande instabilité, ce qui signifie qu'elles ont la possibilité de réagir avec de nombreux composés dans des processus le plus souvent non spécifiques, et que leur durée de vie est très courte. contexte: Parmi les maux causés par les radicaux libres, nous trouvons: les maladies cardiovasculaires (oxydation des LDL, « mauvais cholestérol »), les cancers, les problèmes inflammatoires.*

### resa

**IT resa** *parte del discorso: s.f. definizione: risultato di una relazione tra la produttività e la resistenza alle avversità ambientali, ossia tra la capacità di una pianta di utilizzare al massimo le disponibilità ambientali, e quindi di dare un prodotto notevole in condizioni favorevoli, e l'attitudine a svilupparsi anche in condizioni fisiche e biologiche poco favorevoli. Si esprime, in pratica, in quintali per ettaro, o anche in rapporto alla quantità della semente impiegata. contesto: La resa agricola risente anche delle differenti tecnologie e conoscenze culturali locali. note: sin. rendimento.*

**FR rendement** *partie du discours: s.m. définition: Poids, volume d'une récolte rapporté à l'unité de surface, souvent exprimé en quintaux ou en tonnes par hectare. contexte: De leur côté, les vignerons indépendants craignent que des rendements trop faibles aient de lourdes conséquences sur les ventes à venir.*

### resveratrolo

**IT resveratrolo** *parte del discorso: s.m. definizione: È una*

fitoalessina prodotta da varie piante in risposta all'attacco di alcuni funghi. In particolare, si trova in gran quantità nella buccia delle uve rosse e nel vino da esse prodotto.

contesto: In conclusione, il resveratrolo celebrato per anni con un vero «toccasana» per la salute non avrebbe tutti questi benefici.

**FR resvératrol** partie du discours: s.m. définition: Polyphénol présent notamment dans le raisin, le cacao ou la canneberge. (Il est réputé pour ses propriétés antioxydantes). contexte: Aujourd'hui, plusieurs sources de resvératrol ont été identifiées pour capitaliser sur les bienfaits de ce puissant antioxydant naturel.

## S

### sapidità

**IT sapidità** parte del discorso: s.f. definizione: Qualità di ciò che è sapido, in senso proprio e figurato. contesto: La percezione della sapidità può essere mascherata dall'acidità nei vini bianchi giovani mentre ha maggiore spazio nei vini più maturi.

**FR sapidité** partie du discours: s.f. définition: Caractère, qualité de ce qui est sapide; qui a du goût, de la saveur. contexte: Les sensations étroitement liées à la saveur sont: la douceur ou la douceur, l'amertume, la sapidité et l'acidité.

### selezione

**IT selezione** parte del discorso: s.f. definizione: Scelta, operazione di scelta che ha per fine di trarre da un gruppo, anche molto vasto, gli elementi migliori o più adatti a determinati fini. contesto: I primi sistemi sono collocati a monte o a valle della diraspatrice e possono essere utilizzati nella pulizia finale delle uve vendemmiate a mano o a macchina, mentre i sistemi automatici si applicano generalmente a valle della diraspatrice e sono più utilizzati nella selezione qualitativa delle uve diraspate e vendemmiate a macchina. note: sin. cernita.

**FR tri** partie du discours: s.m. définition: Action de trier, conserver ce qui est utile, sélectionner, ranger par catégories. contexte: Le tri des raisins à la vendange est une étape indispensable dans l'élaboration de bons vins.

### setoso

**IT setoso** parte del discorso: agg. definizione: scelta, operazione di scelta che ha per fine di trarre da un gruppo, anche molto vasto, gli elementi migliori o più adatti a determinati fini. contesto: Il vino commerciale reso artificialmente tannico, setoso e rotondo quanto vuoi, lo sputerà (come ho fatto io).

**FR soyeux** partie du discours: adj. définition: Qui évoque la soie par ses nuances délicates. contexte: Le vin (...) avait pris avec l'âge une belle couleur d'or liquide, un goût plein et soyeux, assez noble.

### spalliera

**IT spalliera** parte del discorso: s.f. definizione: Intelaiatura, spec. di legno o di fildiferro, addossata a un muro o sostenuta da pali, usata nella coltivazione di piante da frutto o da fiore, spec. allo scopo di favorirne l'esposizione al sole. contesto: Nel primo caso abbiamo le spalliere e (detta anche "contro spalliere") con i vari sistemi di potatura. note: var. controsplalliera.

**FR espalier** partie du discours: s.m. définition: Méthode de culture de la vigne consistant à ne laisser que deux branches au cep et à attacher les sarments sur des fils parallèles. contexte: Le palissage sur espalier est utilisé dans la viticulture et dans l'arboriculture et a fait ses preuves des millions de fois, vous pouvez également réaliser une telle installation dans un jardin privé.

### spremitura

**IT spremitura** parte del discorso: s.f. definizione:

L'operazione di spremere, il fatto di venire spremuto, soprattutto come lavorazione artigianale o industriale. contesto: La spremitura a freddo è il procedimento meccanico che consiste nella compressione della pasta di olive senza l'aggiunta di acqua calda o il riscaldamento della pasta stessa (da ricordare che la pasta viene riscaldata in fase di gramolatura). note: sin. estrazione.

**FR extraction** partie du discours: s.f. définition: Activité technique ayant pour but d'extraire. contexte: L'extraction de l'huile d'olive est le processus industriel, réalisé dans un moulin à huile, dont l'objet est d'extraire l'huile des drupes de l'olivier.

## struttura

**IT struttura** parte del discorso: s.f. definizione: La struttura o "corpo" del vino è determinata da tutto l'insieme di sostanze non volatili, disciolte nel vino, ossia tutte le sostanze diverse dall'acqua e dall'etanolo. contesto: Tra le valutazioni, la consistenza, permette di chiarire o preannunciare la struttura del vino. note: sin. corpo.

**FR structure** partie du discours: s.f. définition: La structure d'un vin peut être comparée à la physiologie humaine. Elle peut être plate, filiforme, anguleuse, pointue, ronde, etc. et comme le corps humain, elle lui arrive d'être squelettique, petite, fluette, mince, légère ou au contraire bien structurée, étoffée, corpulente (on dit alors du vin qu'il a du corps), charpentée, voire massive. contexte: Une remarque sur la couleur du vin : celle-ci est un sous-critère qui se fonde dans celui de la structure sur laquelle elle permet de renseigner son intensité.

## T

### tannino

**IT tannino** parte del discorso: s.m. definizione: Nome generico di una classe di composti contenuti in diverse piante (nei legni, nelle cortecce, nei frutti e rizomi, nelle radici), con proprietà analoghe a quelle dell'acido tannico, solubili

in acqua, di sapore astringente, capaci di precipitare i sali dei metalli pesanti, gli alcaloidi e le proteine contesto: Un vino in cui il tannino risulta particolarmente debole da risultarne carente viene definito "molle".

**FR tanin** partie du discours: s.m. définition: Ce produit contenu dans le vin, provenant des pépins, des pellicules et des rafles du raisin. contexte: La sensation d'un vin blanc avec des tanins peut être légèrement étrange mais très agréable. notes: var.ort. tannin.

## tenore

**IT tenore** parte del discorso: s.m. definizione: la concentrazione (generalmente espressa in percentuale) di una sostanza contenuta in una soluzione, in un miscuglio, in una lega, in un prodotto, ecc. contesto: Il tenore zuccherino deve figurare nell'etichetta di legge e nello stesso campo visivo delle altre indicazioni obbligatorie.

**FR teneur** partie du discours: s.f. définition: Ce qu'un corps contient d'une matière déterminée (mesurée en %). contexte: Ce taux de sucre est à l'origine de la teneur en alcool du vin, teneur également tributaire de la maturation du raisin. notes: sin. contenu, taux.

## U

### uva

**IT uva** parte del discorso: s.f. definizione: L'infruttescenza della vite, costituita da un certo numero di bacche (àcini o chicchi) di vario colore dal verde al giallo-dorato, al rosso, al bluastro, al nero-violaceo, portate da un complesso di ramificazioni (raspo). contesto: Conosciamo le varietà più famose, l'uva Italia, l'uva americana, la Red Globe, per citarne alcune, ma pochi di noi sanno elencarne più di due o tre qualità, e ancora meno sanno che l'Italia, è leader europea nella produzione.

**FR raisin** *partie du discours: s.m. définition: Fruit de la vigne se présentant sous forme d'une grappe composée de baies (grains de raisin) supportées par la rafle. contexte: Ces sucres ont d'abord été produits par la photosynthèse des plantes, pour devenir plus concentrés pendant la maturation du raisin.*

## V

### vendemmia

**IT vendemmia** *parte del discorso: s.f. definizione: Operazione agricola della raccolta dell'uva, sia da consumare come frutto sia destinata alla vinificazione. contesto: Esiste effettivamente un'altra vendemmia, detta vendemmia tardiva, che prevede l'appassimento degli acini d'uva in grappoli direttamente sui rami. note: var. raccolta.*

**FR vendange** *partie du discours: s.f. définition: Récolte du raisin destiné à produire du vin ; le raisin récolté. contexte: La vendange en vert est l'une des techniques pratiquées par le vigneron pour réguler le rendement de la vigne. notes: sin. récolte, cueillette de saison.*

### vigneto

**IT vigneto** *parte del discorso: s.m. definizione: Complesso di viti, terreno coltivato a viti, per lo più di notevole estensione. contesto: Una volta trascorso il primo anno dalla messa a dimora delle barbatelle si renderà necessario effettuare la palificazione del vigneto.*

**FR vignoble** *partie du discours: s.m. définition: Territoire planté de vignes. contexte: Pour cette raison, si dans la zone où le nouveau vignoble est planté, il existe des systèmes de sélection donnant des résultats satisfaisants, il est conseillé d'éviter les surprises inutiles.*

### vinaccia

**IT vinaccia** *parte del discorso: s.f. definizione: Residuo*

*della prima lavorazione dell'uva, formato da graspi, bucce, vinaccioli, con quantità diverse di mosto o di vino. contesto: Tradizionalmente, le vinacce vengono utilizzate per la produzione della grappa, attraverso il procedimento della distillazione. note: la parola è usata per lo più al plur.*

**FR marc** *partie du discours: s.m. définition: Résidu obtenu après décoction, infusion ou macération de diverses substances. contexte: Le marc de raisin est également connu pour son action minceur et anti-cellulite.*

### vino

**IT vino** *parte del discorso: s.m. definizione: Bevanda alcolica che si ricava dalla fermentazione alcolica del mosto d'uva. contesto: La valutazione di ogni vino effettuata da «Wine Spectator» diventa «la» valutazione che più conta nel settore.*

**FR vin** *partie du discours: s.m. définition: Boisson fermentée préparée à partir de raisin ou de jus de raisin frais. contexte: Le vin va subir un temps de latence et se reposer généralement dans des barriques ou des foudres en chêne.*

### vite

**IT vite** *parte del discorso: s.f. definizione: Pianta rampicante dotata di fusto nodoso di piccolo diametro e numerosi tralci, grandi foglie palmate (pampini) e frutti costituiti da bacche succose (acini) riunite a grappolo; è largamente coltivata soprattutto per il frutto, che si consuma fresco o essiccato, o è utilizzato per la produzione del vino. contesto: Tuttavia, la vite non si coltiva solo per il vino, ma anche per l'uva da tavola, bianca o nera, frutto settembrino che a buon diritto può entrare a far parte del frutteto misto, o semplicemente come pianta isolata oppure ancora come elemento vegetale di un pergolato che unisce funzione estetica e produttiva.*

**FR vigne** *partie du discours: s.f. définition: Arbrisseau grim pant (vitacée), dont une espèce cultivée produit le raisin. contexte: Cette technique a permis d'associer la qualité*

*des cépages français et la résistance des vignes américaines au parasite.*

## **vitigno**

*IT vitigno parte del discorso: s.m. definizione: Varietà coltivata di vite, dalle cui uve il vino acquisisce le sue principali caratteristiche, assumendone spesso la denominazione. contesto: Il termine vitigno autoctono deriva dal greco*

*autòs stesso, e chthòn suolo/terra e indica pertanto l'appartenenza di qualcosa o qualcuno ad un luogo.*

*FR cépage partie du discours: s.m. définition: Variété de vigne (et de raisin) considérée sous le rapport de ses caractéristiques. contexte: À l'intérieur de chaque espèce, il existe des variétés différentes, ou cépages (Merlot, Chardonnay, Gamay, Carignan...). notes: var. variété, cultivar.*



## Références

- E. Asimov, “How Climate Change Impacts Wine”, *The New York Times*, 14 oct. 2019.
- F. Bidaud, *Traduire en français d’aujourd’hui. Consolider ses connaissances en grammaire en traduisant*, Torino, UTET Università, 2019.
- M. Bricchi, *La lingua è un’orchestra. Piccola grammatica italiana per traduttori*, Milano, Il Saggiatore, 2018.
- R. Boch, *Dizionario dei falsi amici di francese*, Bologna, Zanichelli, 2009.
- M. T. Cabré, *La terminologie - théorie, méthode et applications*, Malakoff, Armand Colin, 1998.
- S. Cappeliez, “How well terroir travel? Illuminating cultural translation using a comparative wine case study”, *Poetics* 65 (2017), s.l., Elsevier.
- J. P. Colin, *Le lexique*, dans Yaguello M, *Le grand livre de la langue française*, Paris, SEUIL, 2003.
- A. Condamines, « Linguistique des corpus et terminologie », *Langages*, s.l., jan. 2005.
- A. M. Corsi *et al.*, “Testing lexical equivalences for wine flavours in emerging markets: Do hawthorns taste like blackberries ?”, *Food Quality and Preference* 62 (2017), s.l.
- C. Demaecker, « Traduire la couleur des vins », *Les Couleurs en Question*, Sussex, Colloque international de Herstmonceux Castle, 2006.
- G. Deutscher, *Through the language glass*, London, Arrow Books, 2011.
- C. Fillmore, “Frame semantics and the nature of language”, *Annals of the New York Academy of Sciences* n°280 (1976), New York.
- A. Francoeur, « La fiche terminologique - entre théorie et pratique », *Langues et linguistique*, no 35 (2015), s.l.
- R. Goffin, « La science terminologique », *Terminologie et traduction*, CCE, n° 2 (1985).
- D. Gouadec, *Données & informations*, Paris, La maison du dictionnaire, 1994.
- D. Gouadec, *Guide des métiers de la traduction-localisation et de la communication multilingue et multimédia*, Paris, La maison du dictionnaire, 2009.
- D. Gouadec, *Terminologie et phraseologie*, Paris, La maison du dictionnaire, 1993.
- M. A. Jiménez-Crespo, *Translation and web localization*, London, Routledge, 2013.
- D. Jurafsky, *The language of food – a linguist reads the menu*, New York, Norton, 2014.
- E. Lasserre, *Est-ce à ou de?*, Lausanne, Payot Lausanne, 1959.
- M. C. L’Homme, *Lexical Semantics for Terminology*, Amsterdam, John Benjamins Publishing Company, 2020.
- M. Magris, M. T. Musacchio, *et al.*, *Manuale di Terminologia*, Milano, Hoepli, 2020.

- S. Mejri, « Figement et traduction : problématique générale », *Translator's Journal* vol 53, n°2 (juin 2008), s.l., META.
- S. Mejri, *Traduire la langue, Traduire la culture*, Paris, Sud éditions Maisonneuve & Larose, 2003.
- L. Moio, *Il respiro del vino*, Milano, Mondadori, 2019.
- M. Montanari, *Il mito delle origini*, Roma, Editori Laterza, 2019.
- M. Naldi, *Traduzione automatica e traduzione assistita*, Bologna, Società editrice Esculapio, 2014.
- O. Neiman, *Le vin c'est pas Sorcier*, Paris, Marabout, 2020.
- O. Neiman, *Vino – manuale per aspiranti intenditori*, Firenze, Giunti, 2020.
- M. Pitar, « La fiche terminologique – expansion et applications », Timișoara, *Scientific Bulletin of the "Politehnica" University of Timișoara*, Vol. 10, No. 1-2 (2011).
- J. Podeur, *La pratica della Traduzione*, Napoli, Liguori Editore, 2002.
- A. Polguère, *Lexicologie et sémantique lexicale*, Montréal, Les Presses de l'Université de Montréal, 2008.
- B. Sarzi, *Social Media Wine*, Milano, Apogeo, 2020.
- F. Scarpa, *La traduzione specializzata*, Milano, Hoepli, 2020.
- G. Sichieri, Perinotti M., *Dizionario Enologico*, Milano, Hoepli, 2019.
- A. Torcoli, *In Vino Veritas*, Milano, Longanesi, 2019.
- D. Tornifoglia, *I giardini di Oltralpe*, Ancona, Affinità elettive, 2015.
- AntConc, <https://www.laurenceanthony.net/software/antconc/>.
- Aton-ra.com, Il Vino degli Egizi, <https://www.aton-ra.com/egitto/storia-egizia/42-approfondimenti-egitto-vari/89-vino-egizi.html>.
- Dico du Vin, « Maturation du Vin (ou le vieillissement) », <https://dico-du-vin.com/maturation-du-vin-ou-le-vieillissement/>.
- Europa.eu, Quality schemes explained, [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained\\_en#geographicalindications](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/quality-schemes-explained_en#geographicalindications).
- Eurostat, Vineyards in the EU, [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Vineyards\\_in\\_the\\_EU\\_-\\_statistics](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Vineyards_in_the_EU_-_statistics).
- Grappa.com, [https://www.grappa.com/ita/faq\\_det.php/argomento=grappa\\_bevanda\\_alcolica/categoria=10/indice=1](https://www.grappa.com/ita/faq_det.php/argomento=grappa_bevanda_alcolica/categoria=10/indice=1).
- ISO/TC37, <https://www.iso.org/committee/48104.html>.
- Journal officiel de l'Union européenne*, Règlement (CE) n° 479/2008 du conseil du 29 avril 2008, Chapitre V, Art. 54.1, <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:148:0001:0061:FR:PDF>.

*La Bible*, Évangile selon Jean, 2.3-11, <https://info-bible.org/lsg/43.Jean.html>.

*La Bible*, Évangile selon Matthieu, 26.27-28, <https://info-bible.org/lsg/40.Matthieu.html#26>.

*La Bible*, Genèse, 9.20-21, <https://info-bible.org/lsg/01.Genese.html#9>.

Larousse.fr, Texte, <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/texte/77624>.

Le RAP, « Flétrissement des baies de raisinet dessèchement de la rafle », [https://www.agrireseau.net/documents/Document\\_98142.pdf](https://www.agrireseau.net/documents/Document_98142.pdf).

S. Alabardi, “La vite: un simbolo molto importante con un significato profondo”, <https://www.symbolisulweb.it/piante/la-vite-un-simbolo-importante-un-significato-profondo/>.

SDL MultiTerm 2019, <https://www.sdltrados.com/products/multiterm-desktop/>.

SDL Trados Studio 2019, <https://www.sdltrados.com/products/trados-studio/freelance/>

Sketch Engine, <https://app.sketchengine.eu>.

Trabucchi d’Illasi, Home page, <http://www.trabucchidillasi.it/>.

*Wikipédia*, Corpus, <https://fr.wikipedia.org/wiki/Corpus>.

*Wikipédia*, Cuisine médiévale, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_m%C3%A9di%C3%A9vale#Vin](https://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_m%C3%A9di%C3%A9vale#Vin).

*Wikipedia*, Gradazioni di rosso, [https://it.wikipedia.org/wiki/Categoria:Gradazioni\\_di\\_rosso](https://it.wikipedia.org/wiki/Categoria:Gradazioni_di_rosso).

*Wikipédia*, Histoire de la vigne et du vin, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire\\_de\\_la\\_vigne\\_et\\_du\\_vin#Expansion\\_de\\_la\\_vigne\\_vers\\_de\\_nouveaux\\_pays](https://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_vigne_et_du_vin#Expansion_de_la_vigne_vers_de_nouveaux_pays).

*Wikipédia*, Mémoire de traduction, [https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9moire\\_de\\_traduction](https://fr.wikipedia.org/wiki/M%C3%A9moire_de_traduction).

*Wikipédia*, Organisation commune du marché vitivinicole, [https://fr.wikipedia.org/wiki/Organisation\\_commune\\_du\\_march%C3%A9\\_vitivinicole](https://fr.wikipedia.org/wiki/Organisation_commune_du_march%C3%A9_vitivinicole).

*Wikipedia*, Pane, <https://it.wikipedia.org/wiki/Pane#Europa>.

*Wikipedia*, Prodotti alimentari tipici, [https://it.wikipedia.org/wiki/Prodotti\\_alimentari\\_tipici](https://it.wikipedia.org/wiki/Prodotti_alimentari_tipici).

*Wikipedia*, Shades of red, [https://en.wikipedia.org/wiki/Category:Shades\\_of\\_red](https://en.wikipedia.org/wiki/Category:Shades_of_red).

*Wikipedia*, Storia del vino, [https://it.wikipedia.org/wiki/Storia\\_del\\_vino](https://it.wikipedia.org/wiki/Storia_del_vino).

*Wikipedia*, Vino, [https://it.wikipedia.org/wiki/Vino#Classificazione\\_dei\\_vini](https://it.wikipedia.org/wiki/Vino#Classificazione_dei_vini).

*Wikipedia*, Website localization, [https://en.wikipedia.org/wiki/Website\\_localization](https://en.wikipedia.org/wiki/Website_localization).

*Wiktionnaire*, Minéralité, <https://fr.wiktionary.org/wiki/min%C3%A9ralit%C3%A9>.

Workman D., “Wine Exports by Country”, <http://www.worldstopexports.com/wine-exports-country/>.



## Riassunto

Questo lavoro di tesi, partendo dalla traduzione dall'italiano al francese del sito internet dell'azienda vinicola Trabucchi d'Illasi, cercherà di illustrare i problemi relativi alla traduzione specializzata nel contesto agro-alimentare, nello specifico, nel mondo del vino. La prima fase del lavoro consiste nell'analisi delle problematiche che sorgono nella traduzione dei prodotti alimentari, del vino nello specifico. Gli studi sulla traduzione specializzata e la gestione della terminologia specifica sono stati alla base di tutte le fasi di lavoro, fornendo gli strumenti necessari allo svolgimento del lavoro. Prima di tradurre i testi che compongono il sito, è stata effettuata l'analisi delle loro caratteristiche, per poterle individuare i tratti più caratteristici e restituirli nel testo in traduzione. La traduzione è stata realizzata grazie all'aiuto di alcuni software di traduzione assistita, che hanno aiutato il processo di gestione della terminologia, del testo, e della lingua (attraverso l'utilizzo dei corpora). L'ultima fase del lavoro consiste nel presentare e commentare le scelte traduttive più significative e particolari effettuate durante il processo di traduzione. Il lavoro è completato dalla creazione di un database terminologico attraverso la compilazione di schede terminologiche relative alla terminologia estratta dal sito web di Trabucchi d'Illasi.

Per un traduttore, lavorare nel mondo del cibo può essere tanto semplice quanto insidioso. Molto spesso, i prodotti alimentari sono fortemente legati alle tradizioni e alla cultura di un popolo: il vino ne è un perfetto esempio. Da sempre presente nella cultura occidentale, il vino è divenuto il simbolo della bevanda da tavola per eccellenza, e allo stesso tempo un importante simbolo religioso. Esportato in tutto il mondo dai paesi europei, il vino inizia ad essere prodotto anche da nuovi paesi nel settore, con risultati spesso sorprendenti. La necessità di garantire lo standard di qualità di un prodotto ha dato vita ai quadri di certificazione europei; ad un prodotto certificato corrisponde un processo di produzione controllato e regolamentato. Le certificazioni però, non sono le stesse in tutto il mondo: bisognerà tenerne conto nel caso in cui il prodotto viene esportato in un contesto con regolamentazioni differenti.

I fattori soggettivi legati agli alimenti, gusto, colore, sapore, sono gli elementi a cui un traduttore dovrà prestare più attenzione, in quanto la loro corrispondenza tra contesti socioculturali diversi è tutt'altro che scontata. Per poter inserire un prodotto in un

contesto diverso da quello per cui è stato creato, bisognerà prima analizzare e conoscere sia il contesto di partenza che quello di arrivo. Nel caso in cui il prodotto non “funzionasse” all’interno del nuovo contesto, è necessario adattarlo al nuovo mercato: di questo si occupa la localizzazione. Nel caso dell’azienda Trabucchi, il prodotto presentato all’interno del sito non è solamente il vino prodotto dall’azienda, ma l’azienda stessa. Nel processo di traduzione bisognerà prestare attenzione affinché, in traduzione, l’immagine dell’azienda e dei prodotti sia percepita allo stesso modo nelle due lingue/contesti culturali.

Il linguaggio settoriale legato al mondo del vino è l’oggetto di studio di questo lavoro di traduzione. L’analisi della lingua specializzata del settore enoico è fondamentale per poter lavorare in maniera competente sui testi che trattano questa tematica. Tuttavia, è importante capire in partenza in cosa consiste una lingua specializzata, come si definisce, e che ruolo ha all’interno della lingua comune. Nello studio di una lingua settoriale, la terminologia ha un ruolo fondamentale: è infatti grazie all’uso specifico della terminologia che una microlingua si definisce e si distacca dalla lingua comune. La terminologia specifica settoriale è il frutto di un’organizzazione concettuale elaborata, ed è quindi la forma più precisa di espressione e di comunicazione professionale. Grazie ai lavori di Eugen Wüster, la terminologia viene considerata come una disciplina autonoma all’interno degli studi linguistici: il suo scopo è quello di studiare l’uso dei termini, la loro classificazione e la loro documentazione. Un termine acquisisce il proprio status grazie al contesto, alla situazione comunicativa (frame) in cui viene pronunciato.

Per un traduttore, la competenza in ambito terminologico settoriale è alla base del lavoro di traduzione: quest’obiettivo si raggiunge attraverso le operazioni di analisi semantiche dei termini, l’analisi delle relazioni tra i termini, la classificazione delle parole.

In questo ambito, le schede terminologiche hanno un ruolo importante nello studio della terminologia. Una scheda terminologica permette di raccogliere ed organizzare le informazioni relative ad un termine, andando a comporre una sorta di “carta d’identità” del termine. Una scheda contiene tra le informazioni il termine, la sua categoria grammaticale, il dominio di utilizzo, una definizione, e la parola usata nel contesto. A partire da questo modello base, è possibile aggiungere ulteriori campi d’analisi, se altre informazioni più specifiche sono ritenute utili alla definizione del termine e del suo utilizzo.

Da parte di un traduttore, la scrittura delle schede terminologiche è un'operazione che richiede del tempo supplementare al lavoro di traduzione; allo stesso tempo permette di archiviare il lavoro di approfondimento e di ricerca terminologica, rendendolo disponibile ad ogni bisogno futuro. Inoltre, l'impiego di schede terminologiche da parte di un'azienda o di un traduttore garantisce una coerenza traduttiva nel corso del tempo.

Il lavoro di traduzione inizia dalla lettura produttiva del testo, con lo scopo di identificarne la funzione comunicativa (che dovrà rimanere invariata nel testo in traduzione) e gli elementi che, nel corso della traduzione, possono essere una possibile causa di problemi: riformulazioni, terminologia, figure retoriche, ecc. La lettura produttiva è fondamentale per la stesura di un piano di lavoro. Dal sito dell'azienda Trabucchi d'Illasi è stata estratta la terminologia settoriale, per poterla analizzare attraverso le schede terminologiche.

Inizialmente elaborate su Excel, le schede sono state trasformate in database terminologico dal software di gestione della terminologia SDL MultiTerm. In questo modo, è stato possibile utilizzare il database durante il processo di traduzione, integrandolo al software di traduzione assistita SDL Trados Studio 2019.

La traduzione di un sito web richiede una metodologia particolare: infatti, la struttura generale di un sito web fa sì che i testi che lo compongono siano divisi in varie pagine, non consecutive tra loro. Non avere un ordine di lettura prestabilito fa sì che si possa perdere il senso logico tra i vari contenuti, e che i testi non vengano percepiti come parte di un unico testo. Il traduttore dovrà tener conto di questo problema, e cercare di realizzare una traduzione che sia coesa e coerente tra i vari testi.

Il sito web di Trabucchi d'Illasi può essere suddiviso in due parti principali: la prima include i testi di carattere narrativo-descrittivo delle pagine relative alla presentazione dell'azienda, dei suoi valori, la descrizione del territorio, ecc.; la seconda parte è composta dalle pagine di presentazione dei prodotti e delle loro caratteristiche, attraverso testi più strutturati e schematizzati. Quest'ultima parte è ideale ad essere trattata con i software di traduzione, che lavorano in maniera più efficiente su testi ripetitivi e con una terminologia determinata.

L'intenzione comunicativa del sito è quella di raccontare l'azienda e presentarne i prodotti ai (potenziali) clienti. Per questo motivo nella traduzione si è privilegiata una

chiarezza e un'efficacia comunicativa, cercando di rispettare il più possibile lo stile proprio dei testi di Trabucchi.

Durante il lavoro di traduzione, diverse soluzioni traduttive sono state applicate per risolvere i problemi posti dal testo. Una delle operazioni più comuni è stata la trasposizione delle frasi dall'ordine regressivo a quello progressivo. Il sito di Trabucchi infatti fa un ampio uso dell'ordine regressivo, spostando a fine frase gli elementi che di norma dovrebbero trovarsi all'inizio. Nel testo in francese, che tende ad un'organizzazione più logica della frase, i periodi son stati riorganizzati secondo un ordine più progressivo. Allo stesso tempo, il francese non ama periodi troppo lunghi e complessi, per questo motivo alcune frasi (che potevano arrivare a comprendere fino a sei verbi) sono state suddivise in periodi più brevi e lineari.

Il lavoro terminologico non ha creato particolari problemi, grazie agli studi e alle ricerche effettuate in partenza con le schede terminologiche. Tuttavia, alcuni termini, si sono rivelati a posteriori più complessi: per esempio, il termine italiano "invecchiamento" si traduce in francese con "élevage" se le operazioni (di invecchiamento) sono effettuate prima dell'imbottigliamento, e non con "vieillessement" (usato per riferirsi alle operazioni dopo l'imbottigliamento). Un altro caso in cui la lingua francese crea una distinzione rispetto all'italiano è il termine "appassimento", distinguendo tra "flétrissement" (con connotazione negativa) e "passerillage" (connotazione positiva).

Un'attenzione particolare è stata data agli errori grammaticali, che in certi casi, hanno rischiato di compromettere il senso del testo: è il caso di "Corvina" che in una frase diventa erroneamente "Corvia". Se non si hanno conoscenze specifiche dei vigneti, si potrebbe pensare che il "Corvia" sia effettivamente una varietà di vite. Ogni tipo di errore dovrà essere corretto nel testo in traduzione, e se possibile, sarebbe buona cosa comunicarli all'autore del testo, affinché possano essere corretti anche nel testo originale.

L'utilizzo di software di traduzione è stato efficace nelle operazioni di traduzione: la ripetitività di certe pagine ha permesso un efficiente uso del software SDL Trados Studio 2019 per la parte di traduzione, e l'integrazione con SDL MultiTerm ha permesso un trattamento funzionale della terminologia. AntConc è stato utilizzato per analizzare il sito web di Trabucchi come un corpus su misura, per poterne analizzare le occorrenze e l'uso dei termini. La piattaforma online SketchEngine ha permesso di utilizzare i corpora per



la ricerca terminologica, analizzando occorrenze, collocazioni, e la validità delle scelte traduttive effettuate.

In conclusione, il lavoro di localizzazione del sito web dell'azienda vinicola Trabucchi d'Illasi non si limita ad un lavoro di traduzione specializzata, ma comprende diverse fasi di studio preventive (relative sia al prodotto, sia al linguaggio settoriale) e un'attenzione particolare a tutto ciò che, direttamente o indirettamente, contribuisce a fare del vino un prodotto unico.