



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

*La traducción especializada en el ámbito
vitivinícola: entre lo especializado y lo
cultural. Propuesta de traducción al italiano
de “Rioja Alavesa y sus vinos. Manual de
cata”*

Relatrice
Prof. María Begoña Arbulu Barturen

Laureanda
Chiara Quaglia
n° matr. 2004634/ LMLCC

Anno Accademico 2021/2022

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	3
CAPÍTULO 1 - LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA: UN CASO SINGULAR DE TRADUCCIÓN DE TEXTOS ESPECIALIZADOS	5
1.1. Introducción general	5
1.2. Definiendo la traducción: una cuestión compleja	6
1.2.1. La traducción de textos especializados	7
1.2.2. Las lenguas de especialidad y la traducción de textos especializados: no solo una cuestión de léxico	8
1.3. La traducción de textos especializados en el sector vitivinícola	11
1.3.1. La lengua de especialidad en el sector vitivinícola: un caso único	12
1.4. Recapitulación	14
CAPÍTULO 2 - PRESENTACIÓN DEL CORPUS DE TRADUCCIÓN	15
2.1. El corpus de traducción: un manual de cata sobre los vinos de la Rioja Alavesa	15
2.2. Notas preliminares sobre la propuesta de traducción	16
CAPÍTULO 3 - PROPUESTA DE TRADUCCIÓN AL ITALIANO	19
CAPÍTULO 4 - ANÁLISIS TRADUCTOLÓGICO: MÉTODO, PROBLEMAS Y TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN	145
4.1. El método traductor	145
4.2. Los problemas de traducción	147
4.2.1. Problemas lingüísticos: la traducción de los nombres propios de instituciones y siglas	148
4.2.2. Problemas lingüísticos: la traducción de los nombres propios de las cepas y de los vinos	151
4.2.3. Problemas extralingüísticos: la traducción de los términos de la cata	154
4.2.4. Problemas extralingüísticos: la traducción de los objetos del sumiller	156
4.3. Las técnicas de traducción	159
4.3.1. Las técnicas de traducción: la elisión	159
4.3.2. Las técnicas de traducción: la particularización	160

4.3.3. Las técnicas de traducción: los préstamos	162
4.4. Recapitulación	167
CONCLUSIONES	169
BIBLIOGRAFÍA	173
SITIOGRAFÍA	175
DICCIONARIOS, FUENTES DE DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS	
LEXICOGRÁFICOS EN LÍNEA	179
RESUMEN EN ITALIANO	181
AGRADECIMIENTOS	199

Introducción

Hoy en día, la Unión Europea es el mayor productor de vino a nivel mundial y, además, la exportación de los productos vitivinícolas constituye el porcentaje más alto de los productos exportados desde Europa, como indica la página web de la Comisión Europea dedicada al vino. Desde la primera organización común de mercados (OCM), que se constituyó en 1962, el mercado vitivinícola se ha expandido mucho y los datos que se refieren a la ayuda anual de los Estados miembros de la Unión Europea a partir de 2017 ven Italia a la cabeza, con 337 millones de euros, seguida por Francia (281 millones) y España (210 millones). Estos tres países son los que más invierten en este sector y la delantera entre los tres y el resto de la Unión Europea es considerable.

Sin embargo, el sector vitivinícola no es tan relevante solo hoy, sino que “el vino tiene una larga tradición como aglutinador social”, ya que “en un sinfín de culturas y de civilizaciones a lo largo de la Historia, todo se unía en torno al vino” (Riera Palmero, 2014: 203). Por tanto, podemos encontrar textos sobre el vino que se remontan a la antigüedad clásica y que se diseminan en la literatura hasta el día actual, si bien los textos que abordan el discurso gastronómico y la degustación comenzaron a aparecer solo en el siglo XIX, cuando se manifestó el interés por describir las cualidades organolépticas del vino (Álvarez Jurado, 2017: 46).

La degustación constituye precisamente el tema central de este trabajo de tesis, a través del que queremos realizar una propuesta de traducción al italiano de un manual de cata y, a continuación, elaborar el relativo análisis traductológico. En lo específico, este trabajo de tesis se va a desarrollar a través de cuatro capítulos, que vamos a introducir brevemente.

En el Capítulo 1, vamos a definir qué es la práctica traductora desde un punto de vista teórico, parándonos a considerar la traducción de textos especializados y las lenguas de especialidad. A continuación, vamos a tomar en consideración el ámbito de traducción de textos especializados que nos interesa, es decir, el ámbito vitivinícola. A

este respecto, vamos a explicar cuáles son los temas abordados en los textos especializados vitivinícolas y vamos a ver por qué el profesor Ibáñez Rodríguez (2017) sugiere que la traducción vitivinícola debe considerarse como un caso particular de traducción de textos especializados.

En el Capítulo 2, vamos a presentar el corpus de traducción, es decir, el texto que vamos a traducir. Se trata del manual *Rioja Alavesa y sus vinos. Manual de cata*, publicado por la escuela de degustación Catavinum y disponible en su sitio web. En este capítulo vamos a proporcionar alguna información sobre el texto y su contenido y, además, vamos a especificar algunas cuestiones que hace falta afrontar antes de nuestra propuesta de traducción.

En el Capítulo 3, vamos a encontrar el núcleo de este trabajo de tesis, que es nuestra propuesta de traducción al italiano: como vamos a ver, la traducción tendrá como enfoque el texto, pero será despojada de la parte gráfica, es decir, de las imágenes que se acompañan al texto de partida.

En último lugar, en el Capítulo 4, vamos a juntar la parte práctica de este trabajo de tesis y una parte teórica, ya que vamos a ofrecer un análisis traductológico de nuestra propuesta de traducción. El análisis se enfocará en la traducción de los conceptos típicos del sector vitivinícola y del mundo de la cata y abordará tres puntos clave: la cuestión del método traductor, los problemas de traducción y las técnicas de traducción que se han empleado al llevar a cabo nuestra propuesta de traducción.

Capítulo 1

La traducción vitivinícola: un caso singular de traducción de textos especializados

1.1. Introducción general

En un mundo que se va globalizando e interconectando cada vez más, la traducción es una actividad que sigue ganando en importancia y que sigue ampliándose, ya que son numerosos los campos en los que se desarrolla esta práctica. Entre los otros, un sector específico en el que se halla la actividad traductora es el vitivinícola, que en sí mismo es extremadamente vasto, puesto que los textos que se pueden traducir y se traducen sobre el vino y la vid son de tipo heterogéneo (Ibáñez Rodríguez, 2017: 30-31). Cabe subrayar que, en el caso de este tipo específico de traducción que llamamos ‘traducción vitivinícola’, si ‘vitivinícola’ hace referencia al campo concreto, el término ‘traducción’ hace referencia a la práctica traductora (Ibáñez Rodríguez, 2017: 9-10). Pero antes de adentrarse en la traducción vitivinícola como caso concreto de traducción de textos especializados, hay que afrontar otra cuestión: ¿Cómo se puede definir la práctica traductora? Y ¿cuándo se habla de traducción de textos especializados?

En las secciones siguientes vamos a proponer una primera aproximación al tema de la traducción y de la traducción de textos especializados, tomando en consideración sus peculiaridades. Luego, vamos a analizar más exhaustivamente la traducción de textos especializados en el sector vitivinícola y explicaremos por qué constituye un caso único.

1.2. Definiendo la traducción: una cuestión compleja

¿Qué es la traducción? La respuesta a esta pregunta aparentemente simple no es tan sencilla como se podría pensar y, de hecho, a lo largo de los años muchos autores han intentado dar una respuesta. Como señalan García Yebra (²1989: 2) y, luego, Bertazzoli (⁶2020: 25), una de las primeras dificultades que se presentan a la hora de responder a esta pregunta surge por el hecho de que la traducción se caracteriza por una condición binaria de proceso y resultado: cuando hablamos de ‘traducción’, podemos referirnos tanto al conjunto de operaciones que se realizan sobre el texto de partida para llegar al texto de llegada, como al texto de llegada en relación con su contexto (Bertazzoli, ⁶2020: 25).

Si consideramos la traducción como proceso, surge una observación aparentemente trivial, que, sin embargo, no es tan obvia:

la traducción es una habilidad, un *saber hacer* que consiste en saber recorrer el proceso traductor, sabiendo resolver los problemas de traducción que se plantean en cada caso. La traducción más que un *saber* es un *saber hacer* (Hurtado Albir, ⁵2011: 25).

La traducción, por tanto, es un proceso complejo, llevado a cabo por un sujeto (es decir, el traductor), y que implica una actividad práctica que da lugar a un resultado concreto: “la traducción, pues, es una actividad del sujeto” (Hurtado Albir, ⁵2011: 37).

Hasta ahora hemos expuesto premisas esenciales para responder a la pregunta inicial – ¿qué es la traducción? –, pero aún no hemos llegado a una respuesta concreta. Como hemos mencionado anteriormente, son muchos los autores que han propuesto una definición de esa práctica, ofreciendo visiones y perspectivas diferentes. Al dar cuenta de esas definiciones, Hurtado Albir (⁵2011: 37-39) considera que pueden ser agrupadas en cuatro categorías: la traducción como actividad entre lenguas; la traducción como actividad textual; la traducción como acto comunicativo; y la traducción como proceso.

Esta destacada autora resume estas cuatro categorías y subraya que en el proceso traductor hay tres rasgos fundamentales, que son los siguientes: acto comunicativo, operación entre textos y proceso mental. Uniendo estos rasgos, Hurtado Albir (2011: 41) propone definir la traducción como un proceso tanto interpretativo como comunicativo que consiste en reformular un texto escrito en una lengua de partida mediante los medios típicos de una lengua de llegada. Además, este proceso se desarrolla en un contexto social específico y se lleva a cabo en función de un objetivo determinado.

Después de aclarar esto, cabe señalar que Hurtado Albir (2011: 58-59) distingue entre dos ámbitos en los que puede realizarse una traducción: los ámbitos marcados por el campo, que dan origen a la traducción de géneros especializados (por ejemplo, el campo jurídico, científico, económico, etc.), y los ámbitos no marcados por el campo, que dan origen a la traducción de géneros no especializados (por ejemplo, el campo publicitario y el literario).

Antes de detenerse en las características de la traducción de géneros especializados, conviene tener en cuenta una importante advertencia que Hurtado Albir (2011: 59) nos ofrece: sería preferible hablar de ‘traducción de textos especializados’ (o, eventualmente, de ‘traducción de géneros especializados’), y no de ‘traducción especializada’. De hecho, toda traducción es especializada en el sentido de que requiere habilidades y conocimientos específicos por parte del traductor.

Teniendo en mente este consejo de Hurtado Albir, en la sección siguiente vamos a tratar los rasgos peculiares de la traducción de textos especializados.

1.2.1. La traducción de textos especializados

Como hemos visto en la sección anterior, la traducción puede ser tanto de géneros especializados, como de géneros no especializados. Sin embargo, algunos autores advierten que este modelo binario de separación entre lo especializado y lo no especializado parece demasiado simplista, pues “todo texto o acto comunicativo incluye, en distintas proporciones, elementos que pueden ser categorizados como

especializados y elementos que pueden ser categorizados como no especializados” (Mayoral Asensio y Díaz Fouces, 2011: 48). Por tanto, lo que banalmente nos parecería una dicotomía se revela un *continuum* en cuyos extremos se encuentran lo general y lo especializado (Mayoral Asensio y Díaz Fouces, 2011: 49), ya que “un tema, sea cual fuere su especialidad, puede tratarse desde distintos niveles de profundidad y con objetivos distintos en cuanto al efecto que se desee causar en el público receptor” (Recoder y Cid, 2004: 79).

Si bien varios autores reconocen la existencia de este *continuum* y la imposibilidad de separar clara y marcadamente los dos extremos, Scarpa (2005: 69) también reconoce que la manera de afrontar una traducción cambia mucho a medida que se avanza por este *continuum*. En particular, la traducción de textos especializados conlleva una manera de afrontarla que Scarpa (2005: 70) define hermenéutica, pero, al mismo tiempo, orientada e impuesta, tanto por la función y los destinatarios de la traducción, como por normas de edición más o menos estrictas.

Por tanto, para que la traducción de un texto especializado pueda considerarse ‘de calidad’, Recoder y Cid (2004: 82) indican que los requisitos son los siguientes: hay que proponer una traducción correcta desde el punto de vista de las convenciones textuales de la lengua de llegada; se deberían respetar las ideas del texto de partida y exponerlas de la misma forma; se recomienda utilizar la terminología propia del ámbito especializado en cuestión.

Dado el relieve de este último punto, la sección siguiente se centrará en las lenguas de especialidad y en la interrelación entre estas y la traducción de textos especializados.

1.2.2. Las lenguas de especialidad y la traducción de textos especializados: no solo una cuestión de léxico

Como menciona Lefèvre (2016: 70), el marco definitorio de las lenguas de especialidad está realmente lejos de estar definido y es bastante controvertido, dado que son muchas las etiquetas que se han utilizado a lo largo de los años. Actualmente, la que parece

más empleada es ‘lenguas de especialidad’, por la que también hemos optado en este trabajo de tesis.

Después de aclarar esto, sin embargo, es necesario comprender qué se entiende por ‘lenguas de especialidad’ y en qué se diferencian estas de lo que se define ‘lengua común’. Cuando nos detenemos en esta distinción entre lengua de especialidad y lengua común, es muy probable que pensemos primero en el empleo de términos especializados (Scarpa, ⁴2005: 17). En realidad, como explica Gotti (1991: 9), la especialización de un texto no influye solo en el léxico, sino también en el nivel morfosintáctico, textual y pragmático. Consecuentemente, conviene adoptar una definición de lengua de especialidad que sea lo más amplia posible, como la de *lingua speciale* que Cortelazzo ofrece en el contexto italiano:

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: la lingua speciale è costituita a livello lessicale da una serie di corrispondenze aggiuntive rispetto a quelle generali e comuni della lingua e a quello morfo sintattico da un insieme di selezioni, ricorrenti con regolarità, all'interno dell'inventario di forme disponibili nella lingua (Cortelazzo, 1990: 5-6, cito a través de Lefèvre, 2016: 71).

Como hemos mencionado en la sección anterior, la distinción entre lo general y lo especializado no es una oposición binaria, sino un *continuum*. A este respecto, Gotti (1991: 10) efectivamente advierte que la mera ‘presencia’ de un especialista no determina el grado de especialización de un texto, ya que un mismo contenido se puede expresar de formas muy diferentes dependiendo de los conocimientos que el receptor posee.

En el ámbito de la traducción de textos especializados, el traductor se enfrenta a textos que Umberto Eco define como ‘textos cerrados’, los cuales no se prestan a

múltiples interpretaciones (Osimo, ²2008: 21). Concretamente, la adhesión a ciertas restricciones, desde el punto de vista lingüístico, estilístico y pragmático, hace que la traducción que se concretiza en el texto de llegada esté en cierto modo ‘obligada’ por el carácter ‘cerrado’ y especializado del texto de partida (Lefèvre, 2016: 72).

Por consiguiente, como explica Lefèvre (2016: 76), y como se ha mencionado anteriormente, las lenguas de especialidad no implican únicamente una terminología precisa, sino que se expresan a través de una multitud de niveles relativos al destinatario, a la función y a la intención del texto.

Entonces, el uso de una terminología especializada se presenta solamente como el primer obstáculo al que un traductor tiene que enfrentarse a la hora de traducir.

Il traduttore, rispetto al settore specialistico all'interno del quale si inquadra l'attività traduttiva, deve possedere una conoscenza approfondita dei tecnicismi e dei fraseologismi più ricorrenti in entrambe le lingue, così come dei meccanismi testuali e dei valori culturali su cui si fonda tale ambito comunicativo: soltanto in questo modo potrà di volta in volta attingere al serbatoio lessicale, stilistico e perfino ideologico adeguato (Lefèvre, 2016: 83).

Entonces, un traductor tiene que poseer una serie de competencias específicas: en primer lugar, debe saber manejar las lenguas de especialidad con las que trabaja para poder comprender el texto de partida; debe conocer las costumbres comunicativas empleadas en los textos especializados de un determinado sector, tanto en la lengua de partida como en la de llegada; debe ser capaz de distinguir las intenciones de situaciones comunicativas especializadas diversificadas; y debe ser capaz de documentarse y utilizar eficazmente las fuentes de referencia (Scarpa, ⁴2005: 197).

Una vez aclarado qué es la traducción de textos especializados y cuáles son sus rasgos típicos, sobre todo en lo que respecta a las lenguas de especialidad, en la sección siguiente vamos a tratar la traducción de textos especializados relativos al sector que es el objeto de este trabajo de tesis, es decir, el sector vitivinícola.

1.3. La traducción de textos especializados en el sector vitivinícola

Como hemos mencionado en la sección 1.1 de este capítulo, el sector vitivinícola es un sector muy vasto. Como señalan Ibáñez Rodríguez (2017: 13) y Álvarez Jurado (2017: 45), ese sector engloba tanto el dominio relacionado con la vid y su cultivo (*viti-*), como el dominio relacionado con la vinificación (*vini-*), llegando hasta la distribución del vino en el mercado y a su degustación. En otras palabras, el sector vitivinícola se diferencia en dos subdominios principales, el de la vid y el del vino. Ambos subdominios se subdividen en otras ramas y, como podemos ver en la figura siguiente, esto da lugar a un mapa conceptual muy complejo.

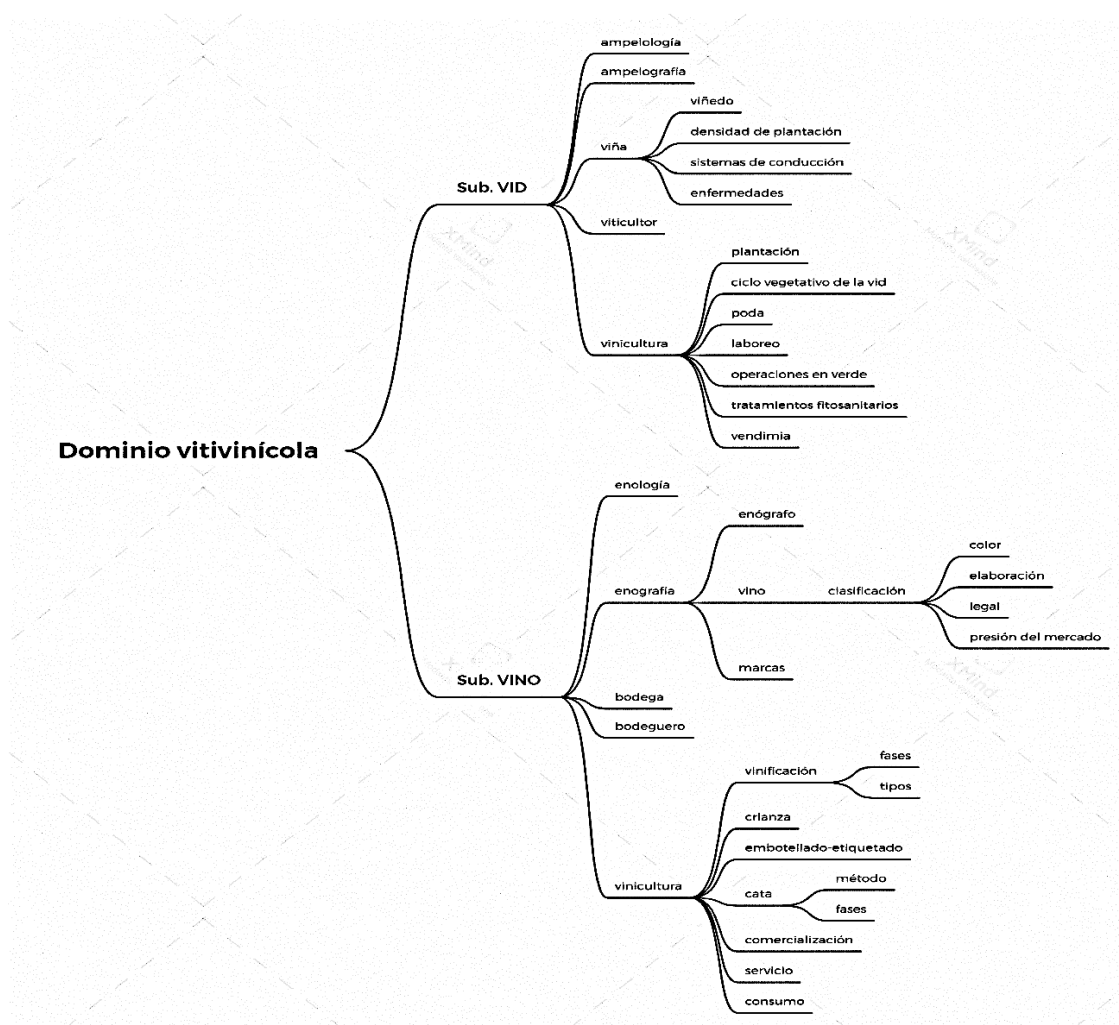


Figura 1 – Mapa conceptual del dominio vitivinícola (simplificado de Ibáñez Rodríguez, 2017: anexo III)

Como podemos observar en el mapa conceptual, nos enfrentamos a un sector inmenso y, sobre todo, heterogéneo, en el que los textos que pueden producirse (y, por consiguiente, traducirse) son muchos: por nombrar algunos, podemos mencionar monografías, enciclopedias del vino, artículos científicos, artículos de divulgación, etiquetas, fichas de cata, etc. (Ibáñez Rodríguez, 2017: 30-31).

Llegados a este punto, y teniendo en cuenta que, como hemos explicado en la sección 1.2.1., el grado de especialización de un texto puede variar en función de factores diferentes, cabe subrayar que un texto relacionado con la vid o la producción de vino no es necesariamente técnico. De hecho, “el texto especializado vitivinícola es aquel que se da en el marco de la comunicación especializada en las que los interlocutores son especialistas del sector [...] e intervienen en una situación comunicativa propia del dominio [...] y generan un discurso expresado en su lengua de especialidad” (Ibáñez Rodríguez, 2017: 29).

La lengua de especialidad vitivinícola, sin embargo, tiene rasgos únicos, que no se encuentran en otras lenguas de especialidad. Veremos por qué en la sección siguiente.

1.3.1. La lengua de especialidad en el sector vitivinícola: un caso único

Ibáñez Rodríguez (2017: 12) pone de manifiesto que los textos sobre el vino tienen una tradición muy antigua, que se remonta nada menos que a la antigüedad clásica: efectivamente, a lo largo de los siglos, el vino ha sido un tema frecuente en la literatura, así como objeto de varios tratados, pero solo en el siglo XIX la terminología del vino experimentó una gran revolución desde el punto de vista técnico. Esto se explica por la revolución científica, que llegó a Francia durante el siglo XVIII y que dio un gran impulso al estudio de la química gracias a la *Académie de Sciences* francesa. A este respecto, España quedaba atrás, pero estos conocimientos se importaron a suelo español a través de traducciones de obras francesas (Álvarez Jurado, 2017: 46). Esto sirvió de arranque a una considerable revolución léxica en el campo vitivinícola, pues se incorporaron al conocimiento enológico términos procedentes de la ciencia y de la

química: “así pues, la llegada del siglo XIX supuso una verdadera revolución en la profundización, en el estudio y el análisis de los componentes del vino debido [...] al enorme avance químico que se produjo en Europa y que proporcionó a los investigadores nuevos y valiosos conocimientos que facilitaron su labor” (Álvarez Jurado, 2017: 46).

Lo que surge, pues, es una lengua de especialidad que, en las palabras exactas de Ibáñez Rodríguez (2017: 21), es “expresión y portadora del saber vitivinícola e instrumento básico de comunicación entre los especialistas del sector [...] y entre estos y el público no especializado”.

Sin embargo, a diferencia de otras lenguas de especialidad, la lengua del vino también se caracteriza por rasgos peculiares que no se limitan únicamente a sus aspectos más técnicos:

la lengua de la vid y del vino es portadora y transmisora del saber vitivinícola y enológico, pero juntamente con este saber técnico posee y traslada una impronta cultural de corte mediterráneo cuyo origen se remonta a la antigüedad clásica. [...] Esta circunstancia otorga, sin duda, más entidad a esta lengua y por consiguiente a su traducción, pues esta vehicula un conocimiento y una técnica y al mismo tiempo una cultura compartida por los países del ámbito mediterráneo (Ibáñez Rodríguez, 2017: 50).

Los textos especializados en el sector del vino, por tanto, son textos en los que lo especializado va acompañado de una dimensión humanística y cultural, que, gracias al uso de analogías y metáforas, resulta especialmente evidente en los textos relacionados con la cata y la descripción de las cualidades organolépticas del vino (Ibáñez Rodríguez, 2017: 26; Álvarez Jurado, 2017: 51; Negro Alousque, 2014: 846).

Esta peculiaridad de la lengua del vino hace que la traducción de los textos especializados relacionados con el ámbito vitivinícola también difiera de la traducción relacionada con otros sectores especializados. Por eso, la traducción vitivinícola constituye caso particular de traducción de textos especializados (Ibáñez Rodríguez, 2017: 64).

1.4. Recapitulación

En este capítulo hemos comenzado por una pregunta – ¿qué es la traducción? – y hemos proseguido tratando la traducción de textos especializados y sus rasgos dictados por las lenguas de especialidad. A continuación, hemos examinado un caso particular de traducción de textos especializados, es decir, la traducción de textos especializados pertenecientes al sector vitivinícola. Entre ellos, hemos mencionado que los textos vitivinícolas relativos a la cata presentan características únicas. Concretamente, el objeto de este trabajo de tesis es la traducción de un manual de cata, manual que vamos a presentar en el Capítulo 2.

Capítulo 2

Presentación del corpus de traducción

El objeto de este trabajo de tesis es una propuesta de traducción al italiano de un manual de cata y el relativo análisis traductológico. Sin embargo, antes de dicha propuesta de traducción y dicho análisis, es necesario presentar brevemente el corpus que vamos a traducir, describiendo sus rasgos más relevantes y, en último lugar, presentando unas notas preliminares sobre nuestra propuesta de traducción.

2.1. El corpus de traducción: un manual de cata sobre los vinos de la Rioja Alavesa

El texto que vamos a traducir en este trabajo de tesis se titula *Rioja Alavesa y sus vinos. Manual de cata* y fue publicado por Catavinum¹. El portal en línea de la administración del País Vasco, *euskadi.eus*, describe Catavinum como una escuela de vino que organiza cursos de introducción a la cata, tanto para aficionados al mundo del vino, como para empresas y profesionales de este sector.

El manual está disponible en la web, en el sitio oficial de Catavinum², y como podemos ver en la página “Curso de cata online”, la descarga de este manual es el primer paso que hay que cumplir para comenzar el curso de degustación. El texto cuenta con unas cincuenta páginas y está dirigido a quien desee acercarse al mundo del vino y de la cata, es decir, de la degustación.

El manual se puede dividir en varias secciones, según el campo temático. La primera sección nos ofrece una primera aproximación a la Rioja Alavesa y a todo lo que concierne al sector vitivinícola, describiendo qué es el vino y dándonos unos

¹ La fecha de edición de este manual no aparece ni en el documento, ni en la web. Por esta razón, no logré encontrar esta información. Sin embargo, la última añada de vinos que se evalúa en el manual es la de 2011, de manera que probablemente el manual es de 2012 o 2013.

² https://www.catavinum.net/cursos-cata-vinos/catas-comentadas/detalles_documentacion.html?iden=8

conocimientos fundamentales sobre los factores que pueden influir en su calidad. A continuación, encontramos una segunda sección, cuyo objeto es la vinificación: aquí se explican los diferentes procesos involucrados en la elaboración de los vinos blancos, rosados y tintos, tomando en consideración también la fase relativa a la maduración del vino, en bodega y en botella. Sigue una tercera sección, en la que se ilustran los principios básicos de las tres fases de la degustación, es decir, la fase visual, la olfativa y la degustativa. La sección siguiente tiene que ver con una serie de nociones que se acompañan a todo lo que se ha expuesto anteriormente: en particular, se trata de nociones relativas a los lugares donde podemos comprar los vinos de la Rioja Alavesa, al maridaje entre los diferentes tipos de vino y la comida, a la conservación del vino en bodega y su servicio en la mesa y a la relación entre vino y salud. A continuación, encontramos un glosario, donde se explican todos los términos técnicos, como, por ejemplo, los que se refieren a las fases de la vinificación y los que se utilizan en la cata para describir las características organolépticas del vino. La última sección es una tabla que evalúa las añadas de los vinos de la Rioja Alavesa de 1925 a 2011.

Como se podrá ver en el capítulo siguiente, en el que vamos a presentar nuestra propuesta de traducción, se trata de un manual que nos proporciona los conocimientos básicos sobre el vino y la cata y en el que se conjugan elementos más técnicos y especializados con una explicación bastante simple y concisa. Sin embargo, antes de pasar a la propuesta de traducción, es importante poner de relieve algunas cuestiones.

2.2. Notas preliminares sobre la propuesta de traducción

Como hemos mencionado en la sección anterior, es necesario afrontar algunas cuestiones antes de presentar nuestra propuesta de traducción. La primera de estas cuestiones preliminares tiene que ver con el formato del texto: con el objetivo de que la comparación entre el texto de partida y nuestra propuesta de traducción resulte más simple, clara e inmediata, se pondrá el texto original en la página de izquierda y, *a frente*, el texto meta. Esta primera observación nos lleva a la segunda cuestión que es necesario destacar: el documento original está formateado de manera que el texto se

nos presenta en dos columnas, alternando con imágenes y figuras explicativas. En nuestra propuesta de traducción, hemos decidido poner el texto de forma ‘plana’, es decir, en una sola columna y quitando las imágenes. En caso de publicación, habría que formatear el texto en dos columnas, traducir las descripciones y las etiquetas lingüísticas en las imágenes omitidas e insertar dichas imágenes en el documento.

Además, el hecho de formatear el texto de forma ‘plana’ hace que las referencias a los números de página resulten incorrectas: en nuestra propuesta de traducción, hemos mantenido los números de página tal y como aparecen en el texto original. En caso de publicación, haría falta controlar estas referencias y, si fuera necesario, adaptarlas.

Finalmente, la última cuestión que cabe señalar tiene que ver con la traducción del glosario: como se ha dicho al principio de esta sección, hemos decidido poner nuestra propuesta de traducción *a frente* del texto original, para que los dos se puedan confrontar mejor. De esta manera, la traducción del glosario respeta el orden alfabético del texto original y, por lo tanto, en caso de publicación se debería reordenar las entradas del glosario para que respeten el orden alfabético en la lengua de llegada.

Habida cuenta de estas premisas, pasemos ahora al Capítulo 3, en el que vamos a encontrar el núcleo de este trabajo de tesis, es decir, la propuesta de traducción del manual de cata.

Capítulo 3

Propuesta de traducción al italiano

Este capítulo va a ser el núcleo de este trabajo de tesis, ya que vamos a presentar la propuesta de traducción al italiano del manual *Rioja Alavesa y sus vinos. Manual de cata*. Como hemos mencionado en el capítulo anterior, el texto de partida se colocará en la página de izquierda, *a fronte* de nuestra propuesta de traducción, de manera que la comparación entre los dos textos resulte más clara y simple.

Rioja Alavesa y sus vinos

Manual de cata

Índice

El vino de Rioja Alavesa

¿Qué es el vino?

¿Qué es Rioja Alavesa?

Ubicación

Factores de calidad

Elaboración de vinos

Vinos blancos

Vinos rosados

Vinos tintos

Maceración carbónica

Despalillado

Maduración y envejecimiento de los vinos

Crianza en madera

Envejecimiento en botella

Principios básicos de la cata de vinos

La Rioja Alavesa e i suoi vini

Manuale di degustazione

Indice

Il vino della Rioja Alavesa

Cos'è il vino?

Cos'è la Rioja Alavesa?

Posizione

Fattori di qualità

Vinificazione

Vinificazione in bianco

Vinificazione in rosato

Vinificazione in rosso

Macerazione carbonica

Diraspatura

Maturazione e invecchiamento dei vini

Invecchiamento in legno

Affinamento in bottiglia

Principi fondamentali della degustazione

Introducción

Fase visual

Fase olfativa

Fase gustativa

Fin de boca

Conclusión

¿Dónde compra el vino de Rioja Alavesa?

En bodega

En tiendas de alimentación

En tiendas especializadas

En clubes de vinos

El Rioja Alavesa y la gastronomía

Conservación y servicio del vino

La bodega en casa

De la bodega a la mesa

Temperatura de servicio

Cómo abrir una botella de vino

Decantado

Cómo abrir los cavas de Rioja Alavesa

Servicio

Sacacorchos

Introduzione

Esame visivo

Esame olfattivo

Esame gustativo

Fin di bocca

Conclusione

Dove acquistare il vino della Rioja Alavesa

Nelle cantine

Nei negozi alimentari

Nei negozi specializzati

Nei *wine club*

La Rioja Alavesa e la gastronomia

Conservazione e servizio del vino

La cantina di casa

Dalla cantina alla tavola

Temperatura di servizio

Come aprire una bottiglia di vino

Decantazione

Come aprire i cava della Rioja Alavesa

Servizio

Cavatappi

Copas

Vino y salud

Glosario

Anexo

Calidad de las añadas de Rioja Alavesa

El vino de Rioja Alavesa

¿Qué es el vino?

Es la bebida resultante de la fermentación alcohólica parcial o total de la uva fresca o del mosto.

La influencia de los climas, la variedad de las cepas, los distintos estados de maduración de la uva y las técnicas de vinificación y de conservación han dado lugar a la creación de una gran variedad de vinos. A cada uno de ellos corresponden distintas normas de calidad, para cada uno existe una gama de valores. No se saborean con las mismas referencias un vino espumoso, un generoso, un vino dulce natural ..., ni se juzgan de acuerdo con las mismas normas. Precisamente una de las mayores dificultades de la cata es la de saber enjuiciar bien los vinos dentro de cada categoría.

¿Qué es la Rioja Alavesa?

Como concepto vitivinícola, **Rioja Alavesa** es la porción de la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja vinculada a la Administración vasca.

Calici

Vino e salute

Glossario

Allegato

Qualità delle annate della Rioja Alavesa

Il vino della Rioja Alavesa

Cos'è il vino?

È la bevanda che deriva dalla fermentazione alcolica parziale o totale dell'uva fresca o del mosto.

L'influenza dei climi, la varietà dei vitigni, i vari stadi di maturazione dell'uva e le tecniche di vinificazione e di conservazione hanno dato luogo alla produzione di una grande varietà di vini. Ciascuno di questi vini fa riferimento a diverse norme di qualità e, per ciascuno di essi, esiste una determinata gamma di valori. Quando si assapora un vino spumante, un vino generoso, un vino dolce naturale, ecc., i riferimenti non sono gli stessi, né si valutano questi vini secondo le stesse regole. Nella fattispecie, una delle maggiori difficoltà che si incontrano nella degustazione è la capacità di saper valutare bene i vini all'interno di ciascuna categoria.

Cos'è la Rioja Alavesa?

Dal punto di vista vitivinicolo, la **Rioja Alavesa** è la porzione di *Denominación de Origen Calificada* (DOCa) Rioja [Denominazione di Origine Qualificata della Rioja] legata al governo basco.

Considerando los factores de calidad de los vinos, esta unidad territorial se apoya sobre el mejor suelo, dispone de las mejores variedades para vino tinto y goza de un microclima óptimo.

Ubicación

Rioja Alavesa se halla situada en La zona sur de Álava y, por Lo [sic] tanto, al sur del País Vasco. La comarca limita al norte con La Sierra de Cantabria y al sur con el río Ebro y la Comunidad Autónoma de La Rioja.

Desde los 1.200 metros de la Sierra de Cantabria hasta la cota de los 350-400 metros del río Ebro, Rioja Alavesa desciende por la ladera sur de dicha sierra.

Vista desde el satélite artificial Lansat, Rioja Alavesa ofrece un color peculiar, ocre claro, un indicio de su característico suelo calcáreo. No se distinguen, además, parcelas, por imponer el terreno una estructura de viñas de pequeña extensión.

No tiene nada de extraño el hecho de que esta sierra se denomine Cantabria como la Comunidad autónoma de tal nombre, ya que en ambos casos el origen hay que buscarlo en los pueblos celtas que a todo monte que tenía rocas en su cumbre, lo bautizaban con el prefijo *cant* (piedra). De un modo similar, el monte que domina Labastida se conoce por Toloño que, como el monte gallego Teleno, tiene su origen en el dios celta Tulonius.

Factores de calidad

Los factores de calidad de los vinos son el suelo, el clima y las viníferas. Pero, sobre esta simple consideración, cabe situar el cuarto factor: el hombre.

Se consideriamo i fattori di qualità dei vini, questa unità territoriale si colloca sul terreno migliore, dispone delle migliori varietà di uva per il vino rosso e gode di un ottimo microclima.

Posizione

La Rioja Alavesa si trova nella zona sud di Álava e, pertanto, nel sud dei Paesi Baschi. La comarca confina a nord con la Sierra de Cantabria e a sud con il fiume Ebro e la Comunità Autonoma della Rioja.

Dai 1.200 metri della Sierra de Cantabria fino alla quota dei 350-400 metri del fiume Ebro, la Rioja Alavesa scende lungo il pendio meridionale di tale sierra.

Vista dal satellite artificiale Lansat, la Rioja Alavesa offre un colore singolare, ocre chiaro, che designa il suo caratteristico terreno calcareo. Inoltre, non si individuano parcelle, poiché la conformazione del suolo impone alle vigne una struttura di piccole dimensioni.

Il fatto che questa sierra prenda il nome di Cantabria, come l'omonima Comunità Autonoma, non ha nulla di strano, dal momento che in entrambi i casi l'origine del nome va ricercata nelle popolazioni celtiche, le quali chiamavano con il prefisso *cant* ("pietra") tutte le montagne con cima rocciosa. Similmente, il monte che sovrasta Labastida prende il nome di Toloño, il quale, come il monte galiziano Teleno, deriva dal dio celtico Tulous.

Fattori di qualità

I fattori di qualità dei vini sono il terreno, il clima e le viti. Tuttavia, oltre a questa semplice considerazione, è necessario aggiungere un quarto fattore: l'uomo.

El hombre es decisivo y definitorio de la conservación de la calidad de los vinos. El hombre es fruto del medio pero puede, a su vez, conservarlo o deteriorarlo.

Suelos

La DOCa Rioja apoya sus viñedos sobre siete tipos de suelo diferentes. Tres de ellos se extienden sobre superficies importantes:

- Arcillo calcáreo: de color ocre.
- Arcillo ferroso: de color granate.
- Aluvial: de color grisáceo, de piedras, o negruzco.

El suelo arcillo-calcáreo es el que hace posible los vinos de mejor calidad, ya que les confiere un aroma delicado y un paladar muy suave, dando vinos con cuerpo aptos para la crianza.

Este tipo de suelo se extiende por Rioja Alavesa, por la Sonsierra y por zonas del otro lado del Ebro como Villalba, Haro, San Asensio, Cenicero o El Cortijo.

Prácticamente, el 95% del viñedo de Rioja Alavesa se apoya en estos suelos arcillo-calcáreos. El 5% restante lo constituyen algunos suelos aluviales en Oyón y en las riberas del Ebro a su paso por Baños de Ebro, Elciego y Lapuebla de Labarca y otros suelos muy complejos de Salinillas de Buradón.

Pero este tipo de terreno no sólo impone la calidad, sino que implica un trabajo complicado, ya que en el subsuelo se presenta como un emparedado de roca areniscocaliza y de tierra algo arcillosa.

La roca es horizontal por lo que impone el cultivo en terrazas a veces muy pequeñas e impide configurar parcelas grandes.

L'intervento dell'uomo è decisivo e determinante per la conservazione della qualità dei vini. L'uomo è frutto della terra, però può, a sua volta, salvaguardarla o danneggiarla.

Terreni

La DOCa Rioja situa i propri vigneti su sette tipi diversi di terreno. Tre di questi si estendono su superfici importanti:

- Terreno calcareo-argilloso, di color ocra.
- Terreno marnoso-ferruginoso, di color rosso granata.
- Terreno alluvionale, di color grigiastro, grigio pietra o nerastro.

Il terreno calcareo-argilloso è quello da cui si producono i vini di maggiore qualità, poiché questo tipo di terreno conferisce un aroma delicato e un sapore molto morbido e permette di produrre vini di corpo idonei all'invecchiamento in legno.

Questo tipo di terreno si estende attraverso la Rioja Alavesa, la Sonsierra e aree dell'altra sponda del fiume Ebro come Villalba, Haro, San Asensio, Cenicero o El Cortijo.

Pressoché il 95% dei vigneti della Rioja Alavesa si situa su questi terreni calcareo-argillosi. Il rimanente 5% è costituito da terreni alluvionali a Oyón e sulle rive del fiume Ebro nell'attraversare Baños de Ebro, Elciego e Lapuebla de Labarca, nonché da altri terreni molto complessi a Salinillas de Buradón.

Questo tipo di terreno, però, non determina solo la qualità, ma implica anche un lavoro complesso, perché nel sottosuolo si presenta come un mosaico di roccia arenaria-calcareo e di suolo argilloso.

La roccia è orizzontale, il che rende necessaria la coltivazione a terrazze, a volte molto strette, e impedisce la configurazione di parcelle ampie.

Además, es una roca relativamente blanda y presenta grietas (diaclasas) por donde penetran las raíces de la vid. Todo ello hace que resulte difícil reducir el coste de la mano de obra en este tipo de viñedo.

El carácter arcilloso amortigua las lluvias tardías durante el periodo de maduración, lo que evita que pase fácilmente el agua a la uva [sic]. Los granos maduran así con un tamaño menor, síntoma de calidad.

Esta sinuosa orografía de Rioja Alavesa impidió a finales del siglo XIX el paso del ferrocarril por la comarca. Esta aparente desventaja justifica hoy la existencia de una zona relativamente recóndita con unas unidades vitivinícolas peculiares de estructura familiar.

Clima

El segundo factor de calidad del vino es el clima. La latitud y la altitud de Rioja Alavesa proporcionan a la subzona un clima peculiar, favorable a la vid, por dos razones: el régimen de vientos y la orientación de las viñas.

Desde Lugo hasta Gerona existe una barrera montañosa alta que actúa como un muro impidiendo el paso de los vientos del mar Cantábrico. Sin embargo, existe una brecha definida por la fosa tectónica vasca con la forma de un triángulo cuyos vértices serían Castro Urdiales, Bayona y Rioja. Esta fosa hace que los montes sean, aunque intrincados, bajos, y permitan el paso de los vientos procedentes del Cantábrico.

Así, en verano, el anticiclón de las Azores se halla alto y lanza vientos húmedos de norte a sur que penetran en Rioja Alavesa y Rioja Alta, pero no en León, Castilla o Aragón. Estos vientos húmedos originan algunas precipitaciones, en julio y en agosto, beneficiosas para la calidad.

Inoltre, è una roccia relativamente tenera e presenta fratture (chiamate diaclasi) in cui penetrano le radici della vite. Tutto ciò rende difficile ridurre il costo della manodopera in questo tipo di vigneto.

Il carattere argilloso del terreno attenua le piogge tardive durante il periodo di maturazione e, in questo modo, si evita che l'acqua raggiunga facilmente l'uva. Così, gli acini maturano in minore dimensione: è un sintomo di qualità.

Alla fine del XIX secolo, questa sinuosa orografia della Rioja Alavesa impedì il passaggio della ferrovia nella comarca. Questo apparente svantaggio oggi giustifica l'esistenza di un'area relativamente recondita, con unità vitivinicole peculiari dalla struttura familiare.

Clima

Il secondo fattore di qualità del vino è il clima. La latitudine e la quota della Rioja Alavesa forniscono alla sottozona un clima peculiare, favorevole alla vite, per due motivi: il regime dei venti e l'orientamento delle vigne.

Da Lugo fino a Gerona si estende un'alta barriera montuosa che fa da muro e impedisce il soffiare dei venti del mar Cantabrico. Tuttavia, in questa barriera c'è una breccia, la fossa tettonica basca, che prende la forma di un triangolo i cui vertici sarebbero Castro Urdiales, Bayona e Rioja. Questa fossa fa sì che i monti siano bassi, benché intricati, e che permettano il soffiare dei venti provenienti dal mar Cantabrico.

Così, d'estate, l'anticiclone delle Azzorre è alto e lancia venti umidi da nord a sud, i quali penetrano nella Rioja Alavesa e nella Rioja Alta, ma non a León, a Castilla o ad Aragón. Questi venti umidi danno luogo ad alcune precipitazioni, a luglio e ad agosto, che sono benefiche per la qualità della vite.

Por otro lado, las viñas de Rioja Alavesa, desde la Sierra de Cantabria hasta el río Ebro, se disponen en una pendiente orientada al sur – un “carasol”, según el habla de los viticultores –, lo que implica una uva de categoría superior.

Variedades de uva

La Denominación de Origen Calificada Rioja permite siete variedades para elaborar sus vinos:

- Tintas: Tempranilla, Garnacha, Graciano y Mazuelo.
- Blancas: Viura, Malvasía y Garnacha blanca.

El buen tinto es de Tempranilla, el buen rosado de Garnacha tinta y el buen blanco de Viura. La Tempranilla y la Graciano son autóctonas de Rioja; el resto son del área mediterránea, pero perfectamente aclimatadas a esta zona.

El vino tinto de Rioja Alavesa se apoya casi en un 97% en la Tempranilla. En el siglo pasado también se apoyó en la Graciano, que es la uva tinta riojana más parecida a las francesas y que hoy está volviendo a ser impulsada.

Por tanto, hoy Rioja Alavesa se basa en la mejor uva de Rioja y en lo autóctono, sin frivolidades foráneas.

El hombre

Las regiones vitivinícolas que han llegado a nosotros consolidadas lo han logrado tanto por los factores naturales de calidad como por la actitud de sus gentes.

La capacidad de hacer vino de calidad en Rioja Alavesa a lo largo de la historia dice mucho de la calidad de sus hombres y de una actitud inteligente.

D'altro canto, da Sierra de Cantabria fino al fiume Ebro, le vigne della Rioja Alavesa si dispongono lungo un pendio orientato verso sud – un *carasol* [pendio a solatio], come lo chiamano i viticoltori –, che comporta una uva di categoria superiore.

Varietà d'uva

La DOCa Rioja fornisce sette varietà di uva nella produzione dei propri vini:

- Uva rossa: Tempranilla, Garnacha, Graciano e Mazuelo.
- Uva bianca: Viura, Malvasia e Garnacha blanca.

Il miglior rosso si produce con la Tempranilla, il miglior rosato con la Garnacha rossa e il miglior bianco con la Viura. La Tempranilla e la Graciano sono autoctone della Rioja, mentre il resto proviene dall'area mediterranea, benché si siano perfettamente acclimatate a questa zona.

Il vino rosso della Rioja Alavesa viene prodotto quasi al 97% con la Tempranilla. Durante il secolo scorso veniva prodotto anche con la Graciano, che è l'uva rossa della Rioja più simile alle uve francesi e che oggi sta tornando in auge.

Pertanto, oggi la Rioja Alavesa si basa sulla migliore uva della Rioja e sulle varietà autoctone, senza frivolezze estere.

L'uomo

Le regioni vitivinicole che si sono consolidate fino ai nostri giorni hanno potuto raggiungere questo risultato sia per i fattori naturali di qualità, sia per l'attitudine delle persone.

La capacità di produrre vino di qualità nella Rioja Alavesa durante il corso della storia dice molto sulla qualità delle popolazioni e su un'attitudine intelligente.

Hay buenos ejemplos:

Sentido crítico: El fabulista Samaniego, de Rioja Alavesa, es un buen exponente de la necesidad de cuestionarse en cada momento la situación y la trayectoria de los viticultores.

Fidelidad y progreso: Los hermanos Quintana, de Labastida, se preguntaban a finales del siglo XVIII cómo hacer un vino moderno sin traicionar sus raíces. Asociaron a la tradición vitícola de Labastida la moderna Enología de Burdeos.

Fue el primer intento exitoso de crear el modelo actual de vino de Rioja que le ha dado fama [sic] en el mundo. No cambiaron su viticultura pero aplicaron la enología moderna.

Método: El Marqués de Riscal se estableció en Elciego para hacer vinos tintos de calidad después de estudiar científicamente los suelos, los microclimas y las vides de Rioja.

Entre las muchas posesiones que tenía se decidió por las de Elciego, para lograr la calidad perseguida mediante la aplicación de un método científico muy riguroso.

Sus archivos son una Academia Vitícola y demuestran que no hubo ni improvisación ni aventura, sino pasos medidos hacia la calidad.

La técnica actual para hacer el vino de Rioja Alavesa es un compendio del sentido intelectual que lleva a conectar unas raíces con un mercado, sin traicionar el sentido de una tierra.

Elaboración de vinos

Desde la recepción de las uvas hasta el momento de su presentación al consumidor el vino sigue un largo y cuidadoso proceso de elaboración. A continuación se describen los procesos usualmente utilizados en Rioja Alavesa para la obtención de sus caldos.

Ci sono vari esempi:

Senso critico: il favolista Samaniego, della Rioja Alavesa, è un buon esponente della necessità di discutere in ogni istante la situazione e la traiettoria dei viticoltori.

Fedeltà e progresso: alla fine del XVIII secolo, i fratelli Quintana, di Labastida, si chiedevano come produrre un vino moderno senza tradirne le origini. Associarono la moderna enologia di Bordeaux alla tradizione vinicola di Labastida.

Fu il primo tentativo, coronato da successo, di produrre il modello attuale del vino della Rioja che l'ha poi fatto conoscere nel mondo. Non ne cambiarono la viticoltura, ma vi applicarono la moderna enologia.

Metodo: il Marqués de Riscal si stabilì a Elciego per produrre vini rossi di qualità dopo aver studiato scientificamente i terreni, i microclimi e le viti della Rioja.

Tra i suoi vari possedimenti, optò per quelli di Elciego, al fine di raggiungere la qualità ricercata grazie all'applicazione di un metodo scientifico molto preciso.

I suoi archivi sono costituiti da un'Accademia Viticola e dimostrano che non ci furono né improvvisazione, né avventura, bensì passi misurati verso la qualità.

L'attuale tecnica per la produzione del vino della Rioja Alavesa è un compendio, in senso intellettuale, che porta alla connessione delle origini con il mercato, senza però tradire il senso della terra.

Vinificazione

Dalla raccolta delle uve fino al momento della presentazione al consumatore, il vino compie un percorso di elaborazione lungo e meticoloso. Di seguito si descrivono i processi generalmente seguiti nella Rioja Alavesa per la produzione dei suoi vini.

Elaboración de vinos blancos

El vino blanco se elabora con fermentación única del zumo de la uva, es decir, sin maceración de las partes sólidas del racimo.

Tal como refleja el esquema, existen dos vías para la obtención del mosto: una con prensado directo de la uva, y otra, la más común, que comienza con un estrujado de la uva con objeto de separar mejor el zumo, aumentar el rendimiento del prensado y producir una siembra natural de levaduras.

La vendimia estrujada se somete posteriormente a un escurrido para obtener la mayor cantidad de mosto yema, que es el de mejor calidad, y conseguir un prensado más rápido. La pasta escurrida se prensa y el mosto obtenido se puede mezclar, si se desea, con el de yema.

El mosto obtenido por cualquiera de las dos vías sufre un **desfangado**, operación consistente en limpiar el mosto separándolo y despojándolo de las partículas más gruesas que puede contener, antes del comienzo de la fermentación.

Se obtiene un mosto más limpio y con mayores ventajas de frescura y ligereza.

Cuando se considera terminado el desfangado, se trasiega el mosto a otro depósito para que comience la fermentación, que debe transcurrir a temperaturas entre 15 y 20°C, para obtener un vino con la mayor cantidad posible de aromas primarios, los más apreciados actualmente por el consumidor.

Al terminar la fermentación, el vino se descuba a los depósitos de almacenamiento para separarlo, lo más rápidamente posible, de las lías³, con objeto de evitar que se produzcan olores y sabores desagradables que perjudiquen la calidad del mismo.

³ Depósito de materias sólidas compuesto principalmente de restos celulares, tártaro, levaduras, etc.

Vinificazione in bianco

Il vino bianco si produce con fermentazione unica del succo d'uva, ovvero senza la macerazione delle parti solide del grappolo.

Come si può vedere nello schema, ci sono due modi per ottenere il mosto: uno prevede la pressatura diretta dell'uva, mentre l'altro, il più comune, comincia con la spremitura dell'uva per estrarre il succo migliore, aumentare il rendimento della pressatura e produrre una coltura naturale di lieviti.

Il prodotto della spremitura viene successivamente sottoposto a sgrondatura per ottenere la maggior quantità possibile di mosto fiore, che è quello di migliore qualità, e ottenere una pressatura più rapida. La parte solida sgrondata viene pressata e il mosto ottenuto può essere mescolato, se si vuole, al mosto fiore.

Il mosto ottenuto tramite uno di questi due modi viene poi sottoposto a **filtrazione**, un'operazione che consiste nella pulizia del mosto tramite separazione dello stesso dalle particelle più grandi, prima che inizi la fermentazione.

Si ottiene un mosto più limpido e con maggiori vantaggi in termini di freschezza e leggerezza.

Quando il processo di filtrazione si considera concluso, il mosto viene introdotto in un'altra cisterna per far cominciare la fermentazione, che deve avvenire a una temperatura compresa fra i 15°C e i 20°C al fine di ottenere un vino con la maggiore quantità possibile di aromi primari, che al momento sono i più apprezzati dai consumatori.

Al termine della fermentazione, il vino viene sottoposto a svinatura nelle cisterne per separarlo il più rapidamente possibile dai fondi⁴, al fine di evitare che si producano odori e sapori sgradevoli che pregiudicano la qualità del vino stesso.

⁴ Deposito di materiale solido composto principalmente da detriti cellulari, tartaro, lieviti, ecc.

Una variante de este proceso es la llamada fermentación en barrica: El mosto desfangado no se introduce en depósitos, sino en barricas de roble de 225 litros, donde se desarrolla el proceso.

Así, se obtienen vinos blancos, jóvenes y frescos, en los que los aromas frutales de la uva se combinan con los aportados por la madera.

Elaboración de vinos rosados

Se elaboran a partir de uvas tintas, aunque también puede haber uvas blancas, pero en pequeñas proporciones.

Tras la recepción de la vendimia, las uvas estrujadas y despalilladas se llevan a un depósito. El mosto, en contacto con los hollejos, va tomando color hasta adquirir la intensidad adecuada impidiendo que comience la fermentación. Este mosto coloreado es separado de la pasta, lo que se conoce como “sangrado” y se lleva a un depósito en donde va a fermentar siguiendo el proceso de elaboración de los vinos blancos.

Diferencia entre rosados y claretes

La diferencia está en el método de elaboración. El rosado se elabora fermentando el mosto sin los hollejos, y el clarete, con los hollejos. La elaboración de claretes está justificada cuando se quieren producir vinos con color sin tener suficientes uvas tintas.

Una variante di questo processo prende il nome di fermentazione in barrique: Il mosto filtrato non si introduce nelle cisterne, bensì in barrique di rovere da 225 litri, dove avviene questo processo.

In questo modo si ottengono vini bianchi, giovani e freschi, nei quali gli aromi fruttati dell'uva si mescolano a quelli generati dal legno.

Vinificazione in rosato

I vini rosati si producono usando le uve rosse. Si possono usare anche uve bianche, ma in proporzioni ridotte.

Dopo la vendemmia, le uve vengono sottoposte a spremitura e diraspatura e vengono inserite in una cisterna. Il mosto, a contatto con le bucce, assume colore fino all'acquisizione di un'intensità adeguata, ma senza che abbia inizio la fermentazione. Questo mosto colorato viene separato dalle parti solide: esso prende il nome di salasso e viene introdotto in una cisterna in cui fermenta secondo il processo di vinificazione seguito per i vini bianchi.

Differenza tra rosati e chiaretti

La differenza consiste nel processo di vinificazione. Il vino rosato viene prodotto attraverso la fermentazione del mosto senza le bucce, mentre il chiaretto viene prodotto attraverso la fermentazione del mosto con le bucce. La produzione dei chiaretti è giustificata quando si vogliono produrre vini rosati ma non si hanno a disposizione uve rosse a sufficienza.

Elaboración de vinos tintos

En Rioja Alavesa coexisten dos tipos de vinificación en tinto: La maceración carbónica y el despallado.

Maceración carbónica

El procedimiento de maceración carbónica consiste en el encubado de racimos enteros dentro de un depósito en donde van a sufrir modificaciones complejas. En el interior, cada grano de uva produce una fermentación que, sin intervención de las levaduras, transforma una pequeña cantidad de azúcar en alcohol (de 1,5 a 2,5°). Las mismas células del fruto son las que, en ausencia de oxígeno, provocan esta transformación. La fermentación se detiene cuando las células son atacadas por el alcohol y la asfixia. Se forma igualmente gas carbónico, un poco de glicerol, con ácido succínico y diversos productos secundarios de la fermentación del azúcar.

Leyenda de la maceración carbónica

Es fácil imaginarse en los albores de la civilización a los primeros hombres almacenando sus frutas, entre ellas las deliciosas uvas de Mesopotamia, en recipientes de barro cocido. El propio peso de los racimos actuaría de prensa natural, formando en el fondo de los depósitos un mosto primordial que, al entrar espontáneamente en ebullición, crearía una atmósfera irrespirable de CO₂, que facilitaría el proceso conocido como “fermentación intracelular” o, más popularmente “maceración carbónica”.

Algo así es lo que recoge la leyenda sobre el origen del vino que cuenta como, en Babilonia, el gran rey Dsemit repudió a su favorita.

Vinificazione in rosso

Nella Rioja Alavesa coesistono due tipi di vinificazione in rosso: la macerazione carbonica e la diraspatura.

Macerazione carbonica

Il processo di macerazione carbonica consiste nell'introdurre all'interno di vasche i grappoli interi per essere sottoposti a modificazioni complesse. Al proprio interno, ciascun chicco d'uva produce una fermentazione che, senza l'intervento dei lieviti, trasforma una piccola quantità di zucchero in alcol (da 1,5° a 2,5°). Sono le cellule stesse del frutto che, in mancanza di ossigeno, causano questa trasformazione. La fermentazione si arresta quando le cellule vengono attaccate dall'alcol e dall'asfissia. Ugualmente, si formano anidride carbonica, un po' di glicerolo, acido succinico e vari prodotti secondari della fermentazione dello zucchero.

Leggenda della macerazione carbonica

È facile immaginare, agli albori della civiltà, i primi uomini che immagazzinavano i frutti coltivati, tra cui le deliziose uve della Mesopotamia, in ciotole di terracotta. Era il peso stesso dei grappoli a fungere da pressione naturale e a formare, sul fondo delle ciotole, un mosto primitivo che, quando bolliva spontaneamente, creava un'atmosfera irrespirabile a causa dell'anidride carbonica. Questo facilitava il processo conosciuto come "fermentazione alcolica intracellulare" o, più comunemente, "macerazione carbonica".

Un processo analogo si trova nella leggenda sull'origine del vino, che narra come a Babilonia il gran sovrano Dsemit ripudiò la sua moglie preferita.

Esta, enamorada del soberano, para quitarse la vida decidió beber el líquido que, con fama de venenoso, se había formado en unas tinajas repletas de uva madura, la fruta predilecta del monarca. Desesperada, bebió el supuesto veneno de una tinaja y no pareciéndole suficiente, probó de todas las demás. Pero aquello, lejos de quitar la vida, sólo conseguía alegrarle la existencia. Pillada "infraganti, la joven contó lo sucedido al monarca, y le invitó a beber con ella. El resultado es fácilmente imaginable.

Curiosamente, esta hermosa fábula describe con bastante exactitud la obtención de vino por el método de maceración carbónica, una forma de elaborar vino antiquísima y tradicional en Rioja Alavesa.

Los vinos así nacidos son un festín para los sentidos: sus vivos colores violáceos, amaratados, rojos cárdenos, sus encantadores aromas primario a mora, fresa, frambuesa, hierbas frescas, flores... recuerdan un bosque, un jardín florido, una cesta de frutas. A lo que hay que añadir su carnosidad un poco golosa, el suave tacto o el agradable y perfumado final que deja el paladar impregnado de aromas. Y todo, en apenas dos meses después de la vendimia.

Despalillado

Los racimos de uva cuando llegan a la Bodega [sic] se vierten en una máquina llamada despalilladora, que separa el raspón de las uvas. Así pues, este método evita la presencia durante la fermentación del raspón, que proporcionarían al vino taninos vegetales demasiado ásperos. La pasta se encuba en donde fermentará de una forma homogénea.

Esta fermentación tiene dos etapas: una llamada tumultuosa, porque el vino bulle, y posteriormente otra menos agitada, hasta acabar con los azúcares.

La fanciulla, innamorata del sovrano, decise di togliersi la vita bevendo il liquido, considerato velenoso, che si era formato in alcune tinozze piene di uva matura, la frutta prediletta dal monarca. Disperata, la fanciulla bevve il presunto veleno da una tinozza e, giacché non le sembrò sufficiente, trangugiò anche le altre. Ma questo, lungi dal toglierle la vita, solo riusciva a rallegrarle l'esistenza. Colta in fragrante, la fanciulla riportò l'accaduto al monarca e lo invitò a bere con lei. Il risultato si può immaginare facilmente.

Curiosamente, questa bella favola descrive in modo pressoché corretto la produzione del vino grazie al processo di macerazione carbonica, un metodo di vinificazione antichissimo e tradizionale nella Rioja Alavesa.

I vini prodotti con questo metodo sono un piacere per i sensi: i loro colori violacei e rosso-bluastri e i loro incantevoli aromi primari ricordano le more, le fragole, i lamponi, l'erba fresca, i fiori... Inoltre, portano alla mente l'immagine di un bosco, di un giardino fiorito, di un cesto di frutta. A ciò si aggiunge la carnosità un po' golosa, il tatto morbido o il gradevole e profumato gusto finale che lascia il palato impregnato di aromi. Tutto ciò, solo due mesi dopo la vendemmia.

Diraspatura

Quando vengono trasportati nella cantina, i grappoli d'uva vengono introdotti in una macchina chiamata diraspatrice, che stacca i raspi dalle uve. In questo modo si evita che durante la fermentazione siano presenti i raspi, che conferirebbero al vino tannini vegetali troppo aspri. Le vinacce si svinano in modo da fermentare in modo omogeneo.

Questa fermentazione prevede due tappe: la prima, chiamata fermentazione tumultuosa, perché il vino bolle, e la seconda, meno agitata, fino a restare solo con gli zuccheri.

Durante la fermentación tumultuosa con maceración⁵ se produce la extracción de los taninos, colorantes y aromas del hollejo, para lo que es necesaria una temperatura alrededor de 28° C y un tiempo entre 10 y 15 días.

Además, los hollejos, que en este estadio pasan a llamarse orujos, se cargan de burbujas de gas carbónico y ascienden a la superficie formando una capa llamada "sombbrero", que es necesario sumergir de nuevo, para facilitar la extracción de las sustancias anteriormente mencionadas.

Finalizada la fermentación tumultuosa, se procede al descube del vino.

Los orujos se prensan con lo que se obtiene el vino de prensa, de menor grado y finura, y más calor y taninos. El residuo sólido, que contiene alcohol, se lleva a una industria de destilación para obtener un aguardiente de orujo, alcohol y ácido tartárico. Y los subproductos son utilizados orgánico por los viticultores de la zona como abono.

Los vinos así obtenidos se vuelven a encubar, terminan la fermentación alcohólica, que puede durar otros 10 o 20 días, dependiendo de la temperatura, y realizan la fermentación maloláctica en donde las bacterias lácticas transforman el ácido málico en un ácido más suave y estable llamado ácido láctico.

Posteriormente el vino sufre unos trasiegos y unos tratamientos variables según su destino. Si el vino se va a comercializar joven, se clarifica y estabiliza para asegurar la limpidez del producto embotellado.

En el caso de que el vino tenga cualidades suficientes para pasar un proceso de crianza, entonces se meterá en barricas de madera de roble en las que permanecerá unos meses o años, según las características del vino.

⁵ Se llama maceración al contacto de los hollejos con el mosto, con el fin de extraer los compuestos interesantes (aromas, pigmentos, taninos...) presentes en estos hollejos.

Durante la fermentazione tumultuosa, tramite la macerazione⁶ si produce l'estrazione dei tannini, dei coloranti e degli aromi presenti nella buccia: perché ciò avvenga sono necessari 10-15 giorni e una temperatura di circa 28°C.

Inoltre, le bucce, che da questa fase prendono il nome di vinacce, si caricano di bolle di anidride carbonica e salgono in superficie, formando uno strato chiamato "cappello", che è necessario immergere nuovamente per facilitare l'estrazione delle sostanze summenzionate.

Conclusa la fermentazione tumultuosa, si procede con la svinatura.

Le vinacce vengono pressate per ottenere il vino fiore, che ha grado alcolico e finezza minori, ma maggior calore e tannini. I residui solidi, che contengono alcol, vengono portati in un'industria di distillazione per l'ottenimento di un'acquavite di vinaccia, alcol e acido tartarico. I sottoprodotti sono organici e vengono utilizzati per la concimazione dai viticoltori della zona.

I vini prodotti in questo modo vengono svinati una seconda volta, concludono la fermentazione alcolica, che può durare altri 10 o 20 giorni a seconda della temperatura, e realizzano la fermentazione malolattica, durante la quale i lattobatteri trasformano l'acido malico in un acido più dolce e stabile chiamato acido lattico.

In seguito, il vino viene sottoposto a ulteriori fasi di produzione e trattamenti a seconda del suo destino. Se il vino viene commercializzato come vino giovane, viene chiarificato e stabilizzato per garantire la limpidezza del prodotto imbottigliato.

Nel caso in cui il vino possieda qualità sufficienti per essere sottoposto a un invecchiamento in botte, esso verrà introdotto in barrique di legno di rovere, nelle quali rimarrà per alcuni mesi o anni, a seconda delle sue caratteristiche.

⁶ Si parla di macerazione quando le bucce entrano in contatto con il mosto al fine di estrarre i composti interessanti (aromi, pigmenti, tannini, ecc.) presenti nelle bucce.

Es el proceso de crianza, que debe realizarse en bodegas con condiciones de humedad y temperatura adecuadas, en penumbra y en silencio.

Así el vino pierde aspereza y gana en suavidad, aparecen aromas terciarios, cambia el color de violeta a rubí teja, se redondea y desarrolla al máximo su potencial.

Durante este período, únicamente serán necesarios unos trasiegos para eliminar posos y unos rellenos para que no quede un hueco en la barrica y el vino no esté en contacto con el aire.

Maduración y envejecimiento de los vinos

Si tenemos un vino susceptible de crianza, hay que meterlo previamente en barrica, donde adquiere aromas y taninos adicionales, y sobre todo se oxida algo. Posteriormente, se embotella, para que se integren los aromas de la madera, se limen los taninos del vino y la madera, y se redistribuya entre sus componentes el oxígeno recibido durante la crianza en barrica.

Además del tipo de roble, se ha de tener en cuenta el procedimiento de fabricación de las barricas, que puede ser más o menos artesanal:

- Se obtienen las duelas: en el roble americano, más fuerte, se puede hacer serrando; en el francés, más poroso, sólo se practica el hendido para evitar el riesgo de futuras fugas. El hendido consiste en separar las duelas introduciendo una cuña, lo que respeta las vetas, porque la madera se separa sin que se corten sus fibras.

Si tratta del processo di invecchiamento in botte, che deve essere realizzato all'interno di cantine con condizioni di umidità e temperatura adeguate, in penombra e in silenzio.

In questo modo il vino perde asprezza e acquista morbidezza, appaiono gli aromi terziari, cambia il colore da violaceo a rubino, si arrotonda e sviluppa il proprio potenziale al massimo.

In questo periodo, sono necessari solamente alcuni travasi per eliminare i sedimenti, nonché alcuni riempimenti per evitare vuoti nella botte e il contatto del vino con l'aria.

Maturazione e invecchiamento dei vini

Se un vino è idoneo all'invecchiamento in botte, bisogna prima travasarlo nelle barrique, dove acquisisce aromi e tannini addizionali e, soprattutto, si ossigena. Successivamente, il vino viene imbottigliato perché si incorporino gli aromi del legno, si refiniscano i tannini del vino e del legno e si ridistribuisca tra i componenti l'ossigeno ricevuto durante l'invecchiamento in botte.

Oltre che al tipo di rovere, bisogna tenere in considerazione anche il processo di fabbricazione delle barrique, che può essere più o meno artigianale:

- Si ricavano le doghe: con il rovere americano, più resistente, si possono ricavare segando il legno; con il rovere francese, più poroso, si realizza solamente il taglio a spacco per evitare il rischio di future perdite di liquido. Il taglio a spacco consiste nella separazione delle doghe tramite l'inserimento di un cuneo: ciò permette di rispettare le venature del legno, che si separa senza che le fibre vengano recise.

- Las duelas se dejan secar durante aproximadamente 3 años al aire libre, sometidas a las inclemencias meteorológicas (sol, lluvia, ...).
- **Una vez secas, se monta la barrica. Durante el montaje, la barrica se ve sometida internamente a un quemado que se conoce como tostado o estufado. Según la intensidad del quemado se habla de diferentes grados de tostado: ligero, medio y fuerte. En la pág. 17 de este manual se describe la manera en que el tostado afecta a las características del vino.**

Crianza en madera

La historia de la barrica comenzó con su utilización, por parte de los galos, como recipiente de diversos líquidos. Supuso un adelanto decisivo en lo que atañe a la conservación del vino, frente a ánforas y sobre todo a odres de cuero, que transmitían al vino sabores y olores indeseables. Hasta el desarrollo del comercio marítimo, los toneles eran de gran capacidad y diversas maderas (castaño, cerezo, acacia...). Además, se usaban año tras año por lo que acababan recubiertos interiormente por una capa de tartratos cristalizados que los convertían, a los efectos de la crianza, en recipientes de vidrio.

Al reducirse el tamaño de los toneles para adaptarlos al transporte marítimo, fue posible el descubrimiento de la mejora que experimentan algunos vinos tras su paso por la madera. Así, en 1886 los principales châteaux de Burdeos adoptaron oficialmente la barrica de 225 litros, de roble exclusivamente, que pasaría a llamarse bordelesa.

El vino en la barrica sufre varios fenómenos:

- Le doghe si lasciano stagionare per circa 3 anni all'aria aperta, sottoposte alle intemperie (sole, pioggia, ecc.).
- **Una volta stagionate le doghe, si procede ad assemblare la barrique. Durante l'assemblaggio, la barrique viene surriscaldata internamente in un processo noto come tostatura. A seconda dell'intensità del calore, si parla di diversi livelli di tostatura: leggera, media e forte. A pagina 17 si descrive il modo in cui la tostatura va ad influire sulle caratteristiche del vino.**

Invecchiamento in botti di legno

La storia della barrique cominciò con il suo utilizzo, da parte dei Galli, come recipiente per diversi liquidi. Fu un passo avanti decisivo per la conservazione del vino rispetto alle anfore e, soprattutto, agli otri di cuoio, che conferivano al vino sapori e odori indesiderabili. Fino allo sviluppo del commercio marittimo, i barili avevano una grande capienza ed erano fatti con diversi tipi di legno (castagno, ciliegio, acacia, ecc.). Inoltre, venivano usati anno dopo anno e, per questo motivo, all'interno si ricoprivano di uno strato di tartrati cristallizzati che li trasformava, ai fini dell'invecchiamento in botte, in recipienti di vetro.

Quando vennero ridotte le dimensioni dei barili per adattarli al trasporto marittimo, fu possibile scoprire il miglioramento di alcuni vini dopo l'invecchiamento in botti di legno. Così, nel 1886, i principali *châteaux* di Bordeaux adottarono ufficialmente la barrique da 225 litri, esclusivamente in legno di rovere, che prese il nome di barrique bordolese.

Nelle barrique, il vino è soggetto a vari fenomeni:

- Una oxidación lenta.
- Precipitación de partículas en suspensión.
- Extracción por el vino de taninos y sustancias aromáticas procedentes de la madera. Esta extracción será mayor cuanto mayor sea el grado alcohólico del vino y más nueva sea la barrica.
- Aumento de la concentración por pérdida de agua debido a la evapotranspiración.

Para eliminar el depósito que la precipitación de las partículas en suspensión forma en el fondo de la barrica se realizan tres o cuatro trasiegos anuales.

Los principales interrogantes que se plantea un elaborador de vinos tranquilos con respecto al uso de la madera son los siguientes:

¿Qué vino criar en madera? En general, aquellos con suficiente cantidad de taninos, acidez y alcohol, y que tengan poca tendencia a la oxidación. Por tanto, no todos los vinos sirven. Solamente aquellos que han sido elaborados a partir de la acción inteligente del hombre seleccionando las mejores uvas van a permitir que el proceso de crianza resalte sus mejores cualidades.

¿Qué tipo de roble utilizar? Esta es una decisión personal del elaborador, en función de lo que quiera conseguir y de su presupuesto. La barrica de roble francés cuesta alrededor del doble que la de roble americano. Sin embargo, la diferencia de precio no se debe tanto a la calidad como al proceso de producción utilizado.

El roble francés sigue el método del hendido, frente al aserrado del roble americano. El primer método necesita más mano de obra y además se obtienen la mitad de barricas, dos aproximadamente por m³ de madera utilizada.

- Una lenta ossidazione.
- Precipitazione delle particelle in sospensione.
- Estrazione di tannini e sostanze aromatiche provenienti dal legno. Tale estrazione sarà maggiore quanto più alto è il grado alcolico del vino e quanto più nuova è la barrique.
- Aumento della concentrazione per perdita di acqua dovuto alla evapotraspirazione.

Per eliminare il deposito che la precipitazione delle particelle in sospensione forma sul fondo della barrique, si effettuano tre o quattro travasi all'anno.

I principali quesiti che si pone un produttore di vini fermi relativamente all'uso delle botti di legno sono i seguenti:

Quali vini far invecchiare in botti di legno? In generale, quelli con quantità sufficiente di tannini, acidità e alcol e con una scarsa tendenza all'ossidazione. Pertanto, non tutti i vini sono adatti. Solamente quelli che sono stati vinificati a partire dall'azione intelligente dell'uomo, attraverso la selezione delle migliori uve, fanno sì che il processo di invecchiamento in botte risalti le loro migliori qualità.

Che tipo di rovere utilizzare? Questa è una decisione personale del produttore, in funzione di ciò che vuole ottenere e del suo intento. La barrique di rovere francese costa quasi il doppio della barrique di rovere americano. Tuttavia, la differenza di prezzo non è tanto dovuta alla qualità, quanto più al processo di produzione seguito.

La barrique in rovere francese segue il metodo del taglio a spacco, mentre il rovere americano viene segato. Il primo metodo necessita di più manodopera e, inoltre, permette di ottenere la metà delle barrique, circa due per m³ di legno utilizzato.

Actualmente se están realizando pruebas con otros tipos de roble, como por ejemplo el ruso, buscando principalmente precios más bajos. A ciertos robles rusos, se les ha encontrado un adecuado respeto con la fruta y la cesión de matices aromáticos un tanto exóticos.

¿Qué intensidad de tostado de la barrica? El tostado o quemado de la barrica afecta al vino criado en ella de la siguiente manera:

Color: A mayor tostado, mayor pérdida de color por eliminación de pigmentos rojos del vino.

Aromas: El tostado aporta al vino aromas empireumáticos o de combustión: tostado, torrefacción, humo...

Gusto: Aporta matices amargos similares a los del pan muy tostado.

¿Qué vida útil debería tener una barrica? Depende de las características del vino y de la madera. Sería conveniente que una barrica no superara los 10 años ya que no va a aportar prácticamente aromas ni taninos, y además, el riesgo de enmohecimiento aumenta. Y si nos apuran, bastante más razonable que 10 sería que las barricas no superaran los 5 años. Así, cada año se deberá reponer una quinta parte de las barricas.

Generalmente, el vino se mete primero en las barricas más nuevas, y va pasando en los distintos trasiegos a las que tienen más años de uso.

Altri tipi di rovere, come ad esempio quello russo, sono attualmente in fase di sperimentazione, soprattutto per la ricerca di prezzi più bassi. Alcuni tipi di rovere russo si sono rivelati adatti all'uva e a conferire al vino sfumature aromatiche un po' esotiche.

Quale intensità dare alla tostatura delle barrique? La tostatura va ad influire sul vino invecchiato in barrique nei seguenti modi:

Colore: a una maggiore tostatura corrisponde una maggiore perdita di colore per via dell'eliminazione dei pigmenti rossi del vino.

Aromi: la tostatura conferisce al vino aromi empireumatici o di combustione: tostatura, torrefazione, fumo, ecc.

Gusto: conferisce toni amari simili a quelli del pane ben tostato.

Quanto dovrebbe durare la vita di una barrique? Dipende dalle caratteristiche del vino e del legno. Sarebbe meglio che una barrique non superasse i 10 anni, dal momento che non conferisce praticamente più né aromi e né tannini e, inoltre, aumenta il rischio di muffa. Anzi, sarebbe più ragionevole che le barrique non superassero i 5 anni. In questo modo, un quinto delle barrique dovrebbe essere sostituito ogni anno.

In generale, il vino viene prima posto nelle barrique più nuove e, nei travasi successivi, viene trasferito in quelle usate da più tempo.

Envejecimiento en botella

De la misma forma que el efecto de la barrica sobre el vino se descubrió indirectamente, el efecto del envejecimiento en botella sobre el vino se descubriría a consecuencia de la guarda accidental durante períodos prolongados de algunas de ellas.

Los vinos que han pasado por barrica necesitan un período en botella para afinarse y redondearse. Así, los efectos del envejecimiento en botella sobre las cualidades del vino son los siguientes:

Color: Pérdida de la intensidad colorante y modificación de los matices. En los vinos tintos, se pierden primero los matices morados, y después, progresivamente los rojos, por lo que van apareciendo los tonos rubí y posteriormente, los tonos teja. En los blancos aparecen los tonos amarillos intensos, que llegan en algunos casos a los ambarinos.

Aromas: Atenuación de los aromas primarios (los procedentes de la uva), integración de la madera hasta desaparecer prácticamente, y aparición del bouquet, que incluye principalmente tonos especiados, balsámicos y animales.

Gusto: Los vinos pierden la sensación áspera y astringente debido a la polimerización de los taninos. Se dice que el vino se vuelve “redondo” y aterciopelado (tacto sedoso), o que pierde las aristas, a la vez que desaparecen las posibles sensaciones de empalago o ardor.

Affinamento in bottiglia

Così come l'effetto dell'invecchiamento in barrique sul vino venne scoperto in modo indiretto, l'effetto dell'affinamento in bottiglia si scoprì in seguito alla conservazione accidentale di alcune bottiglie di vino per lunghi periodi di tempo.

I vini che sono stati invecchiati in barrique necessitano di un periodo in bottiglia per affinarsi e arrotondarsi. In questo modo, gli effetti dell'affinamento in bottiglia sulle caratteristiche del vino sono i seguenti:

Colore: perdita dell'intensità del colore e modifica delle sfumature. Nei vini rossi, si perdono per prime le sfumature violacee e, poi, progressivamente quelle rosse; a questo punto compaiono i toni rubino e, successivamente, quelli mattone. Nei vini bianchi compaiono toni gialli intensi che, in alcuni casi, diventano ambrati.

Aromi: attenuazione degli aromi primari (provenienti dall'uva), integrazione del legno fino a farlo praticamente scomparire e comparsa del bouquet, che comprende principalmente toni speziati, balsamici e animali.

Gusto: i vini perdono la sensazione aspra e astringente dovuta alla polimerizzazione dei tannini. Si dice che il vino si "arrotonda" e assume un sapore vellutato (setoso al tatto) o che perde la spigolosità quando scompaiono le possibili sensazioni di stucchevolezza o di bruciore.

Principios básicos de la cata de vinos

Introducción

Catar un vino es someterlo a nuestros sentidos, en particular los del gusto y el olfato, para determinar la calidad del mismo.

Es el sentido del olfato el más importante a la hora de valorar la calidad de un vino. Sin embargo, se trata de uno de los sentidos que menos desarrollado tenemos, debido principalmente a que no lo necesitamos en nuestra vida cotidiana.

Cuando realizamos una cata, tratamos de memorizar las sensaciones que el vino nos transmite para así obtener el mayor placer posible y aumentar nuestro conocimiento.

Se piensa que la cata es un proceso difícil que precisa de unas habilidades particulares con las que los catadores nacen.

Pues bien, nada más lejos de la realidad, el catador se hace y la clave está en la memorización de aromas.

Podemos tener dos vinos idénticos en cuanto a color y a la composición química de los principales elementos como el alcohol, acidez, etc., pero la diferencia entre que se trate de un vino de calidad o de un vino vulgar va a estar en los aromas.

Aprender a catar nos va a permitir disfrutar en mayor medida de un vino, así como de una comida bien elaborada o de un paseo por el campo, ya que vamos a ser capaces de apreciar una mayor gama de olores.

Principi fondamentali della degustazione

Introduzione

Degustare un vino significa sottoporlo ai nostri sensi, in particolare al gusto e all'olfatto, per determinare la qualità del vino stesso.

L'olfatto è il senso più importante nel valutare la qualità di un vino. Tuttavia, si tratta di uno dei sensi che sviluppiamo di meno, soprattutto dal momento che non ne abbiamo bisogno nella nostra vita quotidiana.

Quando effettuiamo una degustazione, cerchiamo di memorizzare le sensazioni che il vino ci trasmette, in modo da ottenere il maggior piacere possibile e aumentare la nostra conoscenza.

Si pensa che la degustazione sia un processo complesso, che presuppone una serie di abilità particolari con cui i degustatori nascono.

Ebbene, nulla di più lontano dalla realtà: degustatori si diventa. Il segreto sta nella memorizzazione degli aromi.

Possiamo trovarci di fronte a vini identici in quanto a colore e composizione chimica degli elementi principali, come l'alcol, l'acidità, ecc., ma la differenza tra un vino di qualità e un vino ordinario risiede negli aromi.

Imparare a degustare ci permetterà di assaporare meglio un vino, così come un piatto ben preparato, ma anche di godere di più di una passeggiata nei campi, dal momento che saremo in grado di apprezzare una maggiore gamma di odori.

Saber catar significa utilizar eficazmente los sentidos para poder interpretar las sensaciones visuales, olfativas, táctiles y gustativas que forman parte del análisis sensorial. Por ello, hay que poseer un vocabulario que permita describir esas sensaciones.

Para la cata hay que seguir un método y esto es sencillo de aprender. Sin embargo, la parte que requiere un mayor esfuerzo personal recae en la memorización de aromas y en el aprendizaje del lenguaje de cata.

Procedimiento

La aplicación de los sentidos a la cata sigue una secuencia lógica de autodefensa por parte del organismo ante cualquier cuerpo extraño que se vaya a ingerir. Así, primero se observa el estado del vino, fijándose en su color, limpidez, brillo, etc. Si se encuentran turbideces, estamos predispuestos al rechazo.

Segundo, el análisis de sus aromas agradables o desagradables nos va a inducir a meterlo en la boca o a rechazarlo respectivamente.

Y tercero, se introduce el vino en la boca y serán las papilas gustativas las que detectarán el sabor del vino, que en el caso de resultar desagradable se podría llegar incluso al acto reflejo de escupirlo.

Fase visual

Sujete la copa por el Juste o por el pie. Inclínela unos 45° sobre un fondo blanco y observe el vino fijándose en la intensidad de color y en el matiz, si tiene burbujas y en la graduación del color desde el centro a los bordes.

Saper degustare significa utilizzare i sensi in modo efficace per poter interpretare le sensazioni visive, olfattive, tattili e gustative che fanno parte dell'analisi sensoriale. Per questo, è necessario padroneggiare un lessico che ci permetta di descrivere tali sensazioni.

Per effettuare una degustazione è necessario seguire un metodo facile da imparare. Tuttavia, la parte che richiede un maggiore sforzo personale riguarda la memorizzazione degli aromi e l'apprendimento del lessico della degustazione.

Procedimento

L'applicazione dei sensi alla degustazione segue una sequenza logica di autodifesa da parte dell'organismo di fronte a qualsiasi corpo estraneo da ingerire. Così, in primo luogo si osserva lo stato del vino, concentrandosi sul colore, la limpidezza, la brillantezza, ecc. Se notiamo delle torbidezze, siamo più predisposti al rifiuto.

In secondo luogo, l'analisi degli aromi piacevoli o spiacevoli ci induce, rispettivamente, ad assaggiare il vino o a rifiutarlo.

In terzo luogo, si assaggia il vino e le papille gustative ne individuano il sapore, che, nel caso in cui risulti spiacevole, potrebbe addirittura portarci all'istinto di sputarlo.

Esame visivo

Prendere il calice per lo stelo o per il piede. Inclinarlo a 45° su una superficie bianca e osservare il vino, concentrandosi sull'intensità del colore e sulle sfumature, sulla presenza di bollicine e sulla gradazione del colore dal centro ai bordi.

La limpidez y el brillo se observan como indican las figuras de la página siguiente.

En cuanto a la densidad del vino se aprecia cuando se agita la copa en la fase olfativa, tras haber realizado la olfacción directa a copa parada. Un vino fluido se comporta como el agua y uno espeso como el jarabe.

Fase olfativa (olfacción directa)

El análisis olfativo directo se efectúa en tres etapas:

- a) **A copa parada:** Una vez servido el vino, sin agitar la copa, se realizan varias inhalaciones, que sirven para detectar los elementos más volátiles del vino, y su intensidad aromática. Esta primera olfacción es muy importante en los vinos de guarda, ya que permite detectar algunos elementos que desaparecen posteriormente con la aireación.

- b) **Tras agitar la copa:** Se comienza por hacer girar la copa y después se inhala profundamente. El motivo de este acto es airear el vino para que libere los aromas u olores menos volátiles. Se produce de esta forma una atenuación de algunos de los matices presentes a copa parada, a la vez que una acentuación de otros y la aparición de algunos nuevos.

- c) **Después del reposo de la copa:** Tras el reposo de la copa se procede a la 3ª inhalación, en la que se pueden descubrir nuevos matices a consecuencia de la oxidación de algunos componentes tras la intensa aireación, y sobre todo, analizar la persistencia aromática del vino.

La limpidezza e la brillantezza vanno osservati così come indicato nelle figure della pagina successiva.

Per quanto riguarda la densità del vino, questa si può apprezzare quando si agita il calice durante l'esame olfattivo, dopo aver odorato direttamente il vino a calice fermo. Un vino fluido si comporta come l'acqua, mentre un vino denso si comporta come uno sciroppo.

Esame olfattivo (olfazione diretta)

L'esame olfattivo diretto si svolge in tre fasi:

- a) **A calice fermo:** dopo aver servito il vino, senza agitare il calice, si effettuano varie inspirazioni, che servono a identificare gli elementi più volatili e l'intensità aromatica del vino. Questa prima olfazione è molto importante nei vini da invecchiamento, dal momento che permette di identificare alcune caratteristiche che svaniscono dopo l'aerazione.
- b) **Dopo aver agitato il calice:** si comincia facendo ruotare il calice e, poi, si inspira profondamente. Il motivo di questo gesto è l'aerazione del vino, affinché questo sprigioni gli aromi o gli odori meno volatili. In questo modo, alcune delle sfumature presenti a calice fermo si attenuano, mentre altre si accentuano e ne compaiono di nuove.
- c) **Dopo il riposo del calice:** dopo aver lasciato riposare il calice, si procede con la terza inspirazione, durante la quale si possono scoprire nuove sfumature sorte dopo l'ossidazione di alcune componenti in seguito all'aerazione e, soprattutto, analizzare la persistenza aromatica del vino.

Los vinos jóvenes presentan el mismo carácter en las tres etapas del procedimiento.

En la ficha que se incluye al final del manual se indican tres conceptos para describir la fase olfativa directa de un vino: intensidad, calidad y caracteres aromáticos.

La **Intensidad aromática** del vino depende de la cantidad de sustancias aromáticas que se volatilizan, lo que, a su vez, es función de la variedad – hay variedades más o menos aromáticas –, de la vinificación y crianza del vino, y de su temperatura – cuanto más frío, menos intenso será su aroma. La intensidad aromática es un factor positivo, siempre y cuando no se trate de aromas desagradables.

Para indicar la intensidad aromática se utilizan las siguientes palabras, que indican una gradación creciente de ésta: débil, discreto, medio, intenso, muy intenso...

Respecto de la persistencia aromática del vino en la copa, hay que tener en cuenta que los blancos y, en general, los vinos sin crianza pierden intensidad con la permanencia en la copa; sin embargo, los tintos de guarda ganan en la copa durante los primeros minutos.

La **calidad del aroma** no es fácil de describir. Para empezar, la calidad presupone la limpieza o franqueza, es decir, la ausencia de aromas defectuosos. Así, la calidad del aroma viene determinada por su:

Finura: muy fino, fino, bastante fino, común, vulgar.

Elegancia o personalidad: con raza, con carácter, elegante, honrado.

Complejidad: complejo, bastante complejo, simple, monocorde.

I vini giovani presentano le stesse caratteristiche in tutte e tre le fasi del procedimento.

Nella scheda in fondo al manuale sono indicati tre concetti per descrivere l'esame olfattivo diretto del vino: intensità, qualità e caratteristiche aromatiche.

L'**intensità aromatica** del vino dipende dalla quantità di sostanze aromatiche che si volatilizzano. Questo, a sua volta, varia in funzione alla varietà – ci sono varietà più o meno aromatiche –, alla vinificazione e all'invecchiamento in botte del vino e alla temperatura – tanto più il vino è freddo, meno intenso sarà il suo aroma. L'intensità aromatica è un fattore positivo, sempreché non si tratti di aromi spiacevoli.

Per indicare l'intensità aromatica si utilizzano i seguenti termini, che indicano una gradazione crescente dell'intensità: tenue, soffuso, medio, intenso, molto intenso...

In relazione alla persistenza aromatica del vino nel calice, bisogna tenere in considerazione che i vini bianchi e, in generale, i vini non invecchiati in botte perdono di intensità mentre rimangono nel calice; al contrario, i vini rossi da invecchiamento guadagnano intensità durante i primi minuti nel calice.

La **qualità dell'aroma** non è facile da descrivere. Innanzitutto, la qualità presuppone la purezza o franchezza, ossia l'assenza di odori difettosi. In questo modo, la qualità dell'aroma è determinata da:

Finezza: molto fine, fine, mediamente fine, comune, ordinario.

Eleganza o personalità: di razza, di carattere, elegante, onesto.

Complessità: complesso, mediamente complesso, semplice, monocorde.

En cuanto a los caracteres o descripción del aroma, lo que tenemos que indicar son los aromas que encontramos en el vino.

Dada la importancia del tema, en las páginas 23, 25 y 27, explicamos el origen, evolución y detección de los aromas en el vino.

Fase gustativa

Pruebe el vino reteniendo en la boca un sorbo razonable.

Paladee los sabores y desplace el vino suavemente por su boca de manera que alcance cada rincón de cada papila gustativa. Luego, entreabra los labios y aspire levemente para “airear” el vino, con el fin de ayudar a que los componentes volátiles lleguen por detrás del velo del paladar (retroolfacción) a la mucosa olfativa.

En la valoración gustativa del vino, los determinantes de la calidad son los siguientes:

- Intensidad de las sensaciones olfativas retronasales.
- Intensidad de las sensaciones sápidas.
- Equilibrio.

Retroolfacción: Una vez tomado el sorbo de vino y cerrada la boca, los aromas, que se siguen desprendiendo del vino, llegan hasta la mucosa olfativa por detrás del velo del paladar. Se habla entonces de aromas percibidos por vía retronasal, o de “aromas de boca”. Los aromas retronasales son, normalmente, parecidos a los percibidos mediante la olfacción directa, aunque también se pueden apreciar algunos matices nuevos, debido al calentamiento hasta los 36° que sufre el vino en la boca.

Per quanto riguarda le caratteristiche o la descrizione dell'aroma, bisogna indicare gli aromi che identifichiamo nel vino.

Data l'importanza del tema, a pagina 23, 25 e 27 spieghiamo l'origine, l'evoluzione e il rilevamento degli aromi nel vino.

Esame gustativo

Assaggiare il vino trattenendone in bocca un piccolo quantitativo.

Gustare i sapori e spostare delicatamente il vino nella bocca, in modo da far sì che raggiunga tutte le papille gustative. Poi, schiudere le labbra e inspirare lievemente per "ossigenare" il vino, al fine di aiutare i componenti volatili ad oltrepassare il velo palatino (retroffatto) e raggiungere la mucosa olfattiva.

Nella valutazione gustativa del vino, i fattori che determinano la qualità sono i seguenti:

- Intensità delle sensazioni olfattive retronasali.
- Intensità delle sensazioni sapide.
- Equilibrio.

Retroffatto: dopo aver preso un sorso di vino e aver chiuso la bocca, gli aromi, che continuano a sprigionarsi dal vino, raggiungono la mucosa olfattiva dietro al velo palatino. Si parla, dunque, di aromi percepiti per via retronasale o di "aromi di bocca". Normalmente, gli aromi retronasali assomigliano a quelli percepiti mediante olfazione diretta, benché si possano apprezzare anche nuove sfumature emerse dal riscaldamento fino ai 36° cui è sottoposto il vino all'interno della bocca.

Intensidad de las sensaciones sápidas: La concentración de sustancias sápidas está relacionada con lo que se conoce como “cuerpo” del vino. Por similitud con cualquier otro cuerpo se distinguen:

Esqueleto, armazón o estructura, que engloba las sensaciones sápidas más consistentes debidas a los taninos y a las sustancias amargas.

Las palabras usuales para definir la estructura de un vino son: blando, poco tánico, pulido, tánico, rasposo. La primera y la última son defectos evidentes.

Además, hay que tener en cuenta la calidad de los taninos, y que van limándose con la vida del vino. El punto óptimo de consumo de un vino tinto criado es cuando estos taninos están pulidos. Se dice entonces que el vino es aterciopelado o sedoso.

Carne, que rellena ese esqueleto y proporciona sensaciones más agradables y redondas. Está relacionada con el alcohol, la glicerina y los azúcares del vino.

La carnosidad del vino se define con las siguientes palabras: descarnado, delgado, austero, redondo, carnosos, untuosos, grasos, pesados. Las dos primeras y la última indican defecto.

Nervio. En el lenguaje vulgar el nervio es el tendón, que une los músculos (la carne) a los huesos (esqueleto).

Curiosamente en el vino sucede algo parecido, el músculo y el esqueleto necesitan de una acidez que les anime.

Intensità delle sensazioni sapide: la concentrazione di sostanze sapide è legata a ciò che è noto come il “corpo” del vino. Similmente a qualsiasi altro corpo, si distinguono:

Scheletro, ossatura o struttura, che ingloba le sensazioni sapide più consistenti dovute ai tannini e alle sostanze amare.

I termini comunemente usati per descrivere la struttura di un vino sono: leggero, poco tannico, giustamente tannico, tannico, allappante. Il primo e l'ultimo sono difetti evidenti.

Inoltre, bisogna tenere in considerazione la qualità dei tannini e il fatto che questi si rifiniscono durante la vita del vino. Il momento ottimale per la consumazione di un vino rosso invecchiato in botte si ha quando i tannini sono puliti. Si dice, dunque, che il vino è vellutato o setoso.

Carne, che avvolge lo scheletro e fornisce sensazioni più piacevoli e rotonde. È legata all'alcol, alla glicerina e agli zuccheri del vino.

La carnosità del vino si descrive con i seguenti termini: scarno, magro, asciutto, rotondo, carnoso, untuoso, grasso, pesante. I primi due e l'ultimo indicano un difetto.

Nervo. Nel linguaggio comune, il nervo è il tendine, che collega i muscoli (la carne) alle ossa (lo scheletro).

Curiosamente, nel vino accade una cosa analoga: il muscolo e lo scheletro hanno bisogno di essere esaltati dall'acidità.

La acidez da al vino una sensación de frescura, vigor, animación, pero que en el caso de ser excesiva haría al vino agresivo, incluso acerbo. Los vinos blancos, sin apenas taninos, y por tanto, sin esqueleto, necesitan una mayor acidez, que les hace las veces del esqueleto.

Según su acidez, el vino se califica de soso, plano, vivo, fresco, nervioso, ácido, agresivo, acerbo. Los dos primeros y los dos últimos términos indican defecto.

La sensación de “cuerpo” se percibe cuando el vino llena la cavidad bucal.

Equilibrio o armonía de un vino: Aunque para facilitar su análisis hemos separado estos componentes del vino, los tres deben estar presentes y armoniosamente integrados en éste. La proporción en que están presentes en el vino determina su armonía o equilibrio.

Fin de boca

El vino no desaparece sensorialmente de la boca tras tragarlo, algunas sensaciones permanecen durante un cierto tiempo. Este fenómeno se denomina **persistencia** y es el indicador sin trampa de la calidad del vino.

En este apartado hay dos conceptos importantes a tener en cuenta:

La P.A.I. (Persistencia Aromática Intensa), que indica el tiempo durante el cual se sienten aún las sensaciones olfativas después de haber tragado o escupido el vino. Es un criterio de evaluación del vino. Se la mide en caudalías. Una caudalía corresponde a un segundo. ¡Un vino excepcional puede superar las 10 caudalías!

L'acidità conferisce al vino una sensazione di freschezza, vigore, vivacità, ma in quantità eccessiva rende il vino aggressivo o, addirittura, aspro. I vini bianchi, con pochi tannini e, dunque, senza scheletro, hanno bisogno di una maggiore acidità, che faccia le veci dello scheletro.

In base al grado di acidità, il vino si descrive come fiacco, piatto, vivo, fresco, acerbo, acidulo, aggressivo, aspro. I primi due termini e gli ultimi due indicano un difetto.

La sensazione del “corpo” si percepisce quando il vino riempie la cavità orale.

Equilibrio o armonia del vino: nonostante abbiamo separato questi componenti del vino per facilitare l'analisi, tutte e tre le caratteristiche devono essere presenti nel vino e integrate tra loro in modo armonioso. La proporzione in cui sono presenti determina l'armonia (o equilibrio) del vino.

Fin di bocca

Il sapore del vino non scompare dalla bocca dopo aver deglutito e alcune sensazioni continuano ad essere percepite per un certo lasso di tempo. Questo fenomeno prende il nome di **persistenza** e indica senza inganni la qualità del vino.

In questa sezione ci sono due concetti importanti da tenere in considerazione:

La Persistenza Aromatica Intensa (P.A.I.), che equivale al tempo in cui si continuano a percepire le sensazioni olfattive dopo aver deglutito o espulso il vino. È un criterio per la valutazione del vino. Si misura in caudalie. Una caudalia corrisponde ad un secondo. Un ottimo vino può superare 10 caudalie!

La Persistencia Gustativa, que refleja la sensación o sensaciones (acidez, astringencia, calor) que perduran en la boca. Cuando un vino se dice que está equilibrado, estas sensaciones están compensadas y van a ir desapareciendo de forma agrupada.

Los aromas del vino

Extraído de: le Nez du Vin de Jean Lenoir

La complejidad de la naturaleza del vino varía en función de varios factores:

- De la variedad = planta.
- Del suelo = naturaleza geológica.
- Del clima y de la exposición = microclima.
- De las condiciones del año = añada.
- De las prácticas culturales = (la poda, el abonado...)
- De las técnicas de vinificación.
- De las condiciones del almacenamiento y de envejecimiento.

A continuación, vamos a proponer una clasificación de los aromas en función de las cepas (aromas primarios), de la vinificación (aromas secundarios) y de la crianza y del envejecimiento (aromas terciarios). Esta clasificación no debe considerarse académica ya que hay que tener en cuenta que un aroma puede tener diversos orígenes. Por ejemplo, el aroma de rosa puede tener moléculas de origen primario (beta-citronelol) y otras de origen secundario ligadas a la fermentación (alcohol fenético). Todo contribuirá a la nota “rosa” final.

La Persistenza Gustativa, che riflette la sensazione o le sensazioni (acidità, astringenza, calore) che rimangono in bocca. Quando si dice che un vino è equilibrato, queste sensazioni si compensano e scompaiono tutte insieme.

Gli aromi del vino

Estratto da “Le Nez du Vin” di Jean Lenoir

La complessità della natura del vino varia a seconda di molteplici fattori:

- Della varietà = pianta.
- Del terreno = natura geologica.
- Del clima e dell'esposizione = microclima.
- Delle condizioni annuali = annata.
- Delle pratiche culturali = (la potatura, il consumatore, ecc.).
- Delle tecniche di vinificazione.
- Delle condizioni di conservazione e invecchiamento.

Di seguito proponiamo una classificazione degli aromi a seconda dei vitigni (aromi primari), della vinificazione (aromi secondari) e dell'invecchiamento in botte e dell'affinamento (aromi terziari). Questa classificazione non va considerata come una classificazione accademica, poiché bisogna tenere in considerazione che un aroma può avere origini differenti. Ad esempio, il sentore di rosa può contenere molecole di origine primaria (β -citronellolo) e altre di origine secondaria legate alla fermentazione (alcol feniletico). Tutto ciò contribuisce al sentore finale di “rosa”.

Los aromas primarios o varietales

Es decir, los que están ligados a la naturaleza de las cepas de donde provienen. El mejor ejemplo lo proporciona los vinos de Moscatel (Muscadelle, Moscatel de granos pequeños) cuyos aromas son tan característicos que dan la impresión de morder las uvas frescas. Estos aromas primarios no son perceptibles de inmediato porque el conjunto de los precursores sólo se libera tras la acción de las levaduras.

Algunos aromas afrutados: limón, pomelo, naranja y moscatel en los vinos blancos: [sic] frambuesa, grosella, grosella negra, arándano, mora y cereza en los tintos.

El Tempranillo en la Rioja Alavesa alienta un aroma de frambuesa que se expresa en esta región con una opulencia y una suavidad excepcionales.

Algunos aromas florales: espinillo blanco, acacia, tilo, rosa, violeta. En los vinos elaborados con Viura o Macabeo podemos encontrar matices florales.

Algunos aromas vegetales: pimienta verde, pino, tomillo. El caso más típico es el pimienta verde que se encuentra fácilmente en los vinos que provienen de cepas Cabernet como la Cabernet Sauvignon o la Cabernet Franc.

Los aromas secundarios

Los aromas secundarios son los que provienen de la fermentación. Gran número de aromas proviene de la transformación de las moléculas de la uva por los microorganismos de la fermentación. Se puede citar el caso notable del aroma de grano de grosella, o de boj, del Sauvignon. Esta fermentación alcohólica tiene un papel considerable sobre el aroma. La transformación del azúcar en alcohol se acompaña con una cadena de reacciones enzimáticas que modifican el aporte aromático inicial y lo multiplican.

Gli aromi primari o varietali

Ossia, gli aromi legati alla natura dei vitigni da cui provengono. Il miglior esempio è fornito dai vini prodotti a partire da uve moscatello (Muscadelle, Moscatello ad acini piccoli), i cui aromi sono talmente caratteristici che danno l'impressione di addentare l'uva fresca. Questi aromi primari non sono immediatamente percepibili perché l'insieme dei precursori d'aroma si sprigiona solo dopo l'azione dei lieviti.

Alcuni aromi fruttati: limone, pompelmo, arancia e moscatello nei vini bianchi; lampone, ribes rosso, ribes nero, mirtillo, mora e ciliegia nei vini rossi.

Nella Rioja Alavesa, il vitigno Tempranillo dona un aroma di lampone che in questa regione si esprime con una ricchezza e una morbidezza eccezionali.

Alcuni aromi floreali: biancospino, acacia, tiglio, rosa, violetta. Nei vini prodotti a partire dal vitigno Viura o Macabeo possiamo trovare sfumature floreali.

Alcuni aromi vegetali: peperone verde, pino, timo. Il caso più tipico è costituito dall'aroma di peperone verde, che si trova facilmente nei vini provenienti dai vitigni Cabernet, come il Cabernet Sauvignon o il Cabernet Franc.

Gli aromi secondari

Gli aromi secondari sono quelli originati durante la fermentazione. Un gran numero di aromi proviene dalla trasformazione delle molecole dell'uva da parte dei microrganismi della fermentazione. Si può citare il famoso caso del profumo di bacche di ribes, o di bosso, del Sauvignon. Questa fermentazione alcolica ha un ruolo considerevole nell'aroma. La trasformazione dello zucchero in alcol si accompagna a una catena di reazioni enzimatiche che modificano la nota aromatica iniziale e la moltiplicano.

Sin embargo, la proporción de aroma en el vino representa sólo el 1% de la cantidad de alcohol formado, es decir 1 gramo de aroma por litro de vino. Más de seiscientos compuestos se reparten la mitad de la masa aromática del vino, algunos en concentraciones ínfimas. Los ésteres se consideran como un factor de calidad; los más ligeros se perciben en los vinos del año en curso.

Como, por ejemplo, el olor afrutado del plátano (acetato de isoamilo, butirato de etilo) o el olor de manzana (propionato de etilo). Los ésteres más pesados dan una nota espera, más vinosa. Se encuentran también cetonas como el butanodiona o diacetilo que envuelve un aroma de mantequilla-avellana y que aparece fácilmente durante la fermentación maloláctica de vinos blanco [sic], de Chardonnay sobre todo.

Algunos aromas secundarios: piña, plátano, litchi, melón, manzana, pera, membrillo fresco, fresa, albaricoque, melocotón, nuez, miel, levadura, grano de grosella negra, clavo de olor, azafrán, mantequilla fresca, etc.

Los aromas terciarios (o aromas de crianza y envejecimiento)

Después de las fermentaciones alcohólica y maloláctica, se somete el vino a un reposo en las barricas. En lo que concierne a su transformación aromática, se trata de un reposo relativo. Los aromas se afinan, se transforman, evolucionan hacia una mayor complejidad. El vino pierde en afrutado y gana en bouquet. En suma, se trata de un cambio de los ésteres y de la aparición de moléculas más pesadas. Esta complejidad de los vinos viejos es verdaderamente mágica. Los taninos juegan también un importantísimo papel a nivel aromático.

Los polifenoles fijan algunos aromas. Por otra parte, son susceptibles de dar lugar, al descomponerse, a compuestos fenólicos (un conjunto de notas ahumadas, clavo de olor y vainilla en algunos casos).

Tuttavia, la percentuale dell'aroma nel vino rappresenta solo l'1% della quantità dell'alcol che si forma, ossia 1 grammo di aroma per litro di vino. Sono più di seicento i composti che si dividono la metà della massa aromatica del vino, alcuni in concentrazioni esigue. Gli eteri sono considerati un fattore di qualità; i più leggeri si percepiscono nei vini dell'anno in corso.

Come, ad esempio, l'odore fruttato di banana (acetato di isoamile, butirrato di etile) o l'odore di mela (propionato di etile). Gli eteri più pesanti conferiscono una nota aspra, più vinosa. Si trovano anche chetoni come il butanedione (o diacetile), che apporta un aroma di burro-nocciola e che compare facilmente durante la fermentazione malolattica dei vini bianchi, soprattutto dello Chardonnay.

Alcuni aromi secondari: ananas, banana, litchi, melone, mela, pera, mela cotogna, fragola, albicocca, pesca, noce, miele, lievito, bacche di ribes nero, chiodi di garofano, zafferano, burro fresco, ecc.

Gli aromi terziari (o aromi da invecchiamento in botte e da affinamento)

Dopo la fermentazione alcolica e malolattica, il vino viene posto a riposare nelle barrique. Per quanto riguarda la sua trasformazione aromatica, si tratta di un riposo relativo. Gli aromi si affinano, si trasformano, evolvono verso una maggiore complessità. Il vino perde di aromi fruttati e aumenta di bouquet. In sintesi, si tratta di un cambiamento degli eteri e della comparsa delle molecole più pesanti. Questa complessità dei vini invecchiati è davvero magica. I tannini giocano un ruolo importantissimo anche a livello aromatico.

I polifenoli stabilizzano alcuni aromi. D'altra parte, quando si decompongono, possono dare luogo a composti fenolici (un insieme di note affumicate, chiodi di garofano e vaniglia, in alcuni casi).

Los vinos blancos, al envejecer, adquieren aromas de frutos secos, albaricoque, pasas de Corinto, mientras que en los tintos aparecen dominantes de ciruelas pasas o incluso de higos.

Los aromas que se deben a la oxidación de diversos componentes del vino en el tiempo aparecen durante el envejecimiento en botellas o por oxidación directa en el caso de algunas elaboraciones particulares que producen fuertes proporciones de etanal como ocurre con Jerez. La maduración en barrica, por oxidación de las ligninas de la madera, aporta notas amaderadas y avainilladas.

El calentamiento utilizado en la fabricación de barricas proporciona también aromas específicos que se encuentran en productos torrefactos o tostados: caramelo, café, chocolate y ahumado...

La elección de barricas de madera para envejecer el vino debe ser estudiada, dominada y tiene tal incidencia que solo puede utilizarse para vinos muy bien contruidos.

Algunos aromas terciarios: ciruela pasa, champiñón, trufa, cedro, regaliz, vainilla, cuero, almizcle, pan tostado, almendra tostada, avellana tostada, caramelo, café, chocolate amargo, ahumado.

Los aromas de los defectos

El vino, como nosotros, tiene problemas, accidentes, enfermedades, falta de cultura, etc. Hay que reconocer que actualmente es más raro que antes, pero es importante aprender a detectarlos. El ácido acético desarrolla un olor a vinagre y da al vino un temible carácter de “picado”.

Quando invecchiano, i vini bianchi acquisiscono aromi di frutta secca, albicocca e uva sultanina, mentre nei vini rossi sono predominanti gli aromi di prugne secche o, addirittura, di fichi.

Gli aromi dovuti all'ossidazione di vari componenti del vino nel corso del tempo compaiono durante l'affinamento in bottiglia oppure per ossidazione diretta nel caso di alcuni vini particolari che producono alte percentuali di etanolo, come avviene con lo Sherry. A causa dell'ossidazione delle lignine del legno, la maturazione in barrique apporta note di legno e di vaniglia.

La tostatura utilizzata nel processo di fabbricazione delle barrique conferisce anche aromi specifici che si trovano in prodotti torrefatti o tostati: caramello, caffè, cioccolato e affumicato, ecc.

La scelta delle barrique per far invecchiare il vino deve essere studiata e controllata, poiché ha un tale impatto da poter essere usata solo per vini molto ben costruiti.

Alcuni aromi terziari sono: prugne secche, funghi champignon, tartufo, cedro, liquirizia, vaniglia, cuoio, muschio, pane tostato, mandorle tostate, nocciole tostate, caramello, caffè, cioccolato fondente, affumicato.

Gli odori difettosi

Il vino, proprio come gli esseri umani, ha problemi, complicanze, malattie, mancanza di cultura da parte di chi lo produce, ecc. Bisogna riconoscere che, attualmente, questo avviene più raramente che un tempo, ma è importante imparare a individuare questi difetti. L'acido acetico produce un odore di aceto e conferisce al vino un temibile carattere acescente.

El sulfuro de hidrógeno aparece como un olor azufrado de huevo podrido, llamado “reducido”, en los vinos demasiado protegidos de la oxidación. El olor y el gusto de corcho, tan desagradables, se deben en ocasiones, a una alteración del corcho cuya calidad es, a veces, inferior al vino.

Las moléculas que originan los olores

Los olores y los aromas de los alimentos y las bebidas están constituidas por una compleja mezcla de moléculas: el vino no escapa a esta regla. Los científicos han podido determinar la naturaleza de las moléculas que originan el olor de una materia por medio de técnicas de separación y de identificación de esas mezclas (como la cromatografía en fase gaseosa, la espectrometría de masa, etc.).

Trabajos realizados han demostrado que la pera y el vino contienen varias centenas de moléculas. Algunas son comunes, otras sólo están presentes en la pera o el vino. Entre esas moléculas comunes, algunas son infinitamente más olorosas que otras. Sabemos que, para poder percibirse olfativamente, una molécula determinada debe encontrarse en el producto alimentario en cierta cantidad que define el umbral de percepción de esta molécula.

Si esta noción de umbral es importante, mucho más pertinente es la intensidad olorosa que depende no solamente de la concentración de la molécula olorosa en el alimento, sino también de su naturaleza química, que se puede asimilar grosso modo a su tamaño, su estructura y a tipos de grupos funcionales que contiene: aldehído, alcohol, ácido, éster, etc. Esta intensidad determina el poder oloroso y varía enormemente de una molécula a otra.

L'acido solfidrico si manifesta come un odore solforoso simile alle uova marce, chiamato "di riduzione", nei vini troppo protetti dall'ossidazione. L'odore e il gusto di tappo, molto spiacevoli, si devono, talvolta, a un'alterazione del tappo, la cui qualità a volte è inferiore a quella del vino.

Le molecole che originano gli odori

Gli odori e gli aromi degli alimenti e delle bevande sono costituiti da una combinazione complessa di molecole: il vino non sfugge a questa regola. Gli scienziati hanno potuto identificare la natura delle molecole che danno origine all'odore di una materia attraverso tecniche di separazione e di identificazione di queste combinazioni (come la cromatografia gassosa, la spettrometria di massa, ecc.).

Vari studi hanno dimostrato che la pera e il vino contengono varie centinaia di molecole. Alcune sono comuni, mentre altre si trovano solo nella pera o nel vino. Tra queste molecole comuni, alcune sono molto più odorose di altre. Sappiamo che, per poterla percepire con l'olfatto, una data molecola deve trovarsi nel prodotto alimentare in una certa quantità, la quale definisce la soglia di percezione della molecola stessa.

Se questa nozione di soglia di percezione è importante, molto più pertinente è l'intensità odorosa. Quest'ultima non dipende solamente dalla concentrazione della molecola odorosa nell'alimento, ma anche dalle sue caratteristiche chimiche, che si possono paragonare, grosso modo, alla sua dimensione, alla sua struttura e al tipo di gruppi funzionali contenuti nella molecola: aldeidi, alcol, acido, eteri, ecc. Questa intensità determina il potere odoroso e varia in modo massiccio da molecola a molecola.

Así el olor a pimiento verde que comunica la metoxi-2-isobutil-3-pirazina es de 10/6 (1 millón de veces) más poderosa que la del cilantro, planta umbelífera muy aromática, que proporciona el linalol (vinos de moscatel y vinos alsacianos).

Para volver al vino y a la pera, se ha podido mostrar el acetato de hexilo, uno de los compuestos característicos que se encuentra en la pera y que participa de manera significativa en su olor, es responsable de la nota pera en el vino.

Conclusión

Tipicidad de un vino. Se trata de indicar el lugar de procedencia del vino. Antiguamente este concepto era relativamente fácil de predecir en los vinos de España, ya que había pocos buenos vinos, las variedades de vid eran diferentes y la tecnología de vinificación escasa.

En el día de hoy sería muy arriesgado tratar de predecir el origen de un vino debido a que son unas pocas variedades las que se cultivan de forma masiva por todo el mundo y la tecnología está cada vez más patente en las bodegas lo que está permitiendo elaborar unos vinos mejores y más parecidos.

Evolución de un vino en el tiempo. Lo que hay que indicar en este punto es si el vino está para beber, para guardarlo o se debería de haber bebido.

El vino, como materia viva que es, nace, crece, se desarrolla y muere.

Algunos vinos son aptos para beber en su primer año de vida y otros mejoran con el tiempo.

In questo modo, l'odore di peperone verde espresso dalla 2-metossi-3-isobutil pirazina è di 10/6 (un milione di volte) più forte dell'odore di coriandolo, una pianta molto aromatica della famiglia delle Umbelliferae, che produce il linalolo (vini moscatello e vini alsaziani).

Per tornare al vino e alla pera, si è potuto dimostrare che l'acetato di esile, uno dei composti caratteristici che si trovano nella pera e che contribuisce in modo significativo al suo profumo, è responsabile del sentore di pera nel vino.

Conclusione

Tipicità del vino. Si tratta di indicare il luogo d'origine del vino. Nell'antichità, questo concetto era relativamente facile da predire nei vini spagnoli, dal momento che c'erano pochi vini buoni, le varietà dei vitigni erano diversificate e la tecnologia della vinificazione era scarsa.

Oggigiorno, sarebbe molto azzardato tentare di predire l'origine di un vino, poiché sono poche le varietà che vengono coltivate in modo massivo in tutto il mondo e poiché la tecnologia è sempre più evidente nelle cantine. Questo permette di produrre vini migliori e più simili.

Evoluzione del vino nel corso del tempo. A questo punto, bisogna indicare se il vino è da bere, da conservare o se doveva già essere stato bevuto.

Il vino, essendo una materia viva, nasce, cresce, matura e muore.

Alcuni vini sono idonei ad essere bevuti durante il loro primo anno di vita, mentre altri migliorano col passare del tempo.

La evolución de un vino depende de muchos factores y no se puede hablar de un tiempo fijo.

Si observamos el gráfico, se puede ver que un vino va mejorando en aroma y sabor durante las dos primeras fases, después permanece estable (fase 3) y finalmente desciende de manera irreversible (fase 4). La duración de estas fases oscilará según la calidad y el tipo de vino observado.

Una pregunta típica que se hace el aficionado al buen vino es la de cuándo estará éste en su momento óptimo. Pues bien, la respuesta es la siguiente: La mayoría de los vinos blancos y rosados, así como los tintos jóvenes se deben de consumir cuanto antes; sobre todo si lo que buscamos es la frescura y los aromas a fruta. Sin embargo, hay vinos que necesitan ser guardados para obtener su potencial completo. Así, y por difícil que parezca, cada vino y cada vendimia tienen su propia escala de tiempo. La cata es la que nos va a indicar en que momento se encuentra el vino.

El maridaje de vinos y platos. Cuando elegimos un vino para un determinado plato, lo que buscamos es la **sinergia** entre los aromas y sabores de la comida y los del vino. A partir de esta idea básica existen numerosas recetas en todos los libros que tratan este tema.

Más adelante vamos a dar algunas sugerencias para los vinos que nos ocupan, los vinos de la Rioja Alavesa.

Donde comprar el vino de Rioja Alavesa

Compra en bodega

L'evoluzione del vino dipende da molti fattori e non si può parlare di un periodo di tempo fisso.

Se osserviamo il grafico, possiamo vedere che il vino migliora negli aromi e nei sapori durante le prime due fasi, dopodiché rimane stabile (fase 3) e alla fine declina irreversibilmente (fase 4). La durata di queste fasi oscilla a seconda della qualità e del tipo di vino.

Una domanda che tipicamente si pone un amante del vino riguarda il momento migliore per berlo. Ebbene, la risposta è la seguente: la maggior parte dei vini bianchi e dei rosati, così come i rossi giovani, deve essere consumata il prima possibile, soprattutto se ciò che ricerchiamo sono la freschezza e gli aromi fruttati. Tuttavia, ci sono vini che, per raggiungere il massimo del proprio potenziale, devono essere conservati. In questo modo, per quanto possa sembrare difficile, ciascun vino e ciascuna annata segue una propria scala di tempo. È la degustazione che ci indicherà in quale momento della scala si trova un vino.

L'abbinamento tra vino e pietanze. Quando scegliamo un vino per accompagnare un determinato piatto, ciò che stiamo cercando è la **sinergia** tra gli aromi e i sapori del cibo e quelli del vino. Partendo da questa idea di base, in tutti i libri che trattano di questa tematica si trovano numerose ricette.

Più avanti forniremo alcuni suggerimenti per i vini considerati, ossia i vini della Rioja Alavesa.

Dove acquistare il vino della Rioja Alavesa

Nelle cantine

Este tipo de compra está relacionada normalmente con excursiones, viajes familiares de fin de semana o viajes ocasionales.

Lo bueno que tiene la compra en bodega es que, normalmente, se pueden degustar los vinos, y esto permite asegurarnos de que lo que estamos comprando realmente nos satisface. Si se nos ofrece un aperitivo, como por ejemplo queso o nueces, es conveniente valorar el vino antes del aperitivo.

Lo más importante de este tipo de compra es el contacto con el productor que nos explicará con todo detalle como elabora su vino. Este turismo vitícola se está expandiendo mucho en la actualidad, y en cualquier caso, las satisfacciones que proporciona al aficionado son impagables.

Aconsejamos que se compre el vino embotellado y debidamente etiquetado y contraetiquetado, ya que éste ha sido estabilizado y filtrado en la bodega, lo que va a evitar que aparezcan turbideces o cristalitos de sales tartáricas, y además, les asegura el perfecto estado sanitario del producto.

Otra forma de compra en bodega es mediante los **clubes de vinos**. El interesado compra 225 litros de vino, la capacidad de una bodega, y los va pagando de forma regular mientras la bodega se encarga de su crianza y envejecimiento. En definitiva, el socio va financiando el coste de la crianza del vino que al final va a ser suyo a un buen precio.

Compra en tiendas de alimentación

Cabe destacar que cuando se desarrolla alguna promoción de los vinos de Rioja Alavesa es una ocasión para encontrar vinos interesantes a precios razonables.

L'acquisto nelle cantine è generalmente legato a gite, viaggi di famiglia durante il fine settimana o viaggi occasionali.

Normalmente, il lato positivo dell'acquisto nelle cantine è la possibilità di degustare i vini: questo ci permette di assicurarci che ciò che stiamo acquistando ci soddisfi davvero. Se ci viene offerto un aperitivo, accompagnato ad esempio da formaggio o noci, conviene valutare il vino prima di mangiare.

In questo tipo di acquisto, la cosa più importante è il contatto con il produttore, che ci spiegherà in modo dettagliato come produce il vino. Attualmente, l'enoturismo è in grande espansione e, in ogni caso, le soddisfazioni che procura agli appassionati sono impagabili.

Consigliamo di acquistare il vino imbottigliato e correttamente munito di etichetta e controetichetta, poiché è già stato stabilizzato e filtrato nella cantina: questo eviterà che compaiano torbidezze o cristalli di tartrati e, inoltre, assicura il perfetto stato sanitario del prodotto.

Un'altra forma di acquisto nelle cantine si ha attraverso i **wine club**. L'interessato acquista 225 litri di vino, ovvero la capacità di una barrique, e li paga regolarmente mentre la cantina si incarica dell'invecchiamento in barrique. Insomma, il socio finanzia il costo dell'invecchiamento in barrique del vino, che alla fine sarà suo a un buon prezzo.

Nei negozi alimentari

È necessario sottolineare che, quando ci sono delle offerte riguardanti i vini della Rioja Alavesa, si tratta di una buona occasione per trovare vini interessanti a prezzi ragionevoli.

Compra en tiendas especializadas

En general, se trata de tiendas con una diversidad en la oferta, personal cualificado con conocimientos para asesorar al cliente sobre los grandes caldos, seriedad en el servicio y que disponen de un lugar adecuado para el almacenamiento de los vinos.

Clubes de vinos

Aparte de los propios clubes de vinos que forman algunas bodegas, existen algunas empresas que actúan de intermediarias entre las bodegas y el consumidor. Se trata de empresas privadas que venden vinos de dos formas: por catálogo y mediante lotes seleccionados que ofrecen regularmente a sus socios. En ambos casos la entrega se realiza a domicilio.

De esta forma, un particular tiene acceso a vinos que no encuentra en los establecimientos de su propia ciudad.

El Rioja Alavesa y la gastronomía

En términos gastronómicos hablar de maridaje de Rioja Alavesa es hablar de la unión entre el vino y la comida. La finalidad es crear un equilibrio o armonía entre estos alimentos para que los sabores de ambos no se enmascaren.

Aunque el maridaje no es una ciencia exacta, sí debemos seguir unas pequeñas pautas a la hora de combinar alimentos. En este caso, con vinos de Rioja Alavesa:

Nei negozi specializzati

In generale, si tratta di negozi dotati di un'offerta diversificata e di personale qualificato che possiede le conoscenze necessarie a consigliare il cliente sui grandi vini. Inoltre, questi negozi offrono un servizio serio e dispongono di un locale adeguato allo stoccaggio dei vini.

Nei *wine club*

Oltre ai *wine club* veri e propri che vengono organizzati da alcune cantine, esistono alcune aziende che fungono da intermediari tra le cantine e il consumatore finale. Si tratta di aziende private che vendono vino in due modi: attraverso un catalogo e tramite lotti selezionati che offrono regolarmente ai propri soci. In entrambi i casi, la consegna è a domicilio.

In questo modo, un privato ha accesso a vini che non trova nei negozi della propria città.

La Rioja Alavesa e la gastronomia

In termini gastronomici, parlare dell'abbinamento dei vini della Rioja Alavesa significa parlare dell'unione tra il vino e il cibo. Lo scopo è la creazione di un equilibrio o di una armonia tra questi alimenti, in modo che i sapori di entrambi non vengano mascherati.

Benché l'abbinamento non sia una scienza esatta, quando si tratta di combinare gli alimenti bisogna comunque seguire alcune regole. In questo caso, con i vini della Rioja Alavesa:

- Beber primero los vinos jóvenes y después los más viejos.
- Empezar con los vinos de menor grado alcohólico y continuar con los de mayor graduación.
- Pasar de los caldos más secos a los más dulces. Por poner un ejemplo, si iniciamos una comida con un vino dulce, los vinos secos que bebemos después los apreciamos con cierto punto de dulzor.

La estación del año y la ocasión son aspectos a tener en cuenta para la elección de un vino. En verano es fácil inclinarse por un blanco o rosado afrutado, mientras que en invierno se prefiere un tinto o un blanco con carácter. La temperatura de consumo también varía según la estación de año en que nos encontremos. Una temperatura de 12° C para un tinto de año en invierno puede parecer demasiado fría y, en cambio, en verano, nos parece una temperatura correcta.

A continuación, establecemos una serie de maridajes con los vinos de Rioja Alavesa.

Vinos blancos jóvenes

Se deben consumir a una temperatura entre 8° y 10° C. En la mesa combinan bien con ensaladas (siempre cuidando que no haya exceso de vinagre y que el ácido acético no enmascare los sabores y aromas), pescados, mariscos, sopas, cremas, quesos de pasta blanda o quesos frescos.

Vinos blancos con crianza y fermentados en barrica

La temperatura ideal de consumo oscila entre 10° y 13° C. Son vinos con más cuerpo que los blancos jóvenes y con aromas adquiridos en la crianza en madera.

- Bere per primi i vini più giovani e poi quelli invecchiati.
- Iniziare con i vini che presentano un grado alcolico minore e procedere con quelli che presentano un grado alcolico maggiore.
- Passare dai vini più secchi a quelli più dolci. Per fare un esempio, se iniziamo un pasto con un vino dolce, i vini secchi che beviamo in seguito saranno valutati con una nota di dolcezza.

Il periodo dell'anno e l'occasione sono aspetti che vanno presi in considerazione nella scelta di un vino. D'estate è facile optare per un vino bianco o un rosato fruttato, mentre d'inverno si tende a preferire un vino rosso o un bianco di carattere. Anche la temperatura di servizio varia a seconda del periodo dell'anno in cui ci troviamo. Una temperatura di 12° C per un rosso giovane ci può sembrare troppo fredda d'inverno, mentre d'estate ci sembra una temperatura adeguata.

Di seguito stabiliamo una serie di abbinamenti con i vini della Rioja Alavesa.

Vini bianchi giovani

Vanno consumati a una temperatura compresa fra gli 8° C e i 10° C. A tavola si abbinano bene con le insalate (facendo sempre attenzione a che non ci sia un eccesso di aceto e che l'acido acetico non ne mascheri i sapori e gli aromi), il pesce, i frutti di mare, le zuppe, le creme, i formaggi a pasta molle o i formaggi freschi.

Vini bianchi invecchiati in botte e fermentati in barrique

La temperatura ideale per il consumo oscilla tra i 10° C e i 13° C. Sono vini di maggiore corpo rispetto ai bianchi giovani e presentano aromi acquisiti durante l'invecchiamento in botti di legno.

En la mesa armonizan bien con entrantes, pescados grasos, pescados salseados, pescados ahumados, carnes blancas y legumbres.

Cavas

Ideal consumirlos entre los 6° y 9 ° C. Cuando hablamos de espumosos, debemos eliminar el tópico de que son ideales para finalizar la comida, ya que combinan bien con todo tipo de platos. Maridan muy bien con toda clase de pescados, mariscos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza de pluma y pelo, quesos y postres.

Rosados

Consumir entre 10° y 12° C. En Rioja Alavesa existen excelentes rosados aromáticos producidos con la variedad garnacha tinta [sic]. Acompañan muy bien a carnes blancas, pasta, arroces, mariscos, pescados blancos y azules, ensaladas y embutidos.

Tintos de año

Su temperatura óptima de consumo varía entre los 12° y 14° C. En Rioja Alavesa los vinos tintos se elaboran por el método de maceración carbónica o método tradicional. Este proceso hace de ellos unos vinos más afrutados y más suaves en boca. Maridan bien con pescados blancos y azules, pescados salseados, legumbres, cremas, carnes blancas y rojas, potajes, verduras, quesos frescos y semicurados, embutidos o despojos.

A tavola si abbinano bene con gli antipasti, il pesce grasso, piatti di pesce accompagnati da salse, il pesce affumicato, le carni bianche e i legumi.

I vini cava

La temperatura ideale per il consumo è compresa tra i 6° C e i 9° C. Quando si tratta di spumanti, va scartata l'idea che siano ideali per concludere il pasto, dato che si abbinano bene a tutti i tipi di pietanze. Si abbinano molto bene con tutti i tipi di pesce, con i frutti di mare, i legumi, le carni bianche e rosse, selvaggina di penna o di pelo, i formaggi e i dolci.

Vini rosati

Consumare a una temperatura compresa tra i 10° C e i 12° C. Nella Rioja Alavesa esistono rosati aromatici eccellenti prodotti a partire dalla varietà di uva Garnacha tinta. Si accompagnano molto bene alle carni bianche, alla pasta, al riso, ai frutti di mare, al pesce bianco e azzurro, alle insalate e agli insaccati.

Vini rossi giovani

La temperatura ideale per il consumo varia tra i 12° C e i 14° C. Nella Rioja Alavesa, i vini rossi vengono prodotti con il metodo della macerazione carbonica o metodo tradizionale. Questo processo li rende più fruttati e più amabili in bocca. Si abbinano bene con il pesce bianco e azzurro, piatti di pesce accompagnati da salse, i legumi, le creme, le carni bianche e rosse, gli stufati, le verdure, i formaggi freschi e semi-stagionati, gli insaccati o le frattaglie.

Tintos de crianza

Su temperatura ideal de consumo varía entre 14° y 16° C. Son caldos adecuados para pescados salseados o pescados azules a la plancha; para las legumbres con mucha presencia de carne y embutido y para los asados de carne blanca o carnes rojas, así como quesos de pasta prensada y no muy maduros.

Tintos reservas y grandes reservas

Su temperatura óptima de consumo está entre los 16° y los 18° C. Son vinos con más envejecimiento en barrica y botella que los vinos de crianza y por ello necesitan platos robustos, con sabor. Armonizan bien con despojos, carnes rojas, quesos de pasta dura, quesos ahumados o caza de pluma y pelo.

Para finalizar, hay que tener en cuenta que al elaborar platos en los que se utilizan en exceso algunos ingredientes como el ajo, la cebolla, el pimentón, el apio o el vinagre, su sabor puede imponerse a los aromas más delicados del vino. Existen alimentos como los espárragos enlatados o las alcachofas que son difíciles de maridar por su composición.

Conservación y servicio del vino

La bodega en casa

Para los amantes del vino, una pequeña reserva de buenos vinos en el domicilio particular no debe faltar. Una buena bodega particular debe reunir las siguientes características:

Vini rossi invecchiati in botte

La temperatura ideale per il consumo varia tra i 14° C e i 16° C. Sono vini adatti a piatti di pesce accompagnati da salse o al pesce azzurro alla piastra, ai legumi con molta presenza di carne e insaccati e agli arrostiti di carne bianca o rossa, nonché ai formaggi pressati e non molto maturi.

Vini rossi riserva e gran riserva

La temperatura ideale per il consumo è compresa tra i 16° C e i 18° C. Si tratta di vini con un periodo di invecchiamento in barrique e di affinamento in bottiglia più lungo rispetto ai vini invecchiati in botte e, per questo motivo, vanno accompagnati a piatti robusti e saporiti. Si abbinano bene alle frattaglie, alle carni rosse, ai formaggi a pasta dura, ai formaggi affumicati o alla selvaggina di penna o di pelo.

Per concludere, bisogna tenere in considerazione che, quando si preparano piatti in cui si utilizzano in abbondanti quantità alcuni ingredienti come l'aglio, la cipolla, la paprica, il sedano o l'aceto, il loro sapore può prevalere sugli aromi più delicati del vino. Ci sono poi anche alimenti, come gli asparagi in scatola o i carciofi, che sono difficili da abbinare per la loro composizione.

Conservazione e servizio del vino

La cantina di casa

Secondo gli amanti del vino, una piccola scorta di buon vino non può mancare nelle abitazioni private. Una buona cantina privata deve possedere le seguenti caratteristiche:

- Orientación norte: favorece la ventilación con aire fresco.
- Temperatura alrededor de los 12° C. Es aceptable una oscilación térmica de 4 a 6° C entre el verano y el invierno.
- Humedad relativa entre el 70 y el 75%.
- Aireación escasa pero suficiente para que no se acumulen malos olores.
- Iluminación muy escasa, ya que la luz altera la composición del vino.
- Olores. Evitar almacenar productos que puedan contaminar al vino con olores extraños.
- Tranquilidad y reposo.
- Disposición de las botellas. Es importante colocar las botellas de los vinos tranquilos de Rioja Alavesa tumbadas para mantener el corcho húmedo y así mantener el cierre hermético. En el caso del Cava, las botellas deberán estar de pie ya que se ha observado en estudios experimentales que la presión interna mantiene la hermeticidad del corcho y evita el deterioro prematuro del mismo.

La aparición del armario-bodega climatizada o vinoteca, mueble que lleva incorporado un equipo de regulación de la temperatura y de la humedad, ha permitido reproducir las condiciones de la bodega ideal, y sirve a la vez como bodega doméstica y de guarda.

De la bodega a la mesa

Los vinos jóvenes no precisan de mayores cuidados a la hora de traerlos a la mesa, en cambio, para los vinos de guarda se debe observar un procedimiento más estricto. Distinguimos entre el **transporte** de “larga distancia” y el que media entre la bodega doméstica y la mesa.

- Orientamento a nord: questo favorisce la ventilazione con aria fresca.
- Temperatura attorno ai 12° C. È accettabile un'escursione termica dai 4° C ai 6° C tra l'estate e l'inverno.
- Umidità relativa compresa tra il 70% e il 75%.
- Scarsa aerazione, ma sufficiente a che non si accumulino cattivi odori.
- Illuminazione molto scarsa, poiché la luce altera la composizione del vino.
- Odori. Evitare di accumulare prodotti che possano contaminare il vino con odori estranei.
- Tranquillità e riposo.
- Disposizione delle bottiglie. È importante collocare orizzontalmente le bottiglie dei vini fermi della Rioja Alavesa per mantenere il tappo umido e, in questo modo, mantenere la chiusura ermetica. Nel caso dei vini cava, le bottiglie devono essere collocate verticalmente, dato che alcuni studi sperimentali hanno osservato che la pressione interna mantiene l'ermeticità del tappo ed evita il deterioramento precoce dello stesso.

La comparsa dell'armadio-cantina o cantina climatizzata, un mobile con un impianto di regolazione della temperatura e dell'umidità incorporato, ha permesso di riprodurre le condizioni della cantina ideale e, allo stesso tempo, serve da cantina domestica e da invecchiamento.

Dalla cantina alla tavola

I vini giovani non necessitano di grandi accortezze al momento di portarli a tavola. Per i vini da invecchiamento, invece, bisogna rispettare un procedimento più rigoroso. Distinguiamo tra il **trasporto** di “lunga distanza” e quello che avviene tra la cantina domestica e la tavola.

Si tenemos una bodega de guarda lejos de nuestro domicilio, debemos traer a casa de vez en cuando cierta cantidad de botellas. Se impone en estos casos una planificación del consumo por períodos de dos o tres meses, teniendo en cuenta que, para el transporte del vino a distancias considerables, se evitarán los períodos más fríos y más cálidos.

Durante el transporte, el vino debe seguir en contacto con el corcho, por lo que la botella debería seguir en posición horizontal. Como las cajas de cartón están diseñadas para el apilamiento en vertical, las botellas se colocarán boca abajo.

En cuanto lleguen a nuestro domicilio, las botellas se colocarán en la vinoteca o lugar habilitado para ello, en posición horizontal y con la etiqueta hacia arriba, y se dejarán reposar unos diez días, o más si son vinos de guarda. En este último caso, si las botellas se han transportado boca abajo, se dejarán unos días en posición vertical, boca arriba, para que no se asiente el posible depósito en el cuello de la botella.

La presentación en la mesa de la botella dependerá de que ésta tenga o no depósito:

- Los blancos, rosados y tintos jóvenes se traerán a la mesa en posición vertical.
- Los vinos de guarda con depósito, generalmente tintos con cuerpo que estarán en posición horizontal en la bodega, se traerán a la mesa acunados en la canastilla.

En este último caso, se irá a la vinoteca o bodega provisto de la canastilla, que se acercará a la botella, y no al contrario, para que esta última se mueva lo menos posible.

Se abbiamo una cantina da invecchiamento lontana dalla nostra abitazione, di tanto in tanto dobbiamo portarci a casa una certa quantità di bottiglie. In questi casi si rende necessario pianificare il consumo per periodi di due o tre mesi, tenendo in considerazione che, per trasportare il vino lungo distanze considerevoli, vanno evitati i periodi più freddi e più caldi.

Durante il trasporto, il vino deve continuare a stare a contatto con il tappo, per cui la bottiglia dovrebbe rimanere in posizione orizzontale. Dal momento che gli scatoloni sono progettati per essere impilati verticalmente, le bottiglie devono essere posizionate a testa in giù.

Non appena giunte presso la nostra abitazione, le bottiglie vanno riposte nella cantina climatizzata o in un luogo adatto, in posizione orizzontale e con l'etichetta rivolta verso l'alto, e vanno fatte riposare per una decina di giorni o più, se si tratta di vini da invecchiamento. In quest'ultimo caso, se le bottiglie sono state trasportate a testa in giù, vanno lasciate per una decina di giorni in posizione verticale, a testa in su, affinché eventuali depositi non si sedimentino nel collo della bottiglia.

La presentazione della bottiglia a tavola dipende dal fatto che questa presenti o meno dei depositi:

- I vini bianchi, i rosati e i rossi giovani vanno portati a tavola in posizione verticale.
- I vini da invecchiamento con depositi, di solito vini rossi di corpo che vengono conservati in posizione orizzontale nella cantina, vanno portati a tavola mantenendoli in orizzontale all'interno di un paniere versatoio.

In quest'ultimo caso, bisogna recarsi alla cantina climatizzata o alla cantina provvisti di paniere versatoio. È il paniere versatoio che va avvicinato alla bottiglia e non il contrario: in questo modo, la bottiglia si muove il meno possibile.

La forma de transportar la canastilla con la botella y de servir el vino es también muy importante. El asa de la canastilla es sólo útil para guardarla colgada. La canastilla se tomará con las dos manos, una a proa y otra a popa, por los lados, no por abajo. En el camino de la bodega a la mesa, los brazos colgarán cómodamente, con las manos a la altura de la cintura.

Temperatura de servicio

En general, a los humanos nos gusta tomar el vino fresco. El motivo de que se tomen los distintos tipos de vinos a diferentes temperaturas está relacionado con el color. La materia colorante con el frío hace que los vinos se vuelvan ásperos. Así, cuanto menos color vinos más frescos los podremos tomar.

La regla general de servir los blancos a la temperatura del frigorífico y los tintos a la del ambiente es solamente aproximada: la temperatura del frigorífico es muy fría para algunos blancos, y la del ambiente es demasiado variable para significar algo.

Las temperaturas que aconsejamos para el consumo de los diferentes vinos de Rioja Alavesa son las siguientes:

- Tintos reservas y grandes reservas: entre 16° y 18° C.
- Tintos crianzas: de 14° a 16° C.
- Tintos del año: de 12° a 14° C.
- Grandes vinos blancos con crianza o fermentación en barrica: de 10° a 13° C.
- Blancos secos jóvenes y rosados: de 8° a 10° C. Los rosados más cerca de los 10° C, y si tienen bastante extracto pueden tomarse a 11° o 12° C.
- Cava: de 6° a 9° C.

Anche la modalità di trasporto del paniere versatoio con la bottiglia all'interno e di servizio del vino sono molto importanti. Il manico del paniere versatoio è utile solo per appenderlo. Il paniere versatoio va preso con entrambe le mani, una a prua e l'altra a poppa, che vanno posizionate sui lati e non sul fondo. Nel tragitto dalla cantina alla tavola, le braccia vanno mantenute rilassate, con le mani all'altezza della vita.

Temperatura di servizio

In genere, ci piace bere il vino fresco. Il motivo per cui diversi tipi di vino vengono bevuti a temperature differenti è legato al colore. Con il freddo, la materia colorante rende il vino aspro. Di conseguenza, quanto meno il vino è colorato, tanto più lo potremo bere fresco.

La regola generale secondo cui i vini bianchi vanno serviti alla temperatura del frigorifero e i vini rossi a temperatura ambiente è solo approssimativa: la temperatura del frigorifero è molto fredda per alcuni vini bianchi, mentre la temperatura ambiente è troppo variabile perché questo significhi qualcosa.

Le temperature che consigliamo per il consumo dei diversi vini della Rioja Alavesa sono le seguenti:

- Vini rossi riserva e gran riserva: tra i 16° C e i 18° C.
- Vini rossi invecchiati in botte: tra i 14° C e i 16° C.
- Vini rossi dell'annata: tra i 12° C e i 14° C.
- Grandi vini bianchi invecchiati in botte o fermentati in barrique: tra i 10° C e i 13° C.
- Vini bianchi giovani secchi e vini rosati: tra gli 8° e i 10° C. I rosati più vicini ai 10° C e, se hanno abbastanza essenze, possono essere serviti a 11° o 12° C.
- Vini cava: tra i 6° e i 9° C.

Como curiosidad, la noción de “temperatura ambiente” data de la época en la que nuestros antepasados comían en habitaciones no caldeadas, que nos parecerían muy frías en la actualidad. El vino reposaba en una bodega (todavía más fría) y llevarlo anticipadamente al comedor, para que se templase, estaba perfectamente justificado.

Como abrir una botella de vino

Los pasos que se deben seguir para abrir correctamente una botella de vino están ilustrados en la parte superior de esta página.

Decantado

El decantado consiste en verter el vino tinto de una botella en la decantadora, con objeto principalmente de separar los posos que se hayan podido producir durante su guarda. Los posos son materia colorante precipitada, que puede provocar turbidez al vino si se sirve directamente desde la botella, y que afecta también a su paso de boca al producir una sensación de aspereza que impide su degustación. Sólo los vinos tintos tienen este tipo de posos. Los blancos pueden presentar cristales de tartratos que no hace falta eliminar ya que nunca provocan turbidez.

El **procedimiento** de decantado es sencillo: Se colocará un joco de luz debajo del cuello y hombros de la botella, y tomando la canastilla con dos manos, o la botella si se parte de la posición vertical, se verterá el vino inclinándola progresivamente hasta el momento en que los posos empiecen a deslizarse por el cuello, momento que implicará el final del decantado.

A semplice titolo di curiosità, la nozione di “temperatura ambiente” risale all’epoca in cui i nostri antenati consumavano i pasti in stanze non riscaldate che, al giorno d’oggi, ci risulterebbero molto fredde. Il vino riposava in una cantina (ancora più fredda) e il fatto di portarlo anticipatamente nella sala da pranzo, affinché si temperasse, era perfettamente giustificato.

Come aprire una bottiglia di vino

I passaggi da seguire per aprire correttamente una bottiglia di vino sono illustrati nella parte superiore della pagina.

Decantazione

La decantazione consiste nel versare il vino rosso dalla bottiglia al decanter, con lo scopo principale di separare gli eventuali sedimenti che si siano prodotti durante la conservazione. I sedimenti sono formati dalla precipitazione di materia colorante, che può provocare torbidezze nel vino, se viene servito direttamente dalla bottiglia, e che influisce anche sul suo passaggio in bocca poiché produce una sensazione di asprezza che ne impedisce la degustazione. Solo i vini rossi presentano questo tipo di sedimenti. I vini bianchi possono presentare dei cristalli di tartrati che non è necessario eliminare, dato che non causano mai torbidezze.

Il **procedimento** da seguire per la decantazione è semplice: bisogna collocare una candela sotto il collo e le spalle della bottiglia e, prendendo il paniere versatoio con due mani (o la bottiglia, se si parte da una posizione verticale), si versa il vino inclinando progressivamente il paniere versatoio fino al momento in cui i sedimenti cominciano a scivolare lungo il collo: è questo momento che determina la fine della decantazione.

El vino deberá resbalar en la decantadora por las paredes, sin caer a chorro, pues no se trata de espichar sidra. Para ello, si la decantadora tiene cuello vertical, se utilizará un embudo específico, con final curvo.

Las instrucciones de presentación en la mesa, antelación de la apertura de la botella y decantado son las siguientes:

- Los vinos jóvenes (blancos, tintos o rosados) no se decantan, se presentan con la botella en vertical y se abren en el último momento.
- Los blancos de guarda tampoco se decantan y se presentan en vertical, aunque si son muy viejos puede ser conveniente abrirlos una hora antes.
- Los tintos de guarda muy viejos es preferible servirlos directamente desde la canastilla, de una vez a todas las copas. Si esto no es posible, se decantan inmediatamente antes de su servicio.
- Los tintos de guarda maduros o aún en jase de mejora, se decantan con cierta antelación (entre 1 y 2 horas).

En Rioja Alavesa cada vez son más frecuentes los llamados “vinos de alta expresión”, que tratan de reflejar el mayor potencial de la tierra y el clima en donde se han producido las excelentes uvas que serán seleccionados y vinificadas sin escatimar esfuerzos.

Este tipo de vinos conviene abrirlos y verterlos en un decantador o jarra aproximadamente 2 horas antes de su consumo con objeto de oxigenarlos para favorecer la percepción de sus complejos aromas.

Como abrir los cavas de Rioja Alavesa

Aunque los vinos espumosos, incluyendo el champagne y el cava, no necesitan la utilización de un sacacorchos, es importante saber descorcharlos.

Il vino deve scivolare lungo le pareti del decanter, senza cadere di getto, perché non si tratta di travasare il sidro di mele da una botte. Per questo motivo, se il decanter ha il collo verticale, va utilizzato un apposito imbuto dal gambo curvo.

Le istruzioni per presentare il vino a tavola, prima di aprire la bottiglia e decantare il vino, sono le seguenti:

- I vini giovani (bianchi, rossi o rosati) non vanno decantati: vanno presentati con la bottiglia in verticale e aperti all'ultimo momento.
- Anche i vini bianchi da invecchiamento non vanno decantati e vanno presentati con la bottiglia in verticale. Se, però, sono molto vecchi, sarebbe meglio aprirli un'ora prima.
- È preferibile servire i vini rossi da invecchiamento molto vecchi direttamente dal paniere versatoio, in una volta sola e in tutti i calici. Se ciò non è possibile, vanno decantati subito prima del servizio.
- I vini rossi da invecchiamento maturi o ancora in fase di miglioramento vanno decantati con un certo anticipo (tra l'una e le due ore).

Nella Rioja Alavesa sono sempre più frequenti i cosiddetti “vini di alta espressione”, che cercano di riflettere il più alto potenziale della terra e il clima in cui sono state prodotte le eccellenti uve che verranno selezionate e vinificate con il massimo impegno.

Sarebbe meglio aprire questi vini e versarli in un decanter o in una caraffa circa due ore prima della consumazione, al fine di farli ossigenare per favorire la percezione degli aromi complessi.

Come aprire i cava della Rioja Alavesa

Benché per i vini spumanti, champagne e cava compresi, non sia necessario usare un cavatappi, è importante saperli stappare.

Estos vinos están bajo presión y si la botella no se descorcha bien, el corcho puede salir disparado con fuerza dejando escapar una buena cantidad de líquido.

Los pasos que se deben seguir para abrir correctamente una botella de cava están ilustrados a continuación.

Servicio

Antes de servir el vino, y después de haber examinado el corcho y comprobado que no sufre ningún accidente, se procede a **la prueba**: el sumiller sirve un poco de vino a quien lo ha pedido – el anfitrión se lo sirve a sí mismo que debe olerlo, y si está bien, probarlo. Aunque la respuesta que se suele dar al sumiller es algo así como “Muy bueno” o “Excelente”; el objeto de esta práctica no es comprobar si el vino nos gusta, sino su estado de conservación: sólo se puede rechazar la botella por esta causa, no porque el vino no sea de la calidad o características esperadas. Por tanto, la respuesta será simplemente “Está bien” o “Se puede servir”.

Sin embargo, si el vino no está en buen estado, se cambiará la copa y se traerá otra botella.

Por descontado, si hemos seguido la recomendación del sumiller al elegir el vino, no hay razón para callarnos que ha resultado muy bueno o excelente; seguro que se lo agradecerá. Y si el vino resulta defectuoso, no se esperará hasta haber bebido la mitad de la botella para advertírselo al sumiller.

El servicio del vino en la copa se realizará vertiendo el vino sin brusquedades desde la botella, decantadora o canastilla.

Las copas se llenarán entre un tercio y la mitad en el caso de los vinos blancos, rosados y tintos jóvenes, para evitar el calentamiento del vino en la copa; y hasta la mitad en el caso de los tintos con crianza.

Questi vini sono sotto pressione e, se la bottiglia non viene stappata correttamente, il tappo può saltare con forza, spandendo una buona quantità di liquido.

I passaggi da seguire per aprire correttamente una bottiglia di cava sono illustrati qui di seguito.

Servizio

Prima di servire il vino, e dopo aver esaminato il tappo e controllato che non ci siano difetti, si procede con l'**assaggio**: il sommelier serve un po' di vino al commensale – il padrone di casa lo serve a sé stesso, per odorarlo, e, se l'olfazione è positiva, assaggiarlo. Benché la risposta che si suole dare al sommelier sia qualcosa di simile a “molto buono” o “eccellente”, lo scopo di questa pratica non è quello di verificare se il vino è di nostro gusto, bensì il suo stato di conservazione: la bottiglia può essere rifiutata solo per questo motivo e non perché il vino non possiede la qualità o le caratteristiche sperate. Pertanto, la risposta si limiterà a “va bene” o “si può servire”.

Tuttavia, se il vino non è in buono stato, bisogna cambiare il calice e portare un'altra bottiglia.

Naturalmente, se abbiamo seguito il consiglio del sommelier nella scelta del vino, non c'è motivo di tacere il fatto che fosse molto buono o eccellente: certamente gli farà piacere. Se il vino presenta dei difetti, non bisogna aspettare di aver bevuto metà bottiglia prima di avvertire il sommelier.

Il servizio del vino nel calice va effettuato versando il vino dalla bottiglia, dal decanter o dal paniere versatoio senza movimenti bruschi.

I calici vanno riempiti tra un terzo e la metà nel caso dei vini bianchi, dei vini rosati e dei vini rossi giovani, per evitare il surriscaldamento del vino nel calice. Nel caso dei vini rossi invecchiati in botte, il calice va riempito fino a metà.

Los espumosos como el cava, se sirven lentamente y en dos veces, para que no rebose la espuma.

Sacacorchos

Este utensilio, que existe desde hace alrededor de tres siglos, ha sido objeto de creaciones tan ingeniosas como artísticas. Se encuentran todo tipo de sacacorchos, pero muchos de ellos son francamente malos.

La calidad del sacacorchos con el objetivo de sacar los corchos con comodidad responde a dos criterios:

- 1) La parte que penetra en el corcho debe tener la forma adecuada, es decir, en espiral y no de broca. Sólo un tirabuzón lo bastante largo y puntiagudo coge bien el corcho.
- 2) El mecanismo de tracción es también importante tenerlo en cuenta. Los modelos más simples, con empuñadura en forma de “T”, exigen mucho esfuerzo de los músculos del brazo y de la espalda: un corcho muy ceñido al cuello se resistirá a ser extraído con este utensilio. Por ello, los sacacorchos provistos de un sistema de palanca que se apoye contra la boca de la botella son más aconsejables.

Para terminar, se desaconseja por completo la utilización de sacacorchos de aire comprimido o de gas: no solamente la presión de gas puede estropear el vino, sino que la botella puede romperse o estallar al abrirla si tiene algún defecto de fabricación.

Copas

El sabor del vino es diferente – y mejor – cuando se bebe en la copa apropiada. Esta afirmación, por curiosa y exagerada que pueda parecer, ha sido demostrada en la práctica en catas comparativas.

I vini spumanti come il cava vanno serviti lentamente e in due volte, affinché la spuma non trabocchi.

Cavatappi

Questo strumento, che esiste da circa tre secoli, è stato oggetto di creazioni tanto ingegnose quanto artistiche. Ci sono moltissimi tipi di cavatappi, anche se molti di loro funzionano male.

La qualità di un cavatappi al fine di rimuovere i tappi con comodità si basa su due criteri:

- 1) La parte che penetra nel tappo deve avere una forma adeguata, ossia a spirale e non a punta di trapano. Solo un verme sufficientemente lungo e appuntito penetra bene nel tappo.
- 2) È importante tenere in considerazione anche il meccanismo di trazione. I modelli più semplici, con un'impugnatura a forma di "T", richiedono molto sforzo da parte dei muscoli del braccio e della spalla: un tappo che aderisce molto al collo della bottiglia mostrerà resistenza ad essere estratto con questo strumento. Per questo motivo, è consigliabile usare i cavatappi provvisti di un sistema di leva che si appoggi sulla bocca della bottiglia.

Infine, l'uso di cavatappi ad aria compressa o a gas è fortemente sconsigliato: non solo la pressione del gas può rovinare il vino, ma può anche far sì che la bottiglia si rompa o scoppi quando viene aperta, qualora presenti un difetto di fabbricazione.

Calici

Il sapore del vino è diverso – nonché migliore – quando si beve dal calice giusto. Questa affermazione, per quanto possa sembrare strana ed esagerata, è stata dimostrata nella pratica nelle degustazioni comparative.

Los elementos que hay que tener en cuenta en la elección de las copas son, por orden de importancia, su forma, su tamaño y el material del que están hechas.

La forma

En primer lugar, una copa de vino debe ser convexa, en forma de tulipa cerrada. El borde tiene que curvarse hacia el interior para captar los aromas del vino y canalizarlos hacia la nariz. Una copa cuyo cáliz sea poco profundo dejará una superficie demasiado grande de vino en contacto con el aire y no podrá retener los aromas. En este caso, gran parte del placer de la degustación se habrá perdido.

También es imprescindible que el tallo sea lo bastante largo como para que los dedos puedan sostenerla sin tocar el cáliz. Una copa de vino blanco fresco se calienta muy rápidamente en contacto con la mano.

El tamaño

Deben ser lo bastante grandes para poder servir el vino en cantidad suficiente sin llenarlas más de un cuarto o un tercio de su capacidad. Si la copa es muy pequeña o está demasiado llena, no se podrá hacer girar el vino para liberar los aromas, ni levantarla con comodidad para observarlo al trasluz.

El servicio del cava se realizará en copas tipo flauta llenándolas hasta las tres cuartas partes para observar el ascenso de las burbujas, y apreciar la calidad y el color del vino.

Los materiales

Tienen que ser transparentes, lisos y sin facetas.

Gli elementi da tenere in considerazione nella scelta dei calici sono, in ordine di importanza, la forma, la dimensione e il materiale con cui sono fatti.

La forma

In primo luogo, un calice di vino deve essere convesso, a forma di tulipano chiuso. Il bordo deve curvarsi verso l'interno per captare gli aromi del vino e incanalarli verso la narice. Un calice dalla coppa poco profonda lascia a contatto con l'aria una superficie di vino troppo ampia e non è in grado di trattenere gli aromi. In questo caso, si perde gran parte del piacere della degustazione.

Inoltre, è indispensabile che lo stelo sia sufficientemente lungo a che le dita possano sostenere il calice senza toccare la coppa. Un calice di vino bianco fresco si riscalda molto rapidamente a contatto con la mano.

La dimensione

I calici devono essere sufficientemente grandi per poter servire il vino in quantità sufficiente senza essere riempiti per più di un quarto o di un terzo della loro capacità. Se il calice è troppo piccolo o troppo pieno, non si riesce a far girare il vino per sprigionare gli aromi, né a sollevarlo con comodità per osservare il vino in controluce.

Il servizio dei cava è da realizzare in flûte, da riempire fino ai tre quarti per osservare l'ascensione delle bollicine e valutare la qualità e il colore del vino.

I materiali

Devono essere trasparenti, levigati e senza sfaccettature.

Las pesadas copas de vidrio tallado o fileteadas de oro son ciertamente bonitas, pero no favorecen la apreciación del vino ni el placer de la degustación. Las copas de color impiden admirar la capa del vino. El material ideal es el cristal fino. El cristal proporciona una claridad óptima y su finura permite ver, sin ningún tipo de deformación, lo que contiene la copa. Estas explicaciones parecen simples, pero ¿cómo explicar científicamente por qué es más agradable degustar un vino en un recipiente de cristal que en una copa ordinaria?

Las catas comparativas han convencido a los expertos de que las copas de cristal fino contribuyen al placer gustativo. No obstante, el material tiene menos importancia que la forma o el tamaño. Así, son ya numerosos los aficionados que renuncian a las costosas copas de fino cristal, debido a que el temor de romperlas impide disfrutar plenamente del momento.

Vino y salud

En la actualidad, existen numerosos estudios científicos y médicos que demuestran el beneficio del consumo moderado y regular de vino. Cuando hablamos de consumo moderado y regular, nos estamos refiriendo a un vasito de vino durante las comidas.

Hasta ahora, ningún organismo oficial ha aceptado avalar oficialmente este tipo de consejos que son, sin embargo, fruto de centenares de estudios efectuados de la manera más seria en la mayoría de los países occidentales.

La Organización Mundial de la Salud (O.M.S.) se siente muy incómoda con el tema del vino; no es para menos.

Este organismo, que constituye una rama de las Naciones Unidas, tiene por deber investigar y recomendar lo más objetivamente posible toda medida sanitaria con vistas a mejorar la salud de los ciudadanos del mundo.

I calici pesanti in vetro tagliato o con filettatura in oro sono certamente belli, ma non favoriscono la valutazione del vino, né il piacere della degustazione. I calici colorati impediscono di ammirare la veste del vino. Il materiale ideale è il cristallo sottile. Il cristallo fornisce una chiarezza ottima e la sua finezza permette di vedere, senza alcun tipo di deformazione, il contenuto del calice. Queste spiegazioni sembrano semplici, ma come si spiega scientificamente il motivo per cui è più piacevole degustare un vino in un calice di cristallo che in un bicchiere comune?

Le degustazioni comparative hanno convinto gli esperti del fatto che i calici di cristallo sottile contribuiscono al piacere gustativo. Ciononostante, il materiale ha una minore importanza rispetto alla forma o alla dimensione. Per questo motivo, sono già molti gli amanti del vino che rinunciano ai costosi calici di cristallo sottile, poiché il timore di romperli impedisce di godere appieno del momento.

Vino e salute

Attualmente, ci sono numerosi studi scientifici e medici che dimostrano il beneficio di un consumo di vino moderato e regolare. Quando parliamo di un consumo moderato e regolare, facciamo riferimento ad un bicchiere di vino durante i pasti.

Finora, nessun organismo ufficiale ha accettato di avallare ufficialmente questo tipo di consigli che sono, tuttavia, il frutto di centinaia di studi condotti nel modo più serio nella maggior parte dei paesi occidentali.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) si sente molto a disagio con l'argomento del vino: non c'è da stupirsi.

Quest'organismo, che è uno dei rami delle Nazioni Unite, ha il compito di indagare e raccomandare, nel modo più obiettivo possibile, tutte le misure sanitarie volte a migliorare la salute di tutti i cittadini del mondo.

En muchas ocasiones, sus representantes han explicado que refutaban todo mensaje a favor de un consumo, incluso moderado, de vino, pues estimaban que los riesgos de “patinazo” son mucho más importantes que los beneficios que puedan obtenerse.

Las enfermedades que afectan al sistema circulatorio (corazón y vasos sanguíneos) y el cáncer están entre las primeras causas de muerte en los países occidentales.

Estudios de investigación recientes han demostrado que algunos componentes del vino pueden reducir su letalidad e incluso prevenirlas.

Al parecer, el vino contiene unas sustancias, los flavonoides, procedentes de la piel de las uvas, que poseen acciones antioxidantes, antiinflamatorias, antiagregantes y vasodilatadoras. Las dos primeras acciones reducen la progresión del cáncer, y las dos últimas reducen los trastornos cardiovasculares.

Uno de los flavonoides más conocidos es el resveratrol, cuya concentración en el vino puede alcanzar los 10 mg/l, y cuya potencia en relación con las acciones mencionadas es muy elevada, pudiendo incluso bloquear experimentalmente el desarrollo de tumores e inflamaciones agudas. Sin embargo, la concentración del resveratrol es muy variable en el vino. Depende de factores como el tipo de cepa, el lugar de procedencia de la uva (su clima), su infección por hongos, y el tiempo que permanece en contacto el mosto con la uva durante la elaboración del vino.

Con todo esto, los aficionados al buen vino estarán encantados. Sin embargo, conviene recordar que las bebidas alcohólicas en general tienen al mismo tiempo efectos adversos sobre la salud, ya que su abuso puede acarrear enfermedades cerebrales, hepáticas, pancreáticas y mentales. Por consiguiente, la cuestión está en la dosis ingerida y el tipo de bebida alcohólica.

In molte occasioni, i rappresentanti dell'OMS hanno dichiarato di respingere qualsiasi messaggio a favore del consumo di vino, persino moderato, poiché ritenevano che i rischi di “sbandamento” fossero molto più importanti degli eventuali benefici.

Le malattie che colpiscono l'apparato cardiocircolatorio (il cuore e i vasi sanguigni) e il cancro sono tra le prime cause di morte nei paesi occidentali.

Recenti lavori di ricerca hanno dimostrato che alcune componenti del vino possono ridurre la letalità di queste malattie e persino prevenirle.

Pare che il vino contenga alcune sostanze, i flavonoidi, derivanti dalla buccia dell'uva, i quali hanno azioni antiossidanti, antinfiammatorie, antiaggreganti e vasodilatatrici. Le prime due azioni riducono l'avanzamento del cancro, mentre le ultime due riducono i disturbi cardiovascolari.

Uno dei flavonoidi più noti è il resveratrolo, la cui concentrazione nel vino può raggiungere i 10 mg/L. In merito alle azioni menzionate, la potenza del resveratrolo è molto elevata, dal momento che riesce persino a bloccare sperimentalmente lo sviluppo di tumori e infiammazioni acute. Tuttavia, la concentrazione di resveratrolo nel vino è molto variabile. Essa dipende da fattori come il tipo di vitigno, il luogo d'origine dell'uva (il clima), infezioni da funghi e il tempo in cui il mosto rimane a contatto con l'uva durante la vinificazione.

Gli amanti del buon vino saranno soddisfatti di tutto ciò. Tuttavia, vale la pena ricordare che, in generale, le bevande alcoliche presentano anche effetti negativi sulla salute: l'abuso di queste bevande può portare a malattie cerebrali, epatiche, pancreatiche e mentali. Di conseguenza, la questione sta nella quantità ingerita e nel tipo di bevanda alcolica.

Cuando se bebe vino en una cantidad diaria no superior a dos vasos pequeños, que suman alrededor de 30gr. de alcohol/día, los efectos perjudiciales son mínimos, mientras que los beneficios que producen los demás componentes del vino sobre nuestro organismo pueden ser importantes, en particular cuando lo que se bebe es vino tinto, que es el que puede tener una mayor concentración de resveratrol.

Por tanto, las pequeñas cantidades diarias de vino pueden ser buenas, excepto cuando sea conveniente la abstención total, en casos concretos, por prescripción facultativa, mientras que la ingestión abusiva puede provocar graves trastornos en nuestra salud.

Glosario

Acetato de etilo: Éster obtenido mediante la combinación del ácido acético y del etanol, que favorece la firmeza de algunos vinos tintos, pero cuyo exceso produce un olor etéreo desagradable (agente de la acescencia).

Acidez: Conjunto de los diferentes ácidos orgánicos que se encuentran en el mosto o en el vino. Puede ser fija o volátil. La acidez fija corresponde al conjunto de los ácidos naturales procedentes de la uva – tartárico, málico, cítrico – o formados en la fermentación maloláctica – láctico –. La acidez volátil comprende el conjunto de ácidos volátiles formados durante la fermentación o como consecuencia de alteraciones microbianas; su contenido es un índice de la degradación del vino. El más importante ácido volátil es el ácido acético, síntoma de la transformación del vino en vinagre. La acidez total es el conjunto de todos los ácidos del vino o mosto. Se expresa generalmente en gramos de ácido tartárico por litro de líquido.

Ácido: Sustancia constitutiva de los vinos. Hay muchos ácidos que se detectan fácilmente en la cata: el tartárico, el málico, el cítrico, el acético.

Quando si assume una quantità di vino giornaliera non superiore ai due bicchieri piccoli, per un totale circa di 30 gr. di alcol al giorno, gli effetti nocivi sono minimi, mentre i benefici che sono prodotti dagli altri componenti del vino e di cui gode il nostro organismo possono essere rilevanti, soprattutto se si beve vino rosso, che può contenere una maggiore concentrazione di resveratrolo.

Pertanto, l'assunzione di piccole quantità di vino giornaliere possono far bene, ad eccezione di casi specifici in cui sia consigliabile l'astensione totale, per prescrizione medica. L'ingestione abusiva, invece, può provocare gravi problemi di salute.

Glossario

Acetato di etile: Etere ottenuto mediante combinazione dell'acido acetico e dell'etanolo che favorisce la fermezza di alcuni vini rossi. Tuttavia, se presente in quantità eccessiva, produce un odore etereo spiacevole (agente dell'acescenza).

Acidità: Insieme dei diversi acidi organici che si trovano nel mosto o nel vino. Può essere fissa o volatile. L'acidità fissa corrisponde all'insieme di acidi naturali provenienti dall'uva – acido tartarico, acido malico, acido citrico – o formatisi durante la fermentazione malolattica – acido lattico –. L'acidità volatile comprende l'insieme di acidi volatili formatisi durante la fermentazione o conseguentemente ad alterazioni microbiche; il suo contenuto è indice di deterioramento del vino. L'acido volatile più importante è l'acido acetico, sintomo di trasformazione del vino in aceto. L'acidità totale è l'insieme di tutti gli acidi del vino o del mosto. Generalmente si misura in grammi di acido tartarico per litro di liquido.

Acido: Sostanza costitutiva dei vini. Ci sono molti acidi che si individuano facilmente durante la degustazione: l'acido tartarico, l'acido malico, l'acido citrico, l'acido acetico.

Existen además otros muchos ácidos en los vinos (succínico, galacturónico, etc.). El exceso de ácido acético caracteriza a los vinos picados o avinagrados.

Ácido acético: Resultante de la oxidación del alcohol vínico. Produce un sabor avinagrado.

Ácido málico: Está presente en muchas frutas, como la manzana. El ácido málico aporta frescor al vino, proviene de la uva y disminuye durante la maduración en botella o cuando se realiza la fermentación maloláctica.

Acorchado: Vino con sabor a corcho.

Afrutado: Vino con sabor a fruta, procedente de la uva. Es una característica de los vinos jóvenes.

Aguja, vino de: Vino cuyo contenido en carbónico es perceptible al paladar y visiblemente observado al descorchar la botella, desprendiéndose lentamente en burbujas y sin formar espuma. El gas carbónico procede de su propia fermentación y da una sensación picante y agradable.

Aireado: Que tiene los caracteres olfativos disminuidos por exposición del vino al aire sin que se produzca la quiebra oxidásica. Por trasiego ha perdido aroma, se muestra pobre de sabor y predomina el etanol al olfato.

Amargo: Gusto específico de los vinos enfermos de amargor, análogo al gusto del sulfato de quinina y que no debe ser confundido con el sabor del tanino o con sabores metálicos.

Añada: Año en que se realizó la recolección y elaboración del vino.

A.P.R.A.: Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa.

Armónico: Vino en el cual los constituyentes normales resaltan de forma evidente y el sabor persiste después de la cata. Grato y equilibrado.

Nei vini, ci sono anche molti altri acidi (acido succinico, acido galatturonico, ecc.). L'eccesso di acido acetico è una caratteristica dei vini acescenti o aspri.

Acido acetico: Risulta dall'ossidazione dell'alcol vinico. Produce un sapore aspro.

Acido malico: È presente in molti frutti, come le mele. L'acido malico conferisce freschezza al vino, proviene dall'uva e diminuisce durante l'affinamento in bottiglia o quando avviene la fermentazione malolattica.

Di tappo: Vino con sapore di tappo.

Fruttato: Vino con sapore che ricorda la frutta, proveniente dall'uva. È una caratteristica dei vini giovani.

Vino frizzante: Vino il cui tenore di anidride carbonica è percepibile al palato e si osserva visivamente quanto si stappa la bottiglia, poiché si sprigiona lentamente in bollicine e senza formare spuma. L'anidride carbonica deriva dalla fermentazione stessa del vino e gli dona una sensazione pungente e piacevole.

Svanito: Che presenta le caratteristiche olfattive diminuite a causa dell'esposizione del vino all'aria senza che si produca la casse ossidasica. Ha perso di aroma a causa del travaso, si mostra povero di sapore e l'etanolo risulta dominante all'olfatto.

Amaro: Gusto specifico dei vini malati di amarore, analogo a quello del chinina solfato; non deve essere però confuso con il sapore tannico o con sapori metallici.

Annata: Anno durante il quale si è realizzata la raccolta delle uve e la vinificazione.

APRA: *Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa* [Associazione per la Promozione della Rioja Alavesa].

Armonico: Vino in cui i normali costituenti risaltano in modo evidente e il sapore persiste dopo la degustazione. Gradevole ed equilibrato.

Aroma: Conjunto de sustancias volátiles que dan perfume a un vino. Se distinguen: aromas primarios, que proceden del fruto; secundarios; que aparecen en la fermentación, y, terciarios, desarrollados en la crianza.

Aromático: Generalmente sinónimo de perfumado, con aroma. Destaca por su grata fragancia.

Áspero: Vino rudo y astringente, demasiado rico en taninos, da sensación de dureza, se agarra al paladar.

Astringencia: Sensación de aspereza detectada en boca, sobre todo en la lengua, producida por los taninos.

Aterciopelado: Suave, de textura agradable y sedosa. Se aplica sobre todo a los vinos tintos, redondeados por la crianza o por la cualidad de sus taninos.

Barrica: Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino. “A barrica”, olor particular conferido al vino por el recipiente de madera en el que ha tenido lugar su crianza.

Bitartratos: Sales de ácido tartárico. El bitartrato potásico es un componente natural e importante del vino que precipita por la acción del frío y del alcohol, formando cristales en el fondo del envase.

Botritis: Hongo microscópico – su nombre científico completo es botritis cinérea – responsable de la podredumbre de las uvas. Produce una enzima oxidante muy enérgica denominada laccasa.

Bouquet: Conjunto de los aromas terciarios que se desarrollan durante la crianza y envejecimiento de los vinos.

Brillante: Vino perfectamente límpido y transparente. Al ser atravesado por la luz parece brillar.

Aroma: Insieme di sostanze volatili che conferiscono profumo al vino. Si distingue tra: aromi primari, che provengono dall'uva; aromi secondari, che compaiono con la fermentazione; aromi terziari, sviluppati durante l'invecchiamento in botte.

Aromatico: Di solito è sinonimo di profumato, ricco di aromi. Spicca per la sua fragranza gradevole.

Aspro: Vino rude e astringente, troppo ricco di tannini; dà una sensazione di durezza, aderisce al palato.

Astringenza: Sensazione di asprezza prodotta dai tannini e percepita nella bocca, soprattutto sulla lingua.

Vellutato: Morbido, dalla consistenza piacevole e setosa. Si dice soprattutto dei vini rossi, arrotondati dall'invecchiamento in botte o dalla qualità dei tannini.

Barrique: Recipiente in legno di rovere utilizzato per l'invecchiamento in botte del vino. Il particolare odore conferito al vino dal recipiente in legno in cui il vino è invecchiato è detto "di barrique".

Bitartrati: Sali di acido tartarico. Il bitartrato di potassio è un componente naturale e importante del vino, che precipita a causa dell'azione del freddo e dell'alcol, formando cristalli sul fondo del contenitore.

Botrite: Fungo microscopico, il cui nome scientifico completo è *Botrytis cinerea*, responsabile del marciume delle uve. Produce un enzima ossidativo molto forte chiamato laccasi.

Bouquet: Insieme degli aromi terziari che si sviluppano durante l'invecchiamento in botte e l'affinamento dei vini.

Brillante: Vino perfettamente limpido e trasparente. Sembra brillare quando è attraversato dalla luce.

Burbujas: Glóbulos de gas que provienen del desprendimiento del gas carbónico disuelto en los vinos.

Capa: Intensidad de color de un vino. Un vino con buena capa tiene un color tan intenso como se espera de su tipo.

Cápsula: Pieza de plástico o de metales autorizados, en forma de capuchón, que sirve para proteger el corcho y el gollete, vistiendo la botella. Al proceder al descorche hay que cortar la cápsula siempre por debajo del aro del gollete, para que no entre en contacto con el vino.

Cata: Es la operación de experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos y, más concretamente, los caracteres olfatogustativos de un producto en este caso, el vino.

Catador: Persona que analiza con sus sentidos (principalmente vista, olfato, gusto) un vino y trata de apreciar en éste, lo más objetivamente posible, sus cualidades organolépticas.

Catavinos: Copa alta, más estrecha en la boca, en la que se sirve el vino para ser catado.

Cava: 1. Bodega o nave subterránea de crianza. 2. Denominación que distingue al vino espumoso español de máxima nobleza y calidad, producido por el método tradicional champenoise, es decir, que hace su segunda fermentación en la misma botella que llega al consumidor.

Clarete: Vino procedente de la fermentación del mosto procedente de uvas blancas y tintas en presencia de los hollejos.

Color: Impresión o estímulo luminoso provocado cuando la luz atraviesa el vino.

Bollicine: Globuli di gas provenienti dal rilascio di anidride carbonica disciolta nei vini.

Veste: Intensità del colore di un vino. Un vino di buona veste presenta l'intensità di colore che ci si aspetta dalla sua tipologia.

Capsula: Pezzo di plastica o di metalli autorizzati, a forma di cappuccio, che riveste la bottiglia per proteggere il tappo e il collo della bottiglia stessa. Quando si stappa una bottiglia, bisogna sempre tagliare la capsula sotto al cerchio del collo, in modo che non entri in contatto con il vino.

Degustazione: È l'operazione di assaggiare, analizzare e valutare le caratteristiche organolettiche e, più in concreto, le caratteristiche gustolfattive di un prodotto, in questo caso del vino.

Degustatore: Persona che, mediante i propri sensi (principalmente la vista, l'olfatto e il gusto), analizza un vino e cerca di valutarne, il più oggettivamente possibile, le caratteristiche organolettiche.

Calice da degustazione: Calice alto, più stretto nella bocca, in cui si serve il vino per la degustazione.

Cava: 1. Cantina o navata sotterranea per l'invecchiamento in botte. 2. Denominazione che distingue lo spumante spagnolo di massima nobiltà e qualità, prodotto tramite il metodo classico tradizionale, ovvero con una seconda fermentazione nella stessa bottiglia che giunge al consumatore.

Chiaretto: Vino derivato dalla fermentazione del mosto, prodotto con uve bianche e rosse, a contatto con le bucce.

Colore: Impresione o stimolo luminoso provocato quando la luce attraversa il vino.

Consejo Regulador: Organismo formado por representantes de los sectores productor y elaborador de una determinada Denominación de Origen. Controla el origen, la calidad de los vinos amparados y procura su promoción.

Contraetiqueta: Sello acreditativo que entrega el Consejo Regulador a aquellos vinos que han superado los parámetros de calidad exigidos y se coloca en la parte posterior de la botella.

Control de calidad: Análisis químico y organoléptico a que es sometido un vino para determinar sus características y aptitud.

Control de temperatura: Se realiza en la bodega en el momento de la fermentación para conseguir que ésta se produzca a una temperatura más baja que permita la conservación de los aromas y las cualidades del mosto. También puede referirse al control que se realiza en el momento de servir el vino y así poder apreciar su sabor y calidad de modo óptimo.

Corto: De sabor débil y fugaz.

Coupage: Palabra francesa que designa el vino obtenido a partir de la mezcla de otros de distintas cualidades, logrando así una armonización.

Crianza: Serie de procesos enológicos por los que el vino, mediante prácticas especiales y con el transcurso del tiempo, evoluciona, adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía.

Cristalino: Se dice de un vino muy brillante, claro, límpido, con una luminosidad intensa.

Cuerpo: Característica que está ligada al grado alcohólico, al extracto seco y a otros elementos sápidos difíciles de definir. Un vino con cuerpo posee un sabor que llena la boca.

Denominación de origen: Región, comarca o zona que reúne una serie de características que dan singularidad a un producto.

Comitato di tutela: Organismo formato dai rappresentanti dei settori produttivi ed elaboratore di una determinata Denominazione d'origine. Controlla l'origine e la qualità dei vini tutelati e si adopera per la loro promozione.

Controetichetta: Etichetta accreditante che il Comitato di Tutela appone a quei vini che possiedono i parametri di qualità richiesti e che si trova nella parte posteriore della bottiglia.

Controllo di qualità: Analisi chimica e organolettica a cui viene sottoposto un vino al fine di determinare le sue caratteristiche e la sua attitudine.

Controllo della temperatura: Si effettua in cantina al momento della fermentazione per far sì che questa avvenga ad una temperatura più bassa in modo da permettere la conservazione degli aromi e le qualità del mosto. Può riferirsi anche al controllo che viene effettuato al momento di servire il vino per poterne valutare ottimamente il sapore e la qualità.

Corto: Dal sapore debole e poco persistente.

Coupage: Parola francese che designa il vino ottenuto a partire dalla miscela di altri vini di qualità diverse al fine di raggiungere una armonizzazione.

Invecchiamento in botte: Serie di processi enologici grazie ai quali il vino evolve, tramite pratiche specifiche e con il trascorrere del tempo, acquisendo caratteristiche positive o migliorando quelle già possedute.

Cristallino: Si dice di un vino molto brillante, chiaro, limpido e dalla luminosità intensa.

Corpo: Caratteristica legata alla gradazione alcolica, all'estratto secco e ad altri elementi sapidi, difficili da definire. Un vino di corpo ha un sapore che riempie la bocca.

Denominazione di origine: Regione, comarca o area che riunisce una serie di caratteristiche che conferiscono singolarità ad un prodotto.

Descube: Operación de vaciado de la cuba en la que se separan el vino y los hollejos.

Desequilibrado: Desprovisto de armonía, unos elementos se encuentran en exceso y otros en defecto.

Despalillar: Eliminar de los racimos el escobajo o parte liosa antes de estrujarlos.

D.O.C.: Denominación de Origen Controlada. Designa los vinos de una zona delimitada sometidos al control de un Consejo Regulador.

D. O. Calificada: Mención que ampara a ciertos vinos de calidad obtenidos en zonas delimitadas, elaborados según un reglamento preciso (variedades de cepa, rendimiento límite por hectárea, grado alcohólico, procedimiento de vinificación, cualidades organolépticas, etc.). El Consejo Regulador de la D.O. atestigua la autenticidad de este producto, sometido a un control estricto (prueba de cata, bajo la Autoridad del Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen (INDO)) y que representa una garantía de calidad.

Duro: Vino ácido, astringente y sin finura.

Enólogo: Técnico en Enología. Persona que se dedica a la elaboración y crianza de los vinos.

Enología: Ciencia de los vinos.

Envejecimiento: Proceso por el que determinados vinos, y en determinadas condiciones, alcanzan su plenitud a través del tiempo.

Envero: Cambio de color de las uvas al acabar el ciclo de desarrollo y comenzar su período de maduración (a mitad del verano). Es un momento importante en el ciclo de la viña. Las uvas blancas pierden, en un par de días, su color verde para ir adquiriendo un bello tono amarillento. Las tintas se llenan de manchas violáceas y se van tornando de un color oscuro.

Svinatura: Operazione di svuotamento del tino durante la quale il vino viene separato dalle bucce.

Disarmonico: Sprovvisto di armonia; alcuni elementi sono presenti in eccesso, altri in difetto.

Diraspare: Rimuovere i raspi dai grappoli prima della spremitura.

DOC: Denominazione di Origine Controllata. Designa i vini di un'area delimitata che vengono sottoposti al controllo di un Comitato di Tutela.

DO Calificada [DO Qualificata]: Denominazione riferita a certi vini di qualità ottenuti in aree delimitate e prodotti secondo regole precise (varietà dei vitigni, resa massima per ettaro, gradazione alcolica, procedure di vinificazione, qualità organolettiche, ecc.). Il Comitato di Tutela della DO attesta l'autenticità di questo prodotto, che viene sottoposto ad un controllo rigoroso (prova di degustazione sotto l'*Autoridad del Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen* [Autorità dell'Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine] (INDO)) e che rappresenta una garanzia di qualità.

Duro: Vino acido, astringente e privo di finezza.

Enologo: Specialista in enologia. Persona che si dedica alla produzione e all'invecchiamento in botte dei vini.

Enologia: Scienza dei vini.

Invecchiamento: Processo mediante il quale determinati vini, nonché in determinate condizioni, raggiungono il culmine nel corso del tempo.

Invaitura: Cambiamento di colore delle uve al termine del ciclo di sviluppo e all'inizio del periodo di maturazione (in piena estate). È un momento importante nel ciclo di vita delle vigne. L'uva bianca perde il colore verde nel giro di un paio di giorni e va acquisendo un bel tono giallognolo. L'uva rossa si riempie di chiazze violacee e assume un colore scuro.

Envinar: Acción de enjuagar la copa con el vino al catar.

Equilibrado: Cualidad del vino en el que los sabores y aromas están perfectamente armonizados.

Espumoso: Vino que, como consecuencia de una segunda fermentación en envase cerrado, contiene anhídrido carbónico de origen endógeno. Al ser descorchada la botella forma abundante espuma.

Estructura: Constitución del vino, que se percibe al paladearlo en boca. Un vino dotado de buena estructura muestra poderoso equilibrio entre su buen grado alcohólico, su textura corpórea, sus taninos y su limpia y elegante acidez. Un vino sin estructura es aquel que aparece plano, sin acidez, blando, sin tanino como si fuese un caldillo y sin posibilidades para el envejecimiento.

Etiqueta: Documento de garantía adherido al cuerpo de la botella, en el que deben especificarse fielmente todos los datos de identidad del vino: la añada, el grado, el contenido de la botella, la marca comercial y la bodega. La información obtenida en la etiqueta puede ampliarse y completarse en la contraetiqueta y en el collarín.

Fermentación: Proceso por el que, a causa de levaduras presentes en el hollejo de la uva, los azúcares del mosto se convierten en alcohol. Esta es la fermentación alcohólica, pero existe otra posterior, llamada málica o maloláctica.

Fermentación maloláctica: Fermentación de carácter evolutivo y generalmente beneficiosa que experimentan muchos vinos, durante la cual el ácido málico se transforma en láctico por la acción de bacterias del género *Leuconostoc*.

Ficha de cata: Nota que redactan los catadores en el curso de la degustación, describiendo sus impresiones analíticas. Normalmente en cada ficha hay cuatro apartados: vista, nariz, impresión en la boca y persistencia.

Avvinare: Azione di sciacquare il calice con il vino durante la degustazione.

Equilibrato: Qualità del vino in cui i sapori e gli aromi sono perfettamente armonizzati.

Spumante: Vino che, in seguito ad una seconda fermentazione in un'autoclave, contiene anidride carbonica di origine endogena. Una volta stappata la bottiglia, forma spuma in abbondanza.

Struttura: Costituzione del vino che si percepisce quando si gusta in bocca. Un vino ben strutturato mostra un equilibrio robusto tra la propria gradazione alcolica, la propria consistenza corporea, i propri tannini e la propria acidità pulita ed elegante. Un vino privo di struttura è un vino che si dimostra piatto, senza acidità, molle e senza tannini, come se fosse una brodaglia priva di possibilità per l'invecchiamento.

Etichetta: Documento di garanzia attaccato al corpo della bottiglia nel quale devono essere fedelmente riportati tutti i dati di identità del vino: l'annata, la gradazione, il contenuto della bottiglia, il marchio commerciale e la cantina. Le informazioni contenute nell'etichetta possono essere ampliate e completate nella controetichetta e nel collarino.

Fermentazione: Processo mediante il quale gli zuccheri del mosto si trasformano in alcol a causa dei lieviti presenti nelle bucce dell'uva. Questa è la fermentazione alcolica, ma ne esiste una successiva, chiamata malica o malolattica.

Fermentazione malolattica: Fermentazione di carattere evolutivo e generalmente vantaggiosa cui sono sottoposti molti vini, durante la quale l'acido malico si trasforma in acido lattico per via dell'azione dei batteri di genere *Leuconostoc*.

Scheda di degustazione: Appunti che i degustatori annotano nel corso della degustazione per descrivere le proprie impressioni analitiche. Normalmente, in ogni scheda ci sono quattro parti: esame visivo, esame olfattivo, esame gustativo e persistenza.

Finno: 1. Vino de aroma y sabor delicado y aspecto límpido. 2. Tipo de vino generoso de color oro pajizo, aroma punzante y delicado (almendroso); paladar ligero, seco y poco ácido, de graduación alcohólica entre 15° y 17° C.

Finura: Con color y sabor delicadamente matizados.

Flojo: Generalmente se aplica al vino cuyos caracteres no resaltan. Se refiere especialmente al de baja graduación alcohólica.

Fresco: Que da agradable sensación de frescor a la boca debido al ácido y al carbónico. Se trata por lo general de vinos jóvenes.

Frutoso: Dícese del vino afrutado.

Fuerte: Vino con elevado contenido de alcohol.

Garnacha: Existe de dos tipos, garnacha tinta y blanca. La tinta es un tipo de uva que proporciona un mosto muy afrutado, aunque fácilmente oxidable y está recomendada para rosados. La blanca produce vinos agradables en cuanto a acidez y contenido alcohólico.

Glicerina: Sustancia densa, incolora y de sabor dulce que se forma a partir del glicerol, durante la fermentación del mosto. Los vinos ricos en glicerina son suaves, sedosos y dejan lágrimas en la copa.

Gordo: Vino muy coloreado, espeso y áspero.

Graciano: Variedad de uva tinta autóctona, aunque minoritaria en la D.O.Ca. Rioja.

Grado: Proporción de alcohol contenido en un vino. De ese modo, un vino de 12 grados posee 12 litros de alcohol puro por cada 100 de vino.

Gran Reserva: Nombre que se da a los vinos de larga crianza y que tienen, como mínimo, dos años naturales en bodega de roble y tres en botella. En los blancos Gran Reserva el período mínimo en roble se reduce a seis meses.

Fine: 1. Vino dall'aroma e dal sapore delicato e dall'aspetto limpido. 2. Tipo di vino generoso di color oro paglierino, dall'aroma pungente e delicato (simile alla mandorla); dal sapore leggero, secco e poco acido, con una gradazione alcolica compresa tra i 15° C e i 17° C.

Finezza: Dal colore e dal sapore delicatamente sfumati.

Fiacco: Generalmente si dice di un vino le cui caratteristiche non risaltano. Si riferisce in particolare a vini di bassa gradazione alcolica.

Fresco: Che fornisce una piacevole sensazione di freschezza in bocca per via dell'acido e dell'anidride carbonica. Si tratta in genere di vini giovani.

Frutoso: Si dice di un vino fruttato.

Forte: Vino con elevato contenuto alcolico.

Garnacha: Esiste di due tipi, Garnacha tinta e Garnacha blanca. La Garnacha tinta è un tipo di uva che produce un mosto molto fruttato, benché facilmente ossidabile, ed è raccomandata per la produzione dei vini rosati. La Garnacha blanca produce vini piacevoli per quanto riguarda l'acidità e il contenuto alcolico.

Glicerina: Sostanza densa, incolore e dal sapore dolce che si forma a partire dal glicerolo durante la fermentazione del mosto. I vini ricchi di glicerina sono morbidi, setosi e lasciano lacrime di liquido nel bicchiere.

Grasso: Vino dal colore molto intenso, spesso e aspro.

Graciano: Varietà di uva rossa autoctona, benché minoritaria nella DOCa. Rioja.

Gradazione: Quantità di alcol contenuta in un vino. Così, un vino di 12 gradi contiene 12 litri di alcol puro ogni 100 litri di vino.

Gran Riserva: Denominazione assegnata ai vini di lungo invecchiamento e che hanno trascorso, come minimo, due anni naturali in barrique di rovere e tre anni in bottiglia. Nei bianchi Gran Riserva, il periodo minimo in barrique si riduce a sei mesi.

Granate: Dícese del vino tinto de crianza que muestra un color rojo oscuro con reflejos ocre.

Heces: Lías, sedimentos del vino.

Herbáceo: Aroma y sabor a raspón triturado por maduración incompleta de la uva

Hollejo: Piel de la uva: fundamento de la calidad de los vinos, porque en ella se encuentran los pigmentos, los aromas y los taninos. En el hollejo se depositan las levaduras que transforman el mosto en vino.

INDO: Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Injertar: Unir el patrón con la púa de la variedad vinífera deseada.

Joven: Vino que se consume poco después de elaborado y en el que resaltan su frescura y frutalidad.

Lágrima, vino de: Primer vino que se obtiene del depósito. Es más bajo en grado alcohólico y con menos color.

Lágrima: Traza de aspecto oleoso que deja en la copa un vino rico en alcohol, azúcares y glicerina.

Largo: Cualidad de un vino persistente que se prolonga en el final de la boca, exhibiendo toda su expresión aromática y un paladar sostenido.

Levadura: Tipo de hongo unicelular, presente en el hollejo, que produce la fermentación del mosto.

Lías: Heces o sedimentos que deja el vino tras su fermentación.

Ligero: Dícese del vino tinto con poca estructura. Puede ser una cualidad agradable en algunos blancos o rosados jóvenes.

Granato: Si dice del vino rosso invecchiato in botte che mostra un color rosso scuro e dai riflessi ocra.

Fecce: Fondi, sedimenti del vino.

Erbaceo: Aroma e sapore di graspo sminuzzato dovuto ad una maturazione incompleta dell'uva.

Buccia: Pelle dell'uva: fondamento della qualità dei vini, poiché in essa si trovano i pigmenti, gli aromi e i tannini. Nella buccia si depositano i lieviti che trasformano il mosto in vino.

INDO: *Instituto Nacional de Denominaciones de Origen* [Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine].

Innestare: Unire il portinnesto con la spina della varietà di vite desiderata.

Giovane: Vino da consumare poco dopo la vinificazione e nel quale risaltano la freschezza e gli aromi fruttati.

Vino fiore: Primo vino che si ottiene dalla cisterna. Ha una gradazione alcolica più bassa e meno colore.

Lacrima: Traccia dall'aspetto oleoso lasciata nel calice da un vino ricco di alcol, zuccheri e glicerina.

Lungo: Qualità di un vino persistente che si protrae in fondo alla bocca, esibendo tutta la sua espressione aromatica e un sapore sostenuto.

Lievito: Tipo di fungo unicellulare presente nella buccia che innesca la fermentazione del mosto.

Fondi: Fecce o sedimenti lasciati dal vino dopo la fermentazione.

Leggero: Si dice di un vino rosso poco strutturato. Può essere una caratteristica piacevole in alcuni bianchi o in alcuni rosati giovani.

Macabeo: Uva blanca muy productiva utilizada para elaboración de vinos blancos secos y cava. En Navarra y La Rioja se la conoce por el nombre de Viura.

Maceración: Contacto prolongado del mosto, mosto-vino o del mismo vino con las partes sólidas o semisólidas de la uva, con el fin de obtener color, taninos y extracto.

Maceración carbónica: Sistema de vinificación donde las uvas fermentan enteras y se obtienen vinos delicados y aromáticos.

Malvasía: Variedad blanca autorizada en la D.O.Ca. Rioja, que se conoce también como rojal blanco y subirat [sic].

Mazuelo: Variedad de uva tinta llamada también Cariñena, por ser originaria de esta zona aragonesa.

Moho: Sabor de los vinos para cuya elaboración se ha usado racimos enmohecidos o se han utilizado recipientes poco limpios y que contenían moho.

Mosto: Zumo obtenido de la uva fresca por medio de estrujado, escurrido o prensado, en tanto no ha comenzado su fermentación.

Nariz, con: Vino con aromas.

Nervio: Estructura y músculo de un vino, que debe estar bien equilibrada por el alcohol y los taninos.

Ordinario: Vino grosero, sin elegancia.

Organoléptico: Hace referencia a las cualidades o propiedades que se perciben con los sentidos, durante la degustación, como el color, el aroma y el sabor.

Oxidación: Proceso por el que el vino incorpora cierta cantidad de oxígeno, que afecta a sus cualidades de modo distinto según el tipo de vino.

Oxidado: Se dice de un vino demasiado evolucionado, que ha perdido sus cualidades naturales a consecuencia de una oxidación.

Macabeo: Uva bianca molto produttiva usata per la produzione di vini bianchi secchi e di cava. Nella Navarra e nella Rioja è nota con il nome di Viura.

Macerazione: Contatto prolungato del mosto, del mosto-vino o del vino stesso con le parti solide o semi-solide dell'uva, al fine di ottenere colore, tannini ed estratto.

Macerazione carbonica: Metodo di vinificazione in cui le uve fermentano intere e si ottengono vini delicati e aromatici.

Malvasia: Varietà bianca autorizzata nella DOCa. Rioja, nota anche come Rojal blanco e Subirat.

Mazuelo: Varietà di uva rossa chiamata anche Carignan, in quanto originaria di questa zona aragonese.

Ammuffito: Sapore dei vini per la cui produzione si sono usati grappoli ammuffiti o tini poco puliti o che contenevano muffa.

Mosto: Succo ottenuto dall'uva fresca per mezzo della spremitura, della sgrondatura o della pressatura, che non ha ancora cominciato la fermentazione.

Con naso: Vino ricco di aromi.

Nervo: Struttura e muscolatura di un vino, che deve essere ben equilibrata dall'alcol e dai tannini.

Ordinario: Vino grossolano, privo di eleganza.

Organolettico: Fa riferimento alle qualità o alle proprietà che, durante la degustazione, si percepiscono con i sensi, come il colore, l'aroma e il sapore.

Ossidazione: Processo mediante cui il vino incorpora una certa quantità di ossigeno, che ne influenza le qualità in modo diverso a seconda del tipo di vino.

Ossidato: Si dice di un vino troppo alterato, che ha perso le proprie qualità naturali in seguito all'ossidazione.

Pálido: Falta de color en blancos o rosados.

Pasado: Vino cuyas características no han resistido la prueba del tiempo. Que ha perdido su valor óptimo.

Peleón: Corriente, sin atributos.

Perfumado: Sinónimo de aromático.

Persistencia: Se utiliza para indicar que después de que un vino ha sido echado en la boca, en ésta quedan sensaciones gustativo-olfativas. La evaluación de esta característica se hace contando los segundos.

Picado: Avinagrado, que tiene ácido acético.

Picante: Se dice del vino provisto de una acidez agradable que no llega a ser incisiva. Se aplica también al vino que contiene una moderada dosis de anhídrido carbónico.

Polifenoles: Taninos, antocianas y otras materias colorantes de gusto amargo, que contribuyen también a la estructura de los vinos.

Precipitación: Fenómeno que hace aparecer en un vino un compuesto insoluble que se precipita o queda en suspensión antes de sedimentarse. Las precipitaciones de bitartratos o de pigmentos se pueden eliminar perfectamente decantando los vinos.

Raspón: Escobajo o estructura vegetal del racimo. Cuando el raspón está muy presente en los vinos, les aporta aromas y sabores herbáceos.

Redondo: Equilibrado, que muestra armonía entre todos sus componentes: pigmento, aromas primarios y secundarios, taninos, ácidos, azúcares, alcohol, cuerpo, el justo toque de roble – cuando se trata de un vino de crianza –, el bouquet de botella y el conjunto de todos los caracteres propios de su variedad y su linaje.

Pallido: Mancanza di colore nei vini bianchi o nei vini rosati.

Passato: Vino le cui caratteristiche non hanno resistito alla prova del tempo. Vino che ha perso il suo ottimo valore.

Scadente: Comune, privo di qualità.

Profumato: Sinonimo di aromatico.

Persistenza: Si utilizza per indicare che, dopo che un vino è stato gustato nella bocca, in questa permangono le sensazioni gustolfattive. La valutazione di questa caratteristica si effettua contando i secondi.

Acescente: Aspro, che contiene acido acetico.

Pungente: Si dice di un vino provvisto di un'acidità piacevole, che non arriva ad essere elevata. Si applica anche al vino che contiene una dose moderata di anidride carbonica.

Polifenoli: Tannini, antociani e altre materie coloranti dal gusto amaro che contribuiscono a loro volta alla struttura dei vini.

Precipitazione: Fenomeno che fa comparire nel vino un composto insolubile che precipita o che rimane in sospensione prima di sedimentarsi. Le precipitazioni di bitartrati o di pigmenti possono essere eliminate perfettamente effettuando una decantazione.

Graspo: Raspo o struttura vegetale del grappolo. Quando è molto presente nei vini, il graspo apporta aromi e sapori erbacei.

Rotondo: Equilibrato, che mostra armonia tra tutti i suoi componenti: pigmenti, aromi primari e secondari, tannini, acidi, zuccheri, alcol, corpo, la giusta nota di rovere – quando si tratta di un vino invecchiato in botte –, il bouquet della bottiglia e l'insieme di tutte le caratteristiche proprie della sua varietà e del suo lignaggio.

Reducción: Proceso de crianza en botella en que el vino consume sólo el oxígeno contenido en el envase y madura lentamente, falto de aire.

Reflejos: Se dice de los matices de los colores del vino.

Reserva: En el caso de los vinos tintos, deberán madurar durante un período mínimo de 36 meses en barrica y botella, de los cuales al menos 12 serán en barrica. Para blancos, el período es de 24 meses, al menos 6 de ellos en envase de roble.

Retrogusto: Sensación que vuelve a la boca momentos después de ingerido el vino.

Roble: 1. Árbol del género *Quercus* que se utiliza para la obtención de maderas nobles de crianza. 2. Olor derivado de la crianza en barrica de roble aromático, que debe estar en perfecta armonía con otras características del vino (cuerpo, alcohol, tanino, acidez, etc.).

Rosado: Vino elaborado por uvas tintas, cuyo mosto ha permanecido sólo unas horas en contacto con los hollejos, fermentando sin éstos.

Rubí: Color rojo de algunos vinos semejante al de la piedra preciosa.

Sabor: Impresión que sobre los órganos del gusto producen las sustancias sápidas del vino. Pueden ser agradables – virtudes o desagradables – sabores – que indican defectos o alteraciones.

Sano: Se dice de un vino que no presenta alteraciones ni defectos.

Seco: Se dice de aquellos vinos tranquilos, desprovistos de sabores azucarados. Por debajo de los 2g/l, el azúcar residual de un vino es imperceptible al paladar. La tonalidad dulce comienza a detectarse claramente a partir de los 25g/l.

Sedimentos: Depósitos o posos formados en el vino.

Sedoso: Suave, aterciopelado.

Riduzione: Processo di affinamento in bottiglia nel quale il vino consuma solo l'ossigeno contenuto nel recipiente e matura lentamente, in mancanza d'aria.

Riflessi: Si dice delle sfumature dei colori del vino.

Riserva: Nel caso dei vini rossi, devono maturare in barrique e in bottiglia per un periodo minimo di 36 mesi, dei quali almeno 12 in barrique. Per i vini bianchi, il periodo di maturazione è di 24 mesi, di cui almeno 6 in botti di rovere.

Retrogusto: Sensazione che si ripresenta in bocca qualche istante dopo l'ingerimento del vino.

Rovere: 1. Albero del genere Quercus che si usa per ottenere legno nobile per l'invecchiamento in botte. 2. Odore derivato dall'invecchiamento in barrique di rovere aromatico, che deve essere in perfetta armonia con altre caratteristiche del vino (corpo, alcol, tannini, acidità, ecc.).

Rosato: Vino prodotto con uva rossa, il cui mosto è rimasto solo per qualche ora a contatto con le bucce ed ha fermentato senza di esse.

Rubino: Colore rosso di alcuni vini, somigliante a quello dell'omonima pietra preziosa.

Sapore: Impresione prodotta sugli organi del gusto dalle sostanze sapide del vino. Possono essere sapori piacevoli – virtù – oppure sapori spiacevoli, che indicano difetti o alterazioni.

Sano: Si dice di un vino che non presenta né alterazioni, né difetti.

Asciutto: Si dice di quei vini fermi privi di sapori zuccherini. Sotto ai 2 g/L, lo zucchero residuo di un vino è impercettibile al palato. Il tono dolce comincia a percepirsi in modo chiaro a partire dai 25 g/L.

Sedimenti: Depositi o residui che si formano nel vino.

Setoso: Morbido, vellutato.

Sommelier: Persona encargada de la administración de la bodega y del servicio de los vinos y espirituosos en un restaurante; su papel ante la clientela consiste en escoger, aconsejar, informar, proponer, catar, etc.

Suave: Armonioso, sin demasiados ácidos ni taninos, agradable al paladar.

Sulfídrico [sic]: Hidrógeno sulfurado que en algunos vinos produce un olor de huevos podridos.

Sulfuroso, sabor a, olor a: Defecto de olor y sabor en vinos con concentraciones excesivas de anhídrido sulfuroso.

Sutil: Fino y delicado.

Tánico: Se dice de un vino rico en taninos. Según sus cualidades, estos vinos serán astringentes o duros, ásperos, agradables, redondos, fundidos, aterciopelados, etc.

Tanino: Conjunto de los compuestos fenólicos de un vino, responsables de su color, su aroma, su estructura, y muchas otras virtudes. El tanino es una sustancia orgánica de sabor astringente, contenida en los hollejos y pepitas de la uva. También la madera de roble aporta, durante la crianza, los taninos propios de su corteza vegetal. Se distingue entre el tanino dulce o suave (el aportado por la uva) y taninos duros (los aportados por la [sic]). Los taninos naturales de la uva tinta ejercen un cierto poder protector y saludable sobre las arterias, contribuyendo a evitar la formación de la placa de ateroma o grasa. Al aumentar el nivel de colesterol HDL de la sangre, ejercen una acción beneficiosa, parecida a la que ofrecen el aceite de oliva o el pescado azul. Los últimos descubrimientos científicos nos han permitido valorar también el poder antioxidante de ciertas sustancias fenólicas contenidas en el vino, como el reveratrol [sic]. Estas sustancias desempeñarían un papel en la prevención del cáncer.

Tapón, sabor a, olor a: Sabores y olores anormales comunicados al vino por tapones de mala calidad o por problemas de contaminación ambiental (cloroanilinas).

Sommelier: Persona incaricata di amministrare la cantina e di servire i vini e gli alcolici in un ristorante; davanti al cliente, il suo ruolo consiste nello scegliere, consigliare, informare, proporre, degustare, ecc.

Morbido: Armonico, senza troppi acidi, né tannini. Gradevole al palato.

Solfidrico: Idrogeno solforato che in alcuni vini produce un odore di uova marce.

Sapore o aroma solforoso: Difetto di aroma e di sapore nei vini con concentrazione eccessiva di anidride solforosa.

Sottile: Fine e delicato.

Tannico: Si dice di un vino ricco di tannini. In base alle proprie qualità, questi vini saranno astringenti o duri, aspri, piacevoli, rotondi, armoniosi, vellutati, ecc.

Tannino: Insieme dei composti fenolici di un vino, responsabili del colore, dell'aroma, della struttura e di molte altre proprietà. Il tannino è una sostanza organica dal sapore astringente, contenuta nelle bucce e nei semi dell'uva. Durante l'invecchiamento in botte, anche il legno di rovere apporta i tannini propri della corteccia vegetale. Si opera una distinzione tra i tannini dolci o morbidi (apportati dall'uva) e i tannini duri (apportati dal legno). I tannini naturali dell'uva rossa esercitano una certa funzione protettiva e salutare sulle arterie, contribuendo ad evitare la formazione di placca aterosclerotica o di grasso. All'aumentare del livello di colesterolo HDL nel sangue, esercitano un'azione benefica, simile a quella svolta dall'olio di oliva o dal pesce azzurro. Le ultime scoperte scientifiche ci hanno permesso di apprezzare anche il potere antiossidante di certe sostanze fenoliche contenute nel vino, come il resveratrolo. Queste sostanze sembrerebbero avere un ruolo nella prevenzione del cancro.

Sapore o odore di tappo: Sapori e odori anomali, conferiti al vino da tappi di qualità scadente o da problemi di contaminazione ambientale (cloroanilina).

Tempranillo: Variedad tinta de gran calidad muy utilizada en Rioja Alavesa.

Típico: Con características los vinos tradicionales de una comarca.

Tipificado: Vino que mantiene uniformemente sus cualidades y caracteres, independientemente de las cosechas.

Trasiego: Operación de bodega que tiene por objeto airear el vino y separarlo de las lías que se depositan en los envases de almacenamiento o de crianza.

Turbio: Vino sin limpidez, con materias coloidales en suspensión.

Umbral de percepción: Nivel mínimo y máximo de intensidad en el que pueden detectarse las impresiones sensoriales.

Untuoso: Vino fluido oleoso, que impregna la mucosa bucal.

Uva: El noble fruto de la *Vitis vinífera* que sirve para elaborar el vino.

Vainilla, aroma de: Aroma natural del vino, característico de algunas variedades y asimilable a la vainilla. También, algunos vinos tras estar en bodega.

Varietal: Aroma y sabor propios de la cepa que ha dado origen el vino.

Verde: Vino con exceso de acidez, debido a falta de madurez en las uvas y a no haber sufrido la fermentación maloláctica. Exceso de ácido málico.

Vinífera: Cepa de la que se recogen las uvas destinadas a producir vino.

Vino: Bebida procedente de la fermentación alcohólica completa o parcial de la uva fresca o del mosto.

Vinoso: Condición de un vino que muestra fuerte impacto de aroma alcohólico y de extracto, sin carácter afrutado.

Tempranillo: Varietà di uva rossa di alta qualità, molto utilizzata nella Rioja Alavesa.

Tipico: Che presenta le caratteristiche dei vini tradizionali di una comarca.

Stabilizzato: Vino che mantiene le proprie qualità e le proprie caratteristiche in modo uniforme, indipendentemente dalla vendemmia.

Travaso: Operazione di cantina che ha lo scopo di ossigenare il vino e separarlo dai fondi che si depositano nei recipienti di stoccaggio o di invecchiamento in legno.

Torbido: Vino privo di limpidezza, con materiale colloidale in sospensione.

Soglia di percezione: Livello di intensità minimo e massimo in cui si possono percepire le impressioni sensoriali.

Untuoso: Vino denso e oleoso, che impregna la mucosa buccale.

Uva: Il nobile frutto della *Vitis vinifera* che serve per produrre il vino.

Aroma di vaniglia: Aroma naturale del vino, caratteristico di alcune varietà e paragonabile alla vaniglia. È anche tipico di alcuni vini dopo l'invecchiamento in barrique.

Varietale: Aromi e sapori propri dei ceppi che hanno dato origine al vino.

Verde: Vino con un eccesso di acidità dovuto ad una mancanza di maturità nelle uve e al fatto di non essere stato sottoposto a fermentazione malolattica. Eccesso di acido malico.

Vite: Ceppo da cui si raccolgono le uve destinate alla produzione del vino.

Vino: Bevanda che deriva dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca o del mosto.

Vinoso: Condizione di un vino che mostra un forte impatto di aroma alcolico e di estratto, privo di caratteri fruttati.

Anexo

Calidad de las añadas de Rioja Alavesa

Año	Calif.	Año	Calif.	Año	Calif.	Año	Calif.	Año.	Calif.
1925	MB	1945	B	1965	M	1985	B	2005	E
1926	M	1946	N	1966	N	1986	B	2006	MB
1927	M	1947	MB	1967	N	1987	MB	2007	MB
1928	MB	1948	E	1968	MB	1988	B	2008	MB
1929	N	1949	MB	1969	N	1989	B	2009	MB
1930	M	1950	N	1970	MB	1990	B	2010	E
1931	MB	1951	N	1971	M	1991	MB	2011	E
1932	N	1952	E	1972	M	1992	B		
1933	N	1953	M	1973	B	1993	B		
1934	E	1954	B	1974	B	1994	E		
1935	MB	1955	E	1975	MB	1995	E		
1936	N	1956	B	1976	B	1996	MB		
1937	N	1957	N	1977	N	1997	B		
1938	M	1958	E	1978	MB	1998	MB		
1939	N	1959	MB	1979	N	1999	B		
1940	N	1960	B	1980	B	2000	B		
1941	B	1961	B	1981	MB	2001	E		
1942	MB	1962	MB	1982	E	2002	B		
1943	B	1963	N	1983	B	2003	B		
1944	B	1964	E	1984	N	2004	E		

**E – EXCELENTE | MB – MUY BUENA | B – BUENA | N – NORMAL | M
- MEDIANA**

Allegato

Qualità delle annate dei vini della Rioja Alavesa

Anno	Qual.	Anno	Qual.	Anno	Qual.	Anno	Qual.	Anno.	Qual.
1925	MB	1945	B	1965	M	1985	B	2005	E
1926	M	1946	N	1966	N	1986	B	2006	MB
1927	M	1947	MB	1967	N	1987	MB	2007	MB
1928	MB	1948	E	1968	MB	1988	B	2008	MB
1929	N	1949	MB	1969	N	1989	B	2009	MB
1930	M	1950	N	1970	MB	1990	B	2010	E
1931	MB	1951	N	1971	M	1991	MB	2011	E
1932	N	1952	E	1972	M	1992	B		
1933	N	1953	M	1973	B	1993	B		
1934	E	1954	B	1974	B	1994	E		
1935	MB	1955	E	1975	MB	1995	E		
1936	N	1956	B	1976	B	1996	MB		
1937	N	1957	N	1977	N	1997	B		
1938	M	1958	E	1978	MB	1998	MB		
1939	N	1959	MB	1979	N	1999	B		
1940	N	1960	B	1980	B	2000	B		
1941	B	1961	B	1981	MB	2001	E		
1942	MB	1962	MB	1982	E	2002	B		
1943	B	1963	N	1983	B	2003	B		
1944	B	1964	E	1984	N	2004	E		

**E – ECCELLENTE | MB – MOLTO BUONA | B – BUONA |
N – NORMALE | M - MEDIOCRE**

Capítulo 4

Análisis traductológico: método, problemas y técnicas de traducción

Como hemos mencionado en los capítulos anteriores, el objetivo que queremos conseguir a través de este trabajo de tesis es una propuesta de traducción al italiano del manual *Rioja Alavesa y sus vinos. Manual de cata*. Sin embargo, después de dicha propuesta de traducción, que hemos visto en el Capítulo 3, hace falta que nos detenemos en el análisis traductológico. En el análisis que vamos a proponer en este capítulo, en primer lugar, vamos a describir el método traductor empleado y, a continuación, vamos a analizar los problemas que se han planteado y las técnicas de traducción utilizadas durante el proceso traductor. En cuanto a estos dos últimos puntos de análisis, sin embargo, cabe subrayar que solo vamos a tomar en consideración aquellos aspectos que son relevantes para el campo vitivinícola.

4.1. El método traductor

Hurtado Albir (2011: 241) define el método traductor como “la manera en la que el traductor se enfrenta al conjunto del texto original y desarrolla el proceso traductor según determinados principios”. El método traductor, por tanto, es una decisión global previa que concierne al proceso traductor y que se aplica a todo el texto.

Además, en la discusión sobre el método que se halla en traductología, Hurtado Albir (2011: 247) considera que hay una serie de premisas básicas que es fundamental examinar. Entre estas premisas, esta destacada autora enfatiza la necesidad de distinguir entre ‘método’, ‘estrategia’ y ‘técnica’: para el propósito de este capítulo, solo vamos a considerar la distinción entre ‘método’ y ‘técnica’. Como hemos visto, el método es una decisión global que el traductor toma *a priori*, a la hora de afrontar la

tarea de traducción; diferentemente, la técnica es un procedimiento que se ve en el resultado de la traducción y al que recurrimos para conseguir una equivalencia entre el texto de partida y el de llegada. Teniendo presente esta importante distinción, Hurtado Albir destaca que, al elegir el método, se debe considerar la multifuncionalidad del texto y el hecho de que el método tiene que estar relacionado con la finalidad de la traducción y con el contexto en el que se inserta la traducción. Además, hay que tener en cuenta que cada método traductor dará lugar a diferencias en la traducción, como proceso y como resultado (Hurtado Albir, ⁵2011: 247-251).

Por tanto, habida cuenta de estas premisas, esta relevante autora (⁵2011: 251-252) propone distinguir entre cuatro métodos traductores básicos:

1. Método interpretativo-comunicativo. A través de este método se busca comprender y reexpresar el mismo sentido del texto de partida, manteniendo su función, su género textual y el efecto que el texto produce en el destinatario.
2. Método literal. Presupone reconvertir los elementos lingüísticos del texto de partida en la lengua de llegada, traduciendo palabra por palabra.
3. Método libre. Según este método, el texto de llegada mantiene la misma información y una función similar a la del texto de partida, pero con este método “no se persigue transmitir el mismo significado” (Hurtado Albir, ⁵2011: 252).
4. Método filológico. Parte de la idea de que el texto de partida suele ser objeto de estudio y, por tanto, requiere la adición de notas con comentarios filológicos, históricos, etc., tanto sobre el texto de partida, como el de llegada.

A la luz de esta distinción entre los cuatro métodos descritos por Hurtado Albir, ponemos de relieve que el método que hemos empleado al realizar nuestra propuesta de traducción es el método interpretativo-comunicativo, ya que hemos tratado conseguir una equivalencia en todos los niveles, manteniendo la función del texto y el género textual e intentando que el texto tenga un efecto idéntico en el destinatario.

Teniendo en cuenta esta premisa de base, en la sección siguiente vamos a considerar los problemas que se han planteado durante el proceso traductor.

4.2. Los problemas de traducción

Nord (1988a/1991: 151, cito a través de Hurtado Albir, ⁵2011: 282) define los problemas de traducción como las dificultades de carácter objetivo con las que puede encontrarse un traductor a la hora de realizar una tarea de traducción determinada. Por consiguiente, si bien puede que también se presenten dificultades de carácter subjetivo, en traductología los problemas tienen que ver con las dificultades objetivas que aparecen en el texto de partida y que se configuran como un obstáculo a la hora de encontrar una equivalencia en el texto de llegada.

Hurtado Albir (⁵2011: 287-288) observa que la gama de problemas de traducción es enorme y que “estos pueden afectar a microunidades del texto original, pero también a macrounidades”. En su propuesta de clasificación, esta autora se basa en la categorización formulada por el grupo PACTE, que distingue entre cinco tipos de problemas de traducción:

1. Problemas lingüísticos. Son problemas que afectan a la norma lingüística de la lengua de llegada y que plantean problemas de diferencias entre la norma de la lengua de partida y la de la lengua de llegada. Estos problemas pueden expresarse a nivel de comprensión y/o de reexpresión y pueden atañer al plano léxico y morfosintáctico.
2. Problemas textuales. Estos problemas pueden expresarse a nivel de comprensión y/o de reexpresión y tiene que ver con el hecho de que las lenguas funcionan de manera diferente desde el punto de vista textual. Las características que conciernen a la textualidad, y que, por lo tanto, están afectadas por estos problemas, son la coherencia, la cohesión, la progresión temática, etc.
3. Problemas extralingüísticos. Estos problemas derivan de las diferencias entre las culturas en juego y están relacionados con cuestiones ligadas al tema, si se trata de conceptos especializados, a la cultura en general o a cuestiones de tipo enciclopédico.

4. Problemas de intencionalidad. Son problemas que resultan en la dificultad, por parte del traductor, de captar la información del texto de partida con respecto a los actos de habla, a la intencionalidad del autor, a lo que se presupone y lo que se implica, etc.
5. Problemas pragmáticos. Estos problemas se remiten a cuestiones ligadas al encargo de traducción, a las características del destinatario del texto y al contexto en el que avviene el proceso traductor.

En consideración de la definición de los problemas de traducción y de la distinción entre estos cinco tipos, en las secciones siguientes vamos a comentar ejemplos concretos de los problemas lingüísticos y extralingüísticos relativos a conceptos vitivinícolas con los que nos hemos tenido que enfrentar al realizar nuestra propuesta de traducción.

4.2.1. Problemas lingüísticos: la traducción de los nombres propios de instituciones y siglas

En esta sección vamos a comentar los problemas lingüísticos que se han planteado con respecto a la traducción de nombres propios de instituciones y organismos y, en segundo lugar, los problemas relativos a la traducción de las denominaciones en ámbito vitivinícola.

Por lo que concierne a la traducción de las instituciones y de los organismos, vamos a tomar en consideración los siguientes ejemplos:

Texto original	Propuesta de traducción
A.P.R.A.: Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa.	APRA: <i>Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa</i> [Associazione per la Promozione della Rioja Alavesa].

<p>El Consejo Regulador de la D.O. atestigua la autenticidad de este producto, sometido a un control estricto (prueba de cata, bajo la Autoridad del Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen (INDO)) y que representa una garantía de calidad.</p>	<p>Il comitato di tutela della DO attesta l'autenticità di questo prodotto, che viene sottoposto ad un controllo rigoroso (prova di degustazione sotto l'<i>Autoridad del Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen</i> [Autorità dell'Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine] (INDO)) e che rappresenta una garanzia di qualità.</p>
<p>INDO: Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.</p>	<p>INDO: <i>Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen</i> [Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine].</p>

Como podemos ver, en nuestra propuesta de traducción hemos elegido mantener en español los nombres de ciertos organismos y luego se han traducido literalmente entre paréntesis para que el lector italiano pueda entender qué significan estos nombres. La razón detrás de esta decisión ha sido el hecho de que los organismos en cuestión son organismos españoles que no tienen un equivalente en Italia, por lo que hemos preferido mantener los nombres tal y como aparecen en el texto de partida.

Sin embargo, por lo que concierne a la traducción de ‘Consejo Regulador’, no hemos mantenido la forma original, sino que lo hemos traducido por *comitato di tutela*. En un primer momento, hemos pensado en mantenerlo en español, por coherencia con los otros casos mencionados, pero una atenta consulta del corpus paralelo español-italiano de las actas del Parlamento Europeo y de las sentencias del Tribunal de Justicia de la Unión Europea nos han permitido comprobar que son más frecuentes los casos en los que se traduce ‘Consejo Regulador’ por *comitato di tutela* que los casos en los que se utiliza el préstamo. Por esta razón, hemos optado por esta solución.

En cuanto a la traducción de las denominaciones de origen, vamos a comentar la traducción de ‘denominación de origen’, de ‘denominación de origen controlada’ y de ‘denominación de origen calificada’:

Texto original	Propuesta de traducción
Denominación de origen: Región, comarca o zona que reúne una serie de características que dan singularidad a un producto.	Denominazione di origine: Regione, comarca o area che riunisce una serie di caratteristiche che conferiscono singolarità ad un prodotto.
D.O.C.: Denominación de Origen Controlada. Designa los vinos de una zona delimitada sometidos al control de un Consejo Regulador.	DOC: Denominazione di Origine Controllata. Designa i vini di un’area delimitata che vengono sottoposti al controllo di un Comitato di Tutela.
D. O. Calificada: Mención que ampara a ciertos vinos de calidad obtenidos en zonas delimitadas, elaborados según un reglamento preciso (variedades de cepa, rendimiento límite por hectárea, grado alcohólico, procedimiento de vinificación, cualidades organolépticas, etc.).	DO Calificada [DO Qualificata]: Denominazione riferita a certi vini di qualità ottenuti in aree delimitate e prodotti secondo regole precise (varietà dei vitigni, resa massima per ettaro, gradazione alcolica, procedure di vinificazione, qualità organolettiche, ecc.).

La calidad de los productos del sector vitivinícola es objeto de normas tanto desde el punto de vista de la legislación nacional, como desde el punto de vista de la Unión Europea. A nivel europeo, la ley relevante y actualmente vigente es el reglamento 1308/2013, que establece la organización común de mercados de los productos agrarios. En particular, este reglamento se refiere a los productos acogidos a una denominación de origen protegida (DOP) o a una indicación geográfica protegida (IGP) y, en el artículo 93, se ofrecen las definiciones de ‘denominación de origen’ e

‘indicación geográfica’, traducidas respectivamente por *denominazione di origine e indicazione geografica*. Por lo tanto, para la traducción de ‘denominación de origen’ nos hemos basado en este reglamento de la Unión y en su traducción oficial al italiano.

Sin embargo, cabe subrayar que, en los ordenamientos jurídicos de los Estados Miembros de la Unión, se utilizan también los que se definen “términos tradicionales”, es decir, expresiones que los Estados Miembros regulan y emplean en vez de las expresiones utilizadas a nivel europeo. Por lo que concierne a la traducción de ‘denominación de origen controlada’, pasa algo raro, ya que este término tradicional no se indica ni en eAmbrosia, que es el registro legal de los productos registrados y protegidos en la Unión Europea, ni en la lista publicada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español. La situación es diferente por su traslación al italiano, *denominazione di origine controllata*, que se introdujo por primera vez en el ordenamiento jurídico italiano por el *decreto legge* 930/1963. Ya que la definición de *denominazione di origine controllata* corresponde con la definición que encontramos en el texto de partida, hemos empleado esta traducción.

La cuestión es diferente por lo que atañe a la traducción de ‘denominación de origen calificada’, que es un término tradicional típico del ordenamiento jurídico español: los requisitos que debe tener un vino acogido a este tipo de denominación están indicados en la ley 24/2003, que es la “ley de la viña y del vino”. Como podemos ver, en este caso hemos adoptado la misma técnica que hemos empleado para la traducción de los nombres de las instituciones, manteniendo la forma original y añadiendo una traducción literal entre paréntesis para que el lector italiano pueda entender qué significa esta etiqueta lingüística.

4.2.2. Problemas lingüísticos: la traducción de los nombres propios de las cepas y de los vinos

Otro tipo de problema lingüístico que vamos a comentar se refiere a la traducción de los nombres propios de las cepas y de los vinos: en algunos casos, hemos mantenido el nombre español de la cepa o del vino en cuestión, mientras que en otros casos los

hemos adaptado, utilizando, en nuestra propuesta de traducción, el equivalente que tiene una mayor frecuencia de uso en los textos vitivinícolas italianos.

Vamos a tomar en consideración algunos ejemplos de nombres que no tienen una forma adaptada:

Texto original	Propuesta de traducción
Tempranillo: Variedad tinta de gran calidad muy utilizada en Rioja Alavesa.	Tempranillo: Varietà di uva rossa di alta qualità, molto utilizzata nella Rioja Alavesa.
Tintas: Tempranilla, Garnacha, Graciano y Mazuelo.	Uva rossa: Tempranilla, Garnacha, Graciano e Mazuelo.
Blancas: Viura, Malvasía y Garnacha blanca.	Uva bianca: Viura, Malvasia e Garnacha blanca.

Como podemos ver en estos ejemplos, en nuestra propuesta de traducción hemos utilizado el nombre español de estas variedades de uva, con la única excepción constituida por ‘Malvasía’, ya que se ha adaptado la morfología del italiano y se ha quitado la tilde. En esta toma de decisión ha sido determinante la consulta de artículos especializados, publicados por FISAR (*Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori*) y AIS (*Associazione Italiana Sommelier*), que nos han permitido comprobar que en el contexto vitivinícola italiano estos nombres no tienen una forma adaptada.

Sin embargo, podemos mencionar dos casos en los que hemos utilizado el nombre adaptado: el primero concierne a la traducción de ‘Jerez’.

Texto original	Propuesta de traducción
Los aromas que se deben a la oxidación de diversos componentes del vino en el tiempo aparecen durante el envejecimiento en botellas o por	Gli aromi dovuti all’ossidazione di vari componenti del vino nel corso del tempo compaiono durante l’affinamento in bottiglia oppure per

oxidación directa en el caso de algunas elaboraciones particulares que producen fuertes proporciones de etanal como ocurre con Jerez .	ossidazione diretta nel caso di alcuni vini particolari che producono alte percentuali di etanolo, come avviene con lo Sherry .
---	--

Como indica la Encyclopaedia Britannica, el nombre ‘Sherry’ es una adaptación anglicanizada del nombre ‘Jerez’: relativamente a este vino, existe una denominación de origen, la D.O. Jerez-Xerez-Sherry, que es una de las denominaciones de origen más antiguas de España y cuyo orden de constitución se remonta a 1933. Es interesante notar que esta D.O. comprende los tres nombres con los que se conoce este vino: efectivamente, fuera de España, ‘Sherry’ es la opción más común. En nuestra propuesta de traducción, hemos decidido poner la forma anglicanizada en vez de ‘Jerez’, dado que la consulta de sitios web de divulgación, como *Quattrocalici*, y de manuales especializados, como el manual *Il Sommelier* (2019), publicado por FISAR, nos ha indicado que en los textos vitivinícolas italianos la forma ‘Sherry’ tiene una frecuencia de uso mayor.

El segundo caso en el que hemos optado por la forma adaptada tiene que ver con la traducción de ‘Cariñena’:

Texto original	Propuesta de traducción
Mazuelo: Variedad de uva tinta llamada también Cariñena , por ser originaria de esta zona aragonesa.	Mazuelo: Varietà di uva rossa chiamata anche Carignan , in quanto originaria di questa zona aragonese.

Si buscamos información sobre la uva Cariñena en la guía de cepas ofrecida por el sitio web de divulgación *Quattrocalici*, podemos ver que la entrada que aparece se titula ‘Carignan (Cariñena)’. Esto nos ha llamado la atención, porque *Carignan* es la forma francesa de este nombre propio: como describe *Quattrocalici*, la variedad de uva Cariñena es originaria de la zona de Aragón, y desde aquí se difundió en Francia, precisamente en Midi y en Languedoc-Roussillon. Esto explica la adaptación francesa

del nombre. Lo interesante es que, aunque esta variedad de uva es originaria de España, fuera de España se conoce por el nombre francés: hemos podido verificar esto a través de la consulta de la entrada ‘Cariñena’ en el banco de datos terminológicos Enoterm y de los sitios web oficiales de FISAR y AIS. En particular, los sitios de FISAR y AIS nos han permitido comprobar ulteriormente que en los textos vitivinícolas italianos se utiliza la forma francesa de ‘Cariñena’.

4.2.3. Problemas extralingüísticos: la traducción de los términos de la cata

Vamos ahora a detenernos en los problemas extralingüísticos con los que nos hemos encontrado durante el proceso traductor y, en lo específico, con los que tienen que ver con la traducción de los términos de la cata. La terminología de la cata se refiere a las tres fases de la degustación, es decir, la fase visiva, la olfativa y la degustativa, en las que se manifiestan las características organolépticas del vino. Cuando hablamos de terminología de la cata, parece obvio que los términos a los que recurre el catador para describir un vino son preponderadamente adjetivos. Lo peculiar, sin embargo, es que la adjetivación relativa a la cata se caracteriza por el hecho de que los adjetivos especializados son limitados en su número, ya que la mayoría de los descriptores son metáforas lexicalizadas o adjetivos de uso común que se caracterizan por un nivel de polisemia variable (Gilarioni, 2007: 30). Por tanto, en la traducción de los términos de la cata la dificultad ha consistido en el comprender el significado de los adjetivos utilizados en español e individuar el equivalente acuñado – o, si no existe, el que más se acerca – en italiano.

Vamos ahora a comentar algunos ejemplos, comenzando por la traducción de algunos descriptores relativos a la calidad del aroma:

Texto original	Propuesta de traducción
Así, la calidad del aroma viene determinada por su:	In questo modo, la qualità dell’aroma è determinata da:

Finura: muy fino, fino, bastante fino, común, vulgar. [...]	Finezza: molto fine, fine, mediamente fine, comune, ordinario. [...]
---	---

En la descripción de la finura, podemos ver que los adjetivos se corresponden más o menos en los dos idiomas, aunque con algunas diferencias. Por ejemplo, en español se utiliza el descriptor ‘bastante fino’, mientras que el manual FISAR (2019) indica como equivalente *mediamente fine*, y no *abbastanza fine*, como se podría pensar. Se trata de una diferencia sutil, que, sin embargo, puede dar lugar a un error de traducción.

Además, los descriptores que el manual FISAR (2019) indica para la calidad del aroma son los siguientes: “molto fine (di grande distinzione ed eleganza), fine (elegante), mediamente fine (suficientemente elegante), comune (semplice, ordinario)”. Observamos que en el texto de partida hay un adjetivo más, que es ‘vulgar’. Para mantener la correspondencia en el texto de llegada, hemos optado por utilizar una de las dos glosas que el manual FISAR (2019) pone entre paréntesis después del adjetivo *comune*, es decir, *ordinario*.

Otro ejemplo que podemos comentar tiene que ver con la traducción de los descriptores de la tanicidad del vino:

Texto original	Propuesta de traducción
Las palabras usuales para definir la estructura de un vino son: blando, poco tánico, pulido, tánico, rasposo.	I termini comunemente usati per descrivere la struttura di un vino sono: leggero, poco tannico, giustamente tannico, tannico, allappante.

Una vez más, el principal instrumento de documentación ha sido el manual FISAR (2019), que indica los siguientes adjetivos para la descripción de la tanicidad: “allappante (percezione tannica eccessiva), tannico (dominanza tannica), giustamente tannico (piacevole percezione dei tannini), poco tannico (presenza appena percettibile

dei tannini)”. De nuevo, en el texto de partida hay un descriptor más que en el manual FISAR (2019), por lo que ha sido necesaria una investigación más profunda a través de glosarios y bancos de datos terminológicos. En particular, para la traducción de ‘blando’, el punto de partida ha sido la consulta de las fichas terminológicas de Enoterm, que hemos controlado después a través de otros glosarios en línea y de los artículos del sitio de divulgación *Quattrocalici*. En cuanto a los otros descriptores de la tanicidad, hemos comprobado que el significado expresado por los adjetivos alistados en el manual FISAR y por los alistados en el texto de partida corresponde a través de la consulta de recursos terminológicos y enciclopédicos, como el ya mencionado Enoterm y la enciclopedia vitivinícola en línea Wein.plus.

4.2.4. Problemas extralingüísticos: la traducción de los objetos del sumiller

En nuestra propuesta de traducción, hemos tenido que afrontar otro problema de tipo extralingüístico también: en lo específico, nos estamos refiriendo a la traducción de los ‘instrumentos operativos’ del sumiller, así como los define el manual FISAR (2019). En particular, los objetos cuya traducción ha sido un problema son dos: ‘canastilla’ y ‘catavinos’. Vamos a ver por qué.

Por lo que concierne a la traducción de ‘canastilla’, vamos a ver algunos ejemplos:

Texto original	Propuesta de traducción
Los vinos de guarda con depósito, generalmente tintos con cuerpo que estarán en posición horizontal en la bodega, se traerán a la mesa acunados en la canastilla .	I vini da invecchiamento con depositi, di solito vini rossi di corpo che vengono conservati in posizione orizzontale nella cantina, vanno portati a tavola mantenendoli in orizzontale all’interno di un paniere versatoio .
En este último caso, se irá a la vinoteca o bodega provisto de la canastilla , que	In quest’ultimo caso, bisogna recarsi alla cantina climatizzata o alla cantina

<p>se acercará a la botella, y no al contrario, para que esta última se mueva lo menos posible.</p>	<p>provvisi di paniere versatoio. È il paniere versatoio che va avvicinato alla bottiglia e non il contrario: in questo modo, la bottiglia si muove il meno possibile.</p>
<p>El procedimiento de decantado es sencillo: Se colocará un joco de luz debajo del cuello y hombros de la botella, y tomando la canastilla con dos manos, o la botella si se parte de la posición vertical, se verterá el vino inclinándola progresivamente hasta el momento en que los posos empiecen a deslizarse por el cuello, momento que implicará el final del decantado.</p>	<p>Il procedimento da seguire per la decantazione è semplice: bisogna collocare una candela sotto il collo e le spalle della bottiglia e, prendendo il paniere versatoio con due mani (o la bottiglia, se si parte da una posizione verticale), si versa il vino inclinando progressivamente il paniere versatoio fino al momento in cui i sedimenti cominciano a scivolare lungo il collo: è questo momento che determina la fine della decantazione.</p>

Si buscamos la palabra ‘canastilla’ en el DRAE, el primer significado nos da esta definición: “Cesta pequeña de mimbres en que se tienen objetos menudos de uso doméstico”. Además, es significativo que el banco de datos terminológicos Enoterm no tiene una ficha terminológica para esta entrada. Partiendo de la definición del DRAE, nos damos cuenta de que la canastilla es una *cesta di vimini* que se usa específicamente para traer el vino a la mesa o, de todas formas, para sacar las botellas de la bodega. Sin embargo, el sintagma *cesta di vimini* no es una traducción correcta, porque una *cesta di vimini* también se usa como cesta para contener frutas y, además, la canastilla a la que se hace referencia en el texto de partida tiene una forma peculiar que permite contener la botella de vino acunada. Para resolver este problema, en primer lugar, hemos consultado la sección *La figura del sommelier* en el manual FISAR (2019), donde hemos hallado la definición de *panier-verseur* (también llamado *paniere*

versatoio). En segundo lugar, hemos buscado ‘canastilla vino’ y ‘*panier-verseur*’ en Google Imágenes y esto nos ha permitido comprobar que estas dos etiquetas lingüísticas se refieren al mismo objeto. Por último, hemos consultado algunos sitios web para verificar cuál de las dos formas es más común en los textos vitivinícolas italianos.

Como hemos mencionado, otro problema ha sido la traducción de ‘catavinos’:

Texto original	Propuesta de traducción
Catavinos: Copa alta, más estrecha en la boca, en la que se sirve el vino para ser catado.	Calice da degustazione: Calice alto, più stretto nella bocca, in cui si serve il vino per la degustazione.

La traducción de este instrumento del sumiller ha sido un problema porque el portal terminológico Enoterm, en la ficha terminológica ‘catavinos’, indica el término *tastevin* como equivalente para el francés y el inglés. Tras controlar que también en el contexto italiano se utilice este término, nos hemos dado cuenta de que el manual FISAR (2019) describe detalladamente este instrumento, que, sin embargo, no se corresponde con la descripción del catavinos: efectivamente, el *tastevin* se define como una especie de cuenco de plata muy pequeño que el sumiller lleva al cuello. Además, hemos podido comprobar que se trata de objetos completamente diferentes buscándolos en la enciclopedia vitivinícola Wein.plus y en Google Imágenes.

Así, hemos buscado la clasificación de los diferentes tipos de copa en el sitio web *Quattrocalici*: este sitio web ofrece una categorización muy minuciosa, pero, de todos modos, no hemos conseguido encontrar un tipo de copa que se corresponda al catavinos y, por consiguiente, un equivalente acuñado. Por lo tanto, la solución que hemos adoptado consiste en la técnica de la descripción (Hurtado Albir y Molina, 2002), ya que hemos reemplazado el término por la explicación de su función.

4.3. Las técnicas de traducción

Como hemos mencionado en la sección 4.1, cabe diferenciar entre ‘método’ y ‘técnica de traducción’. Como hemos visto, el método es una “opción global que recorre todo el texto y que afecta al proceso y al resultado” (Hurtado Albir, ⁵2011: 257); diferentemente, la técnica de traducción es un procedimiento, normalmente verbal, que solo afecta a la traducción como resultado y, en lo específico, a microunidades textuales. En otras palabras, la técnica de traducción es una intervención, por parte del traductor, que es visible en el texto de llegada.

En traductología, esta noción de técnica ha sido considerada de manera prescriptiva durante mucho tiempo y esto ha llevado varios teóricos a dejarla de lado. Sin embargo, Hurtado Albir (⁵2011: 257) señala que las técnicas de traducción pueden constituir un elemento de análisis traductológico ulterior y eficaz para describir y comparar la realización de la equivalencia traductora entre el texto de partida y el de llegada. En el análisis traductológico que proponemos en este capítulo, creemos que es significativo analizar algunas de las técnicas que hemos aplicado para realizar nuestra propuesta de traducción. Aunque la categorización de las técnicas formulada por Hurtado Albir y Molina (2002) incluye dieciocho técnicas, y efectivamente hemos utilizado varias en nuestra propuesta de traducción, en las secciones siguientes solo vamos a considerar las más relevantes para nuestro análisis, es decir, las que hemos utilizado para la traducción de microunidades relativas a conceptos específicos del ámbito vitivinícola.

4.3.1. Las técnicas de traducción: la elisión

La elisión es una técnica de traducción que se opone a la amplificación y que consiste en no formular elementos de información que aparecen en el texto de partida (Hurtado Albir y Molina, 2002: 510). Vamos a ver un caso en el que hemos empleado esta técnica en nuestra propuesta de traducción, es decir, en la traducción de ‘tostado o estufado’:

Texto original	Propuesta de traducción
Una vez secas, se monta la barrica. Durante el montaje, la barrica se ve sometida internamente a un quemado que se conoce como tostado o estufado .	Una volta stagionate le doghe, si procede ad assemblare la barrique. Durante l'assemblaggio, la barrique viene surriscaldata internamente in un processo noto come tostatura .

Como podemos ver, en el texto de partida tenemos dos términos para indicar el proceso de calentamiento al que se someten las barricas, mientras que, en nuestra propuesta de traducción, solo hemos puesto uno, es decir, *tostatura*. El diccionario Treccani nos permite darnos cuenta de que en la lengua italiana hay otros términos que indican procesos de calentamiento, como *torrefazione* y *arrostitimento*. Sin embargo, no son términos correctos en este contexto, porque el primero indica la tostadura de semillas para uso alimenticio (por ejemplo, café, granos de cebada, etc.), y el segundo indica el calentamiento de minerales a una temperatura por debajo del punto de fusión. Por tanto, tras una búsqueda cuidadosa y la consulta de manuales especializados, como el susodicho manual FISAR (2019) y *Vino. Il manuale del Sommelier* (2006) publicado por Enoteca Italiana, hemos optado por una elisión, ya que hemos comprobado que en italiano solo se utiliza *tostatura* para referirse a este proceso.

4.3.2. Las técnicas de traducción: la particularización

La particularización es una técnica que prevé que en el texto de llegada se use un término más concreto o preciso (Hurtado Albir y Molina, 2002: 510). En nuestra propuesta de traducción, hemos recurrido varias veces a la particularización: vamos a comentar algunos ejemplos.

Un caso en el que podemos ver el resultado de esta técnica tiene que ver con la traducción de ‘elaboración de vinos’:

Texto original	Propuesta de traducción
Elaboración de vinos	Vinificazione
Elaboración de vinos blancos	Vinificazione in bianco
Elaboración de vinos rosados	Vinificazione in rosato
Elaboración de vinos tintos	Vinificazione in rosso

Si buscamos la palabra ‘elaboración’ en el DRAE, vemos que la definición es la siguiente: “Transformar una cosa u obtener un producto por medio de un trabajo adecuado”. Esta definición está acompañada por este ejemplo de uso: “En España se elaboran vinos de excepcional calidad”. Si bien en italiano se podría traducir este término como *produzione*, hemos optado por *vinificazione* y, por consiguiente, *vinificazione in bianco*, *in rosato* e *in rosso* en los casos específicos, porque estos son los términos que se utilizan tanto en textos divulgativos – como por ejemplo los artículos del sitio web *Quattrocalici* –, como en textos especializados – como el manual FISAR (2019). Por tanto, para referirse a los procesos que tienen por efecto la producción de vinos, hemos optado por estos términos, aunque cabe subrayar que son más específicos que sus equivalentes en español.

Otro ejemplo es la traducción del término ‘envejecimiento’:

Texto original	Propuesta de traducción
Maduración y envejecimiento de los vinos	Maturazione e invecchiamento dei vini
Envejecimiento en botella	Affinamento in bottiglia

Como podemos ver, este término se ha traducido de manera diferente en los dos casos que hemos puesto como ejemplo: en el primer caso, lo hemos traducido por *invecchiamento*, mientras que, en el segundo, por *affinamento*. La razón detrás de esta diferencia es que, en el primer caso, ‘envejecimiento’ se refiere en general al periodo, tras la fermentación, en el que el vino madura y modifica sus características organolépticas. Diferentemente, en el segundo caso, ‘envejecimiento’ se refiere al

periodo de maduración al que se somete el vino después del embotellado: como explica el sitio web *Quattrocalici*, “la maturazione è una fase di evoluzione continua, che prosegue anche in bottiglia, prima e dopo la messa in commercio, prendendo in questo caso il nome di affinamento”. Aunque a nivel teórico no es del todo impropio hablar de *invecchiamento* después del embotellado, hemos preferido utilizar el término *affinamento*, porque es más preciso y, además, es el más usado.

En cuanto a esta técnica de traducción, vamos a tomar en consideración un último ejemplo, es decir, la traducción de ‘tirabuzón’:

Texto original	Propuesta de traducción
La parte que penetra en el corcho debe tener la forma adecuada, es decir, en espiral y no de broca. Sólo un tirabuzón lo bastante largo y puntiagudo coge bien el corcho.	La parte che penetra nel tappo deve avere una forma adeguata, ossia a spirale e non a punta di trapano. Solo un verme sufficientemente lungo e appuntito penetra bene nel tappo.

Si buscamos ‘tirabuzón’ en el DRAE, el significado que nos interesa es el segundo, que nos reenvía a la entrada ‘sacacorchos’. En nuestra propuesta de traducción, sin embargo, no hemos traducido este término por *cavatappi*, sino que hemos optado por *verme*. La razón detrás de esta decisión es que en esta sección del texto se está hablando de las características que debería tener un buen sacacorchos y, en particular, de la parte de este instrumento que efectivamente penetra en el corcho: por tanto, hemos preferido utilizar el nombre específico de esta parte del sacacorchos, es decir, *verme*.

4.3.3. Las técnicas de traducción: los préstamos

El uso de los préstamos consiste en la integración de una palabra o una expresión de otra lengua sin modificarla (Hurtado Albir y Molina, 2002: 510). Podemos distinguir

entre dos tipos de préstamos: el préstamo puro, a través del que se mantiene la ortografía de la otra lengua, y el préstamo naturalizado, que adapta la ortografía a la de la lengua de uso. En nuestra propuesta de traducción, son muchos los casos en los que hemos utilizado los préstamos: vamos a ver algunos ejemplos.

El primer ejemplo que vamos a comentar es la traducción de ‘carasol’:

Texto original	Propuesta de traducción
<p>Por otro lado, las viñas de Rioja Alavesa, desde la Sierra de Cantabria hasta el río Ebro, se disponen en una pendiente orientada al sur – un “carasol”, según el habla de los viticultores –, lo que implica una uva de categoría superior.</p>	<p>D’altro canto, da Sierra de Cantabria fino al fiume Ebro, le vigne della Rioja Alavesa si dispongono lungo un pendio orientato verso sud – un “carasol” [pendio a solatio], come lo chiamano i viticoltori –, che comporta una uva di categoria superiore.</p>

Si buscamos ‘carasol’ en el DRAE, el resultado de la búsqueda nos reenvía a otra entrada, ‘solana’, que significa “lugar o terreno orientados al sol”. El diccionario Treccani nos indica que en italiano hay una locución adverbial para indicar que algo se orienta hacia el sol, que es: *a solatio*. Sin embargo, en nuestra propuesta de traducción hemos decidido mantener el préstamo puro para que el lector italiano sepa como los viticultores de la Rioja llaman estas pendientes. Además, hemos puesto la traducción con la locución adverbial en cuestión entre paréntesis, de manera que el lector pueda entender mejor qué significa ‘carasol’.

Otro ejemplo de préstamo tiene que ver con la traducción de ‘*châteaux* de Burdeos’:

Texto original	Propuesta de traducción
<p>Así, en 1886 los principales <i>châteaux de Burdeos</i> adoptaron oficialmente la barrica de 225 litros, de roble</p>	<p>Così, nel 1886, i principali <i>châteaux di Bordeaux</i> adottarono ufficialmente la barrique da 225 litri, esclusivamente in</p>

exclusivamente, que pasaría a llamarse bordelesa.	legno di rovere, che prese il nome di barrique bordolese.
---	---

Como podemos ver, en este caso nos enfrentamos al uso de un préstamo puro también en el texto de partida: el término *château* aparece en relación con la producción y el comercio de vino por primera vez en el decreto francés de 19 de agosto de 1921, que introdujo la noción de “*exploitation agricole existant réellement*” y la calificó a través de palabras como *château*, *domain* y otras. Se trata, entonces, de un término que tiene detrás una historia y un significado muy precisos. Por tanto, la investigación relativa a qué significa este término en el ámbito vitivinícola y la comprobación del uso del préstamo en los textos vitivinícolas italianos han sido elementos determinantes para la toma de decisión que nos ha llevado a mantener el préstamo en nuestra propuesta de traducción.

Otro caso en el que ambos los idiomas utilizan un préstamo puro del francés se refiere al término ‘*coupage*’:

Texto original	Propuesta de traducción
<i>Coupage</i> : Palabra francesa que designa el vino obtenido a partir de la mezcla de otros de distintas cualidades, logrando así una armonización.	<i>Coupage</i> : Parola francese che designa il vino ottenuto a partire dalla miscela di altri vini di qualità diverse al fine di raggiungere una armonizzazione.

Es interesante notar que, aunque en el texto de partida se utiliza el préstamo puro, el portal terminológico en línea Enoterm indica que en español también existe un préstamo naturalizado (*cupaje*). Diferentemente, en italiano existe una palabra equivalente (*taglio*), pero *coupage* presenta una mayor frecuencia de uso, sobre todo en los textos especializados: por esta razón, hemos elegido mantener el préstamo en nuestra propuesta de traducción.

Además, un caso de préstamo que llama la atención es la traducción de ‘clubes de vino’:

Texto original	Propuesta de traducción
En clubes de vino .	Nei <i>wine club</i> .
Otra forma de compra en bodega es mediante los clubes de vinos .	Un'altra forma di acquisto nelle cantine si ha attraverso i <i>wine club</i> .
Aparte de los propios clubes de vinos que forman algunas bodegas, existen algunas empresas que actúan de intermediarias entre las bodegas y el consumidor.	Oltre ai <i>wine club</i> veri e propri che vengono organizzati da alcune cantine, esistono alcune aziende che fungono da intermediari tra le cantine e il consumatore finale.

La palabra ‘club’ es un préstamo puro del inglés, como nos indica la entrada correspondiente en el DRAE: lo interesante es que, mientras que el español solo utiliza ‘club’ como préstamo, el italiano no hace lo mismo. A pesar de que la expresión *club di vino* existe, el uso del préstamo puro *wine club* es mucho más frecuente, no solo en los blogs de divulgación, sino también en los sitios web oficiales de FISAR y AIS. En consecuencia, en nuestra propuesta de traducción hemos preferido utilizar el préstamo inglés *wine club*.

Un caso más que consideramos significativo concierne a la traducción de los términos ‘afrutado’ y ‘frutoso’:

Texto original	Propuesta de traducción
Afrutado: Vino con sabor a fruta, procedente de la uva. Es una característica de los vinos jóvenes.	Fruttato: Vino con sapore che ricorda la frutta, proveniente dall’uva. È una caratteristica dei vini giovani.
Frutoso: Dícese del vino afrutado.	Frutoso: Si dice di un vino fruttato.

Como podemos ver, hemos sacado estos ejemplos de la traducción del glosario: efectivamente, el adjetivo ‘frutoso’ solo aparece en esta sección del texto de partida y el problema de como trasladarlo al italiano se nos ha presentado aquí, dado que en todo

el texto siempre se utiliza ‘afrutado’ para definir los vinos con sabor a fruta. Si buscamos ‘frutoso’ en el DRAE, el primer significado nos reenvía al lema ‘afrutado’: entonces, los dos pueden considerarse equivalentes. En italiano, solo tenemos el término *fruttato* para expresar este significado: si buscamos un sinónimo en el diccionario Treccani, no aparece ninguna entrada. Además, *fruttato* es el único término que se utiliza en los textos divulgativos y especializados sobre el tema del vino. La razón que subyace tras la toma de decisión de utilizar ‘frutoso’ como préstamo puro en nuestra propuesta de traducción tiene que ver con la necesidad de mantener una correspondencia y una comparación entre el texto de partida y el texto de llegada. Aunque de esta manera el lector italiano se da cuenta de que en español también existe el adjetivo ‘frutoso’, quizás esta entrada del glosario italiano se pueda eliminar en caso de publicación.

Por último, es interesante comentar la traducción de ‘barrica’, término que ya ha aparecido en dos ejemplos utilizados anteriormente en este capítulo y que volvemos a presentar:

Texto original	Propuesta de traducción
<p>Una vez secas, se monta la barrica. Durante el montaje, la barrica se ve sometida internamente a un quemado que se conoce como tostado o estufado.</p>	<p>Una volta stagionate le doghe, si procede ad assemblare la barrique. Durante l’assemblaggio, la barrique viene surriscaldada internamente in un processo noto come tostatura.</p>
<p>Así, en 1886 los principales <i>châteaux</i> de Burdeos adoptaron oficialmente la barrica de 225 litros, de roble exclusivamente, que pasaría a llamarse bordelesa.</p>	<p>Così, nel 1886, i principali <i>châteaux</i> di Bordeaux adottarono ufficialmente la barrique da 225 litri, esclusivamente in legno di rovere, che prese il nome di barrique bordolese.</p>

La traducción de este término nos llama la atención porque nos permite ver que ambos los idiomas utilizan préstamos para indicar este tipo de tonel: por un lado,

vemos que el español emplea un préstamo naturalizado; por el otro, los textos divulgativos y especializados consultados han puesto de manifiesto que el italiano prefiere el préstamo puro del francés, por el que hemos optado en nuestra propuesta de traducción.

4.4. Recapitulación

El objetivo de este capítulo ha sido ofrecer un análisis traductológico de la propuesta de traducción que hemos realizado, propuesta que constituye el fulcro de este trabajo de tesis. Hemos comenzado nuestro análisis por una descripción de los métodos traductores, precisando cuál es el método que hemos empleado en nuestra propuesta de traducción. A continuación, hemos proseguido explicando qué son los problemas de traducción y hemos comentado una serie de problemas lingüísticos y extralingüísticos que hemos afrontado durante la tarea de traducción. En último lugar, hemos abordado las técnicas de traducción y hemos presentado ejemplos de técnicas que hemos utilizado para conseguir la equivalencia traductora en la traslación al italiano de conceptos típicos del sector vitivinícola.

Aunque quizá este análisis no incluya todos los ejemplos y los aspectos que sería necesario comentar, nos ha permitido evidenciar que la traducción vitivinícola y, en lo específico, la traducción de un manual de cata constituye un caso único, ya que plantea una serie de cuestiones tanto desde el punto de vista técnico-especializado, como desde el punto de vista cultural.

Conclusiones

El objetivo que queríamos conseguir a través de este trabajo de tesis era la realización de una propuesta de traducción al italiano del manual *Rioja Alavesa y sus vinos. Manual de cata* y la elaboración del relativo análisis traductológico. En concreto, queríamos observar las características más relevantes y las dificultades que pueden surgir a la hora de afrontar la traducción de un texto especializado de este tipo, en el que lo técnico se combina con una dimensión cultural igualmente significativa.

Como hemos visto en la presentación del corpus de traducción, el texto de partida está pensado como manual que tiene el objetivo de proporcionar una serie de conocimientos básicos sobre el vino y la cata a quien se acerque a este mundo, de manera que la presencia de términos especializados en el texto, aunque perceptible, no resulta en una comunicación demasiado compleja para el público receptor.

A lo largo de este trabajo de tesis, y gracias al análisis traductológico que hemos llevado a cabo, hemos podido observar que en la traducción del texto los mayores problemas de traducción que se han presentado son de tipo lingüístico y extralingüístico. Por lo que concierne a los problemas lingüísticos, los que hemos puesto de relieve en nuestro análisis son dos: en primer lugar, la traducción de los nombres propios de organismos e instituciones de España que no tienen un equivalente en Italia y la traducción de las denominaciones de origen, que son marcas de protección jurídicas que pueden ser tanto de origen nacional como europea; en segundo lugar, hemos tomado en consideración la traducción de los nombres propios de las cepas. En el primer caso, el criterio por el que hemos optado nos ha llevado a operar una distinción entre lo que tiene un equivalente en la lengua de llegada y lo que no lo tiene, en cuanto institución o denominación típica del ordenamiento jurídico español. Por esta razón, en nuestra propuesta de traducción hemos mantenido en su forma original nombres como ‘Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa (A.P.R.A.)’ y la marca jurídica ‘denominación de origen calificada’, pero con cuidado de poner una

traducción literal entre paréntesis. Diferentemente, si había un equivalente acuñado, porque se trata de conceptos establecidos a nivel europeo, hemos utilizado el equivalente (por ejemplo, ‘Consejo Regulador’ se ha traducido por *comitato di tutela*). Para la resolución de este tipo de problemas ha sido fundamental una documentación atenta y, sobre todo, la consulta de corpus paralelos español-italiano en SketchEngine.

Relativamente a la traducción de los nombres de las cepas, hemos podido ver que, en algunos casos, en la cultura de llegada se mantiene el nombre español (por ejemplo, ‘Tempranillo’ o ‘Garnacha’), mientras que, en otros, la consulta de textos divulgativos y especializados nos ha demostrado que fuera de España algunas cepas se conocen por un nombre diferente (por ejemplo, *Sherry* en vez de ‘Jerez’ y *Carignan* en vez de ‘Cariñena’).

En cuanto a los problemas extralingüísticos detectados, hemos podido observar que, en general, tienen que ver con la traducción de la terminología de la cata y de los nombres de los instrumentos operativos del sumiller. Si, por un lado, es posible conseguir la traducción de los instrumentos del sumiller de manera bastante simple, aunque algunos nombres puedan dificultar al traductor, por el otro, la traducción de la terminología de la cata resulta más insidiosa. Esto pasa por dos motivos: el primero es que un término aparentemente fácil e ‘inocuo’ de traducir podría en realidad resultar en un error de traducción en falta de una documentación cuidadosa; el segundo tiene que ver con el hecho de que los descriptores que se utilizan en las dos culturas no siempre se corresponden, en el sentido de que puede que en una cultura se utilice un descriptor más que en la otra. Por tanto, podemos señalar que en estos casos las fuentes de documentación han sido textos divulgativos y especializados relativos a la cultura de llegada, ya que estos problemas no tienen que ver con las diferencias entre los dos idiomas en juego, sino con las diferencias que se hallan en la cultura del vino en Italia y en España. En particular, las fuentes que más han sido eficaces para documentarnos son el sitio web de divulgación *Quattrocalici*, el manual *Il sommelier* publicado por FISAR (2019) y los artículos en el sitio web de AIS.

Otro aspecto que hemos podido observar gracias al análisis traductológico que hemos realizado atañe al empleo de las técnicas de traducción. Podemos subrayar que,

con respecto a la traducción de los conceptos especializados del sector vitivinícola, las técnicas que hemos utilizado con más frecuencia son la particularización y los préstamos. En lo específico, creemos que el análisis de los préstamos es el más interesante, porque nos permite ver cómo funcionan los dos idiomas – y, por supuesto, las dos culturas del vino. El análisis llevado a cabo nos permite señalar que hay casos en los que ambos los idiomas en juego utilizan un préstamo puro (por ejemplo, *châteaux* y *coupage*, que son préstamos puros del francés) y casos en los que el español utiliza un préstamo adaptado y el italiano un préstamo puro (por ejemplo, ‘clubes de vino’ y *wine club* o ‘barrica’ y *barrique*). Además, por lo que atañe a las técnicas empleadas, la razón que nos ha llevado a utilizar ciertas técnicas y no otras es, de nuevo, la labor de documentación a través de manuales y textos especializados y divulgativos para comprobar el equivalente acuñado en la lengua y cultura de llegada.

En conclusión, a través de este trabajo de tesis hemos podido experimentar personalmente por qué el profesor Ibáñez Rodríguez (2017) define la traducción vitivinícola como un caso singular de traducción especializada. En concreto, hemos podido comprobar que para traducir un texto de este tipo es imprescindible un proceso de documentación cuidadoso, atento y minucioso para adquirir los conocimientos necesarios sobre la dimensión técnica y, a la vez, cultural de este sector y para evitar errores de traducción. A este respecto, hay que llevar a cabo la fase de documentación sin prisa, consultando fuentes de tipo diferente y sin pararse a un nivel superficial, ya que es necesario considerar no solo el par de lenguas en cuestión, sino también las dos culturas. A pesar de que este tipo de traducción nos puede mantener pegados a la silla durante mucho tiempo, si no nos desanimamos por las dificultades que la traducción de textos especializados en este sector nos puede colocar en el camino, podemos afirmar que se trata de un ámbito extremadamente apasionante y digno de nuevos estudios, tanto de corte empírico, como de corte descriptivo.

Bibliografía

BERTAZZOLI, Raffaella (⁶2020): *La traduzione: teorie e metodi*. Carrocci, Roma.

ENOTECA ITALIANA (2006): *Vino. Il manuale del Sommelier*. Giunti, Firenze.

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER ALBERGATORI E RISTORATORI (2019): *Il Sommelier*. Tecnostampa Pignini Group Printing Division, Loreto.

GARCÍA YEBRA, Valentín (²1989): *Teoría y práctica de la traducción*. Gredos, Madrid.

GOTTI, Maurizio (1991): *I linguaggi specialistici: caratteristiche linguistiche e criteri pragmatici*. Nuova Italia, Scandicci.

HURTADO ALBIR, Amparo (⁵2011): *Traducción y traductología. Introducción a la traductología*. Cátedra, Madrid.

IBAÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel (2017): *La traducción vitivinícola. Un caso particular de traducción especializada*. Editorial Comares, Granada.

LEFÈVRE, Matteo (2016): *La traduzione dallo spagnolo: teoria e pratica*. Carrocci, Roma.

MAYORAL ASENSIO, Roberto y DÍAZ FOUCES, Oscar (2011): *La traducción especializada y las especialidades de la traducción*. Universitat Jaume I, Castelló de la Plana.

OSIMO, Bruno (²2008): *Manuale del traduttore: guida pratica con glossario*. Hoepli, Milano.

RECODER, María José y CID, Pilar (2004): «La documentación en la traducción especializada», en Gonzalo García, Rosario Consuelo y García Yebra, Valentín (eds.), *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada*. Arco Libros, Madrid, págs. 73-88.

SCARPA, Federica (⁴2005): *La traduzione specializzata. Lingue speciali e mediazione linguistica*. Hoepli, Milano.

Sitiografía

“Décret du 19 août 1921 portant application de l'article L. 412-1 du code de la consommation en ce qui concerne les vins, les vins mousseux et les eaux-de-vie” [en línea]. 01 de enero de 2017. Disponible en la web: <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/LEGISCTA000006096291#:~:text=Il%20est%20interdit%20de%20d%C3%A9tenir,vins%20impropres%20%C3%A0%20la%20consommation> [fecha de la última consulta: 07 de julio de 2022]

“Decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930. Norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini” [en línea]. 26 de abril de 2010. Disponible en la web: <https://www.normattiva.it/urires/N2Ls?!vig=urn:nir:presidente.repubblica:decreto:1963-07-12;930> [fecha de la última consulta: 09 de julio de 2022]

ÁLVAREZ JURADO, Manuela (2017): «La degustación del vino a través de los textos. Aproximación a la terminología de la cata de vinos en los manuales decimonónicos divulgativos sobre enología», en *Sobre la práctica de la traducción y la interpretación en la actualidad*, vol. 1, págs. 45-61. Disponible en la web: https://www.researchgate.net/publication/354692071_La_degustacion_del_vino_a_traves_de_los_textos_Aproximacion_a_la_terminologia_de_la_cata_de_vinos_en_los_manuales_decimononicos_divulgativos_sobre_enologia [fecha de la última consulta: 23 de agosto 2022]

COMISIÓN EUROPEA. “Agriculture and rural development. Vino” [en línea]. Disponible en la web: https://agriculture.ec.europa.eu/farming/crop-productions-and-plant-based-products/wine_es [fecha de la última consulta: 23 de agosto de 2022]

euskadi.eus. “Catavinum Escuela de Vino” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/es/restaurantes/bodega-de-vino-rioja-alavesa-catavinum-escuela-del-vino/> [fecha de la última consulta: 29 de junio de 2022]

GILARDONI, Silvia (2007): «Descrivere il vino: analisi semantico-lessicale di una terminologia specialistica», en *L'Analisi Linguistica E Letteraria*, vol. 15, núm. 1, págs. 25–46. Disponible en la web: <https://www.analisilinguisticaeletteraria.eu/index.php/ojs/article/view/434> [fecha de la última consulta: 07 de julio de 2022]

HURTADO ALBIR, Amparo y MOLINA, Lucía (2002): «Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach», en *Meta*, vol. 47, núm. 4, págs. 498–512. Disponible en la web: <https://doi.org/10.7202/008033ar> [fecha de la última consulta: 10 de julio de 2022]

JEFATURA DEL ESTADO. “Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino” [en línea]. 11 de julio de 2003, 13 de mayo de 2015. Disponible en la web: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-13864> [fecha de la última consulta: 09 de julio de 2022]

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN. “Listado de denominaciones de origen protegidas e indicaciones geográficas protegidas de vino registradas en la Unión Europea” [en línea]. 31 de mayo de 2020. Disponible en la web: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/web-listadodops-igpsvinosporceaa-sinresum31052020_tcm30-426473.pdf [fecha de la última consulta: 09 de julio de 2022]

NEGRO ALOUSQUE, Isabel (2013): *La traducción de las metáforas en el lenguaje del vino*. XXXI Congreso Internacional AESLA. Disponible en la web: https://www.academia.edu/76586584/La_Traduccion_De_Las_Metaforas_en_El_Le

[nguaje_Del_Vino?source=swp_share](#) [fecha de la última consulta: 15 de mayo de 2022]

PARLAMENTO EUROPEO E CONSIGLIO. “Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio” [en línea]. 1 de enero de 2014, 07 de diciembre de 2021. Disponible en la web: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX:32013R1308> [fecha de la última consulta: 08 de julio de 2022]

PARLAMENTO EUROPEO Y CONSEJO. “Reglamento (UE) No 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013 por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 y (CE) no 1234/2007” [en línea]. 1 de enero de 2014, 07 de diciembre de 2021. Disponible en la web: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/es/TXT/?uri=CELEX:32013R1308> [fecha de la última consulta: 08 de julio de 2022]

RIERA PALMERO, Juan (2014): «El vino y la cultura», en *Anales de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid*, núm. 51, págs. 201-240. Disponible en la web: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5361613> [fecha de la última consulta: 23 de agosto de 2022]

THE EDITORS OF ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA. “Sherry” [en línea]. 05 de noviembre de 2020. Disponible en la web: <https://www.britannica.com/topic/sherry> [fecha de la última consulta: 07 de julio de 2022]

Diccionarios, fuentes de documentación y recursos lexicográficos en línea

AIS ITALIA. “Associazione Italiana Sommelier” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.aisitalia.it/Default.aspx#.Yxnun6HP23A> [fecha de última consulta: 04 de mayo de 2022]

AVVINO. “Glossario dei termini enologici” [en línea]. Disponible en la web: <https://avvino.it/glossario-dei-termini-enologici/> [fecha de la última consulta: 28 de marzo de 2022]

COMISIÓN EUROPEA. “eAmbrosia, the EU geographical indications register” [en línea]. Disponible en la web: <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/> [fecha de la última consulta: 09 de julio de 2022]

EUROPEAN UNION eCONTENT PROGRAM. “Euro TermBank” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.eurotermbank.com/> [fecha de la última consulta: 04 de abril de 2022]

FISAR VERSILIA. “Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori, Delegazione Versilia” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.fisarversilia.com/> [fecha de la última consulta: 03 de mayo de 2022]

GIRTraduvino. “Enoterm” [en línea]. Disponible en la web: <https://girtraduvino.com/en/recursos/> [fecha de la última consulta: 05 de julio de 2022]

IATE. “European Union terminology” [en línea]. Disponible en la web: <https://iate.europa.eu/home> [fecha de la última consulta: 09 de abril de 2022]

LEDER, Marcello. “Quattrocalici” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.quattrocalici.it/> [fecha de la última consulta: 06 de julio de 2022]

MAS, Catherine. “Glossario Italiano-Francese dei termini del vino” [en línea]. Disponible en la web: http://www.tigulliovino.it/francia/glossario_vino_italiano_francese.htm#r [fecha de la última consulta: 10 de mayo de 2022]

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. “Diccionario de la lengua española” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.rae.es/> [fecha de la última consulta: 09 de septiembre de 2022]

SKETCHENGINE. “SketchEngine” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.sketchengine.eu/> [fecha de la última consulta: 15 de marzo de 2022]

TRECCANI. “Enciclopedia” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.treccani.it/enciclopedia/> [fecha de la última consulta: 06 de julio de 2022]

TRECCANI. “Vocabolario” [en línea]. Disponible en la web: <https://www.treccani.it/vocabolario/> [fecha de la última consulta: 08 de julio de 2022]

TAM, Laura. “Grande Dizionario Spagnolo Hoepli” [en línea]. 2021. Disponible en la web: <https://www.elexico.com/users/UniPD/dizionari.html> [fecha de la última consulta: 04 de mayo de 2022]

UNIVERSITY OF GLASGOW. “Glosario del vino en español, checo, alemán, inglés, francés, italiano, rumano, esloveno y sueco” [en línea]. 07 de octubre de 2009. Disponible en la web: http://www.politica.ua.es/wineproject/tl450_es.htm [fecha de la última consulta: 02 de abril de 2022]

WEIN.Plus. “Lexicon” [en línea]. Disponible en la web: <https://glossario.wein.plus/> [fecha de la última consulta: 05 de julio de 2022]

Resumen en italiano

Oggigiorno, l'Unione Europea è il maggior produttore di vino a livello mondiale e, inoltre, la percentuale di esportazione dei prodotti vitivinicoli dal territorio europeo supera le percentuali relative all'esportazione di altri prodotti, come indicato nella pagina web della Commissione Europea dedicata al vino. Fin dalla prima Organizzazione Comune di Mercato (OCM), costituitasi nel 1962, il mercato di prodotti vitivinicoli ha esperito un'enorme espansione e, al momento, i tre Stati Membri dell'Unione che più investono in questo settore sono l'Italia (337 milioni di euro), la Francia (281 milioni) e la Spagna (210 milioni).

Il settore vitivinicolo, però, non ha assunto tale rilevanza solo in tempi recenti: al contrario, come spiega Juan Riera Palmero (2014: 203), il vino vanta di un'immensa tradizione come "agglutinante sociale", dal momento che, nel corso della storia, in innumerevoli culture e civiltà tutto si riuniva intorno al vino. I testi sul vino, dunque, punteggiano la letteratura sin dall'antichità classica, benché i testi sulla gastronomia e la degustazione siano comparsi più di recente, più precisamente nel XIX secolo (Álvarez Jurado, 2017: 46).

La degustazione costituisce il tema centrale della presente tesi, il cui obiettivo è la realizzazione di una proposta di traduzione all'italiano di un manuale di degustazione e della relativa analisi traduttologica. Nello specifico, la presente tesi si sviluppa in quattro capitoli, il cui contenuto verrà qui espresso in forma sintetica.

Il Capitolo 1 riguarda la traduzione, che, in un mondo in cui la globalizzazione prende sempre più piede, è un'attività che va acquisendo sempre maggiore importanza e che si va ampliando sempre più, giacché sono moltissimi i campi in cui si può svolgere quest'attività. Tra questi troviamo per l'appunto il settore vitivinicolo, che costituisce un settore di per sé estremamente vasto dal momento che i testi sul vino e sulla vite che si possono tradurre sono di tipo eterogeneo (Ibáñez Rodríguez, 2017: 30-31). Va sottolineato che, in questo tipo di traduzione che si definisce "traduzione

vitivinicola”, l’aggettivo “vitivinicola” si riferisce al campo specifico, mentre il sostantivo “traduzione” si riferisce all’attività traduttiva (Ibáñez Rodríguez, 2017: 9-10). Prima di addentrarsi nella traduzione vitivinicola, tuttavia, si ritiene necessario fare alcune premesse: innanzitutto, ci si concentrerà su come si può definire l’attività traduttiva e, in secondo luogo, si andrà a considerare la traduzione di testi specialistici.

La risposta alla domanda “che cos’è la traduzione?” potrebbe sembrare semplice e immediata, ma, in realtà, è piuttosto insidiosa, tanto che molti sono gli studiosi che, nel corso del tempo, hanno provato a darvi una risposta. Come indicato da García Yebra (²1989: 2) e Bertazzoli (⁶2020: 25), una delle prime difficoltà che si pongono nel rispondere a questa domanda sorge per il fatto che la traduzione è caratterizzata da una condizione binaria di processo e di risultato. In altre parole, quando si parla di “traduzione”, ci si può riferire all’insieme di azioni realizzate sul testo di partenza per giungere al testo di arrivo (traduzione come processo), così come al testo di arrivo in relazione al suo contesto (traduzione come risultato) (Bertazzoli, ⁶2020: 25).

Nel considerare la traduzione come processo, Hurtado Albir (⁵2011: 25) fa un’osservazione apparentemente banale, ma, in realtà, non così ovvia. L’autrice, infatti, sottolinea come la traduzione sia un’abilità e, più che un *saber*, un *saber hacer*. La traduzione, dunque, non sarebbe un “sapere”, ma un “saper fare”, un processo complesso che viene svolto da un soggetto, il traduttore, e che implica un’attività concreta, pratica, che dà luogo a un risultato tangibile: il testo di arrivo. Nella sua analisi di cosa sia la traduzione, Hurtado Albir (⁵2011: 37-39) propone di definire la traduzione come un processo interpretativo e comunicativo che consiste nella riformulazione di un testo, scritto in una lingua di partenza, tramite i meccanismi tipici di una lingua di arrivo. Tale processo ha luogo in un contesto sociale ben definito e viene svolto in funzione di un dato obiettivo.

Chiarito questo punto, Hurtado Albir (⁵2011: 58-59) ritiene anche di dover distinguere tra due ambiti in cui è possibile svolgere l’attività traduttiva: da un lato, si trovano gli ambiti contraddistinti dal campo, i quali originano traduzioni di generi specialistici (come il campo giuridico, quello scientifico, quello economico, e così via); dall’altro, si trovano gli ambiti non contraddistinti dal campo, i quali originano

traduzioni di generi non specialistici (come il campo pubblicitario o quello letterario). Viepiù, l'autrice sottolinea come sia preferibile parlare di “traduzione di testi specialistici” – o, eventualmente, di “traduzione di generi specialistici” – anziché di “traduzione specializzata”: di fatto, la traduzione è sempre specializzata, giacché richiede abilità e conoscenze specifiche da parte del traduttore.

Come visto poc'anzi, si possono tradurre sia testi (o generi) specialistici, sia testi (o generi) non specialistici. Alcuni autori, però, mettono in guardia dall'utilizzare questo modello binario, che risulta assai semplicistico: come spiegano Mayoral Asensio e Díaz Fouces (2011: 48-49), infatti, ciascun testo o atto comunicativo contiene, in varie proporzioni, elementi che si possono definire specialistici ed elementi che si possono definire non specialistici. Di conseguenza, quello che banalmente potrebbe sembrare una dicotomia tra ciò che è specialistico e ciò che non lo è in realtà si rivela essere un *continuum* alle cui estremità si collocano le categorie “generale” e “specialistico”. Si tratta di un'osservazione importante, poiché, come evidenziano Recoder e Cid (2004: 79), ogni tematica può essere trattata con vari livelli di profondità in vista di obiettivi differenti e dell'effetto che si vuole suscitare nel destinatario.

Benché vari autori riconoscano l'esistenza e la rilevanza di tale *continuum*, nonché l'impossibilità di separarne in modo netto le estremità, Scarpa (2005: 69) osserva che il modo in cui si affronta una traduzione cambia molto a mano a mano che si avvanza lungo il *continuum*. Nello specifico, la traduzione di testi specialistici presuppone una modalità di lavoro che Scarpa chiama ermeneutica, ma che è, al contempo, orientata e imposta dalla funzione del testo, dai destinatari della traduzione e da norme editoriali più o meno rigide. Pertanto, affinché la traduzione di un testo specialistico possa considerarsi di qualità, Recoder e Cid (2004: 82) sottolineano che ci sono tre requisiti che una buona traduzione deve possedere: in primo luogo, bisogna proporre una traduzione corretta dal punto di vista delle convenzioni testuali della lingua di arrivo; in secondo luogo, è necessario rispettare le idee del testo di partenza ed esporle in modo coerente; in terzo luogo, si raccomanda di utilizzare la terminologia dell'ambito specialistico in questione. L'ultimo punto è particolarmente rilevante, vista

la stretta interrelazione tra i linguaggi specialistici e la traduzione di testi specialistici. Sorge, allora, la domanda su cosa si intenda per “linguaggi specialistici” e dove risieda la differenza fra questi e la cosiddetta “lingua comune”.

Se ci si sofferma a pensare alla distinzione tra linguaggi specialistici e lingua comune, è molto probabile che la prima differenza che sovviene alla mente sia che i primi presuppongono l'utilizzo di termini specialistici (Scarpa, ⁴2005: 17). In realtà, Gotti (1991: 9) spiega che la specializzazione di un testo non influisce solo sul lessico utilizzato, ma anche sul suo livello morfosintattico, testuale e pragmatico. Per quanto riguarda la traduzione di testi specialistici, il traduttore lavora su testi che Umberto Eco definisce “testi chiusi”, i quali non si prestano a interpretazioni molteplici (Osimo, ²2008: 21), dimodoché l'adesione a determinate restrizioni linguistiche, stilistiche e pragmatiche fa sì che la traduzione di questi testi sia in un certo modo “obbligata” dal carattere “chiuso” e specialistico del testo di partenza (Lefèvre, 2016: 72). Di conseguenza, i linguaggi specialistici non implicano solo l'uso di una data terminologia, ma si manifestano in una moltitudine di livelli, i quali tengono conto del destinatario, della funzione e dell'intenzionalità del testo. Il traduttore di testi specialistici, pertanto, deve possedere una serie di competenze: deve saper maneggiare i linguaggi specialistici con cui lavora per poter comprendere il testo di partenza; deve conoscere le consuetudini comunicative dei testi specialistici di un dato settore, sia nella lingua di partenza che in quella di arrivo; deve saper distinguere l'intento pragmatico di situazioni comunicative specialistiche differenti; dev'essere capace di documentarsi e utilizzare le fonti in modo efficace (Scarpa, ⁴2005: 197).

Una volta chiarito in cosa consista la traduzione di testi specialistici e quali sono le sue caratteristiche, in particolare per ciò che concerne i linguaggi specialistici, ci si può soffermare sulla traduzione di testi specialistici relativi al settore vitivinicolo. In primo luogo, è necessario sottolineare che, quando si fa riferimento a questo ambito, è da tenere presente che esso include sia il dominio che riguarda la coltivazione della vite (*viti-*), sia il dominio che riguarda la vinificazione (*vini-*), fino a considerare poi la distribuzione del vino sul mercato e la degustazione. In altre parole, il settore vitivinicolo comprende due sottodomini principali, quello della vite e quello del vino,

i quali si ramificano a loro volta in ulteriori sottodomini. Ne emerge un ambito immenso ed eterogeneo, all'interno del quale i testi che si possono produrre – e, quindi, tradurre – sono molteplici (Ibáñez Rodríguez, 2017: 30-31). Se, però, si tiene conto del fatto che il livello di specializzazione di un testo può variare a seconda di diversi fattori, ne consegue che un testo vitivinicolo non è necessariamente un testo specialistico. Infatti, come nota Ibáñez Rodríguez (2017: 29), il testo vitivinicolo specialistico si colloca nell'ambito di una comunicazione specialistica in cui gli interlocutori sono specialisti del settore che intervengono in una situazione comunicativa specifica del dominio in questione e che si esprimono nel linguaggio specialistico di tale dominio. Il linguaggio specialistico del dominio vitivinicolo, però, presenta delle caratteristiche uniche, che non si presentano negli altri linguaggi specialistici.

Come menzionato in precedenza, i primi testi relativi al vino risalgono addirittura all'antichità classica e il vino è un tema abbastanza frequente nella letteratura. È stato anche oggetto di vari trattati, ma è solo nel XIX secolo che la terminologia del vino è diventata oggetto di una grande rivoluzione tecnica: questa rivoluzione si deve alla rivoluzione scientifica, che giunse in Francia nel XVIII secolo e che favorì lo studio della chimica grazie all'*Académie de Sciences*. Da questo punto di vista, la Spagna arrancava, ma le conoscenze acquisite in Francia giunsero sul suolo spagnolo grazie alla traduzione di varie opere francesi: questo funse da impulso per una notevole rivoluzione lessicale in campo vitivinicolo, giacché le conoscenze enologiche incorporarono una serie di termini scientifici e chimici (Álvarez Jurado, 2017: 46). Sorse così un linguaggio specialistico che Ibáñez Rodríguez (2017: 21) definisce portatore ed espressione del sapere vitivinicolo, nonché strumento di base per la comunicazione tra gli specialisti del settore e tra questi e il pubblico dei non esperti. La differenza tra il linguaggio specialistico del vino e gli altri linguaggi specialistici, però, sta nel fatto che in questo dominio il sapere tecnico si accompagna a un'impronta culturale mediterranea che risale all'antichità classica: di fatto, il linguaggio specialistico del vino trasmette conoscenze tecniche specialistiche, ma esprime anche una cultura condivisa dai paesi del Mediterraneo (Ibáñez Rodríguez, 2017: 50). In questo linguaggio specialistico, pertanto, si possono trovare affiancate una dimensione

specialistica e una dimensione umanistica e culturale e ciò fa sì che la traduzione di questo tipo di testi costituisca un caso unico nell'ambito della traduzione di generi specialistici. Nello specifico, l'affiancamento tra le due dimensioni appare in modo evidente nei testi relativi alla degustazione e alla descrizione delle qualità organolettiche del vino, come il testo la cui traduzione costituisce l'oggetto della presente tesi.

Nella fattispecie, la presentazione del corpus di traduzione si ha nel Capitolo 2: il testo che si è scelto di tradurre nel presente lavoro di tesi è il manuale *Rioja Alavesa y sus vinos. Manual de cata*, la cui data di pubblicazione non compare nel documento, né sul sito web in cui si è reperito il testo, ma è possibile ipotizzare che il manuale sia stato pubblicato nel 2012 o, al più tardi, nel 2013, giacché l'ultima annata considerata nella valutazione delle annate dei vini della Rioja è quella del 2011. L'ente che ha pubblicato il manuale in questione è Catavinum, una scuola enologica che organizza corsi di introduzione al mondo della degustazione che si rivolgono sia agli appassionati che alle imprese e ai professionisti del settore. Il manuale è reperibile sul sito web della scuola, nella pagina *Curso de cata online*, e lo scaricamento del file è il primo passo da compiere per poter intraprendere il corso di degustazione, dal momento che il testo si propone di fornire le conoscenze di base a chi entra in questo mondo.

I contenuti del manuale si possono dividere in diverse sezioni, a seconda del tema. In primo luogo, si trova una sezione che offre un primo sguardo alla Rioja Alavesa e a tutto ciò che concerne il settore vitivinicolo, a partire dalla definizione di "vino" e da un'infarinatura sui fattori che possono influire sulla qualità del prodotto. Segue una sezione che ha ad oggetto la vinificazione, nella quale si espongono i diversi processi coinvolti nella produzione dei vini bianchi, dei vini rossi e dei vini rosati, prendendo in considerazione anche le fasi relative all'invecchiamento in barrique e all'affinamento in bottiglia. Nella sezione seguente vengono illustrate le basi delle tre fasi della degustazione – ossia, l'esame visivo, l'esame olfattivo e l'esame gustativo. Si trova poi una sezione che va a completare tutto ciò che è stato anteriormente esposto e che riguarda i luoghi in cui è possibile acquistare i vini della Rioja, l'abbinamento tra il vino e le pietanze, la conservazione del vino in cantina e il servizio a tavola,

nonché la relazione tra la consumazione del vino e la salute. L'ultima sezione teorica è un glossario, in cui si spiegano tutti i termini tecnici relativi alla vinificazione e alla descrizione delle caratteristiche organolettiche del vino. Infine, il testo si conclude con una tabella di valutazione delle annate dei vini della Rioja Alavesa dal 1925 al 2011.

Prima di presentare la proposta di traduzione, si è ritenuto necessario affrontare alcune questioni preliminari. La prima di tali questioni riguarda la formattazione del testo: per far sì che la comparazione tra il testo di partenza e la proposta di traduzione realizzata risulti più facile, chiara e immediata, si è deciso di porre la traduzione con il testo di partenza a fronte. Questa nota preliminare ci porta alla seconda questione da sottolineare: il documento originale è formattato in due colonne, nelle quali il testo si alterna a immagini e figure esplicative. Nella proposta di traduzione realizzata, si è deciso di spogliare il testo della parte grafica e di formattarlo in una sola colonna. In caso di pubblicazione, bisognerebbe però utilizzare la formattazione originale, in due colonne e inserendo le immagini, avendo cura di tradurre anche le etichette linguistiche e le didascalie relative alla parte grafica.

Viepiù, il fatto di non utilizzare la formattazione originale fa sì che i riferimenti al numero di pagina che compaiono nel testo risultino scorretti: nella proposta di traduzione realizzata, si sono mantenuti i numeri di pagina così come compaiono nel testo originale, ma, in caso di pubblicazione, bisognerebbe provvedere a controllare tali riferimenti e, se del caso, correggerli.

L'ultima questione che è necessario porre in rilievo riguarda la traduzione del glossario: come menzionato anteriormente, nella proposta di traduzione all'italiano si è mantenuto il testo di partenza a fronte. Di conseguenza, nella proposta di traduzione realizzata, le entrate del glossario rispettano l'ordine alfabetico del testo di partenza, risultando così scombinata nel testo di arrivo. In caso di pubblicazione, dunque, sarebbe necessario riordinare le entrate in modo tale che queste rispettino l'ordine alfabetico nella lingua di arrivo.

Seguono poi il Capitolo 3, che costituisce il fulcro della presente tesi, dato che contiene la proposta di traduzione, e il Capitolo 4, che si propone di effettuare un'analisi traduttologica. Nell'analisi proposta, tre sono i punti di focus principali: in

primo luogo, la questione del metodo di traduzione impiegato; in secondo luogo, l'analisi dei problemi che si sono verificati durante la traduzione; in terzo luogo, le tecniche di traduzione utilizzate nel processo traduttivo. Per quanto concerne gli ultimi due punti di analisi, va sottolineato che si sono presi in considerazione solo gli aspetti traduttologici rilevanti per il campo vitivinicolo.

Per quanto riguarda il metodo di traduzione, Hurtado Albir (2011: 241) lo definisce come il modo in cui il traduttore affronta il testo originale nel suo insieme e in cui svolge il processo di traduzione sulla base di determinati principi. Il metodo di traduzione, pertanto, consiste in una decisione previa che riguarda il processo di traduzione e che va applicata a tutto il testo. Nel dibattito sul metodo che è scaturito in traduttologia, secondo Hurtado Albir (2011: 247) ci sono una serie di premesse basiche fondamentali da considerare. Fra queste, la studiosa enfatizza la necessità di distinguere tra le nozioni di “metodo”, “strategia” e “tecnica”, ma, per i fini perseguiti nel Capitolo 4, si sono prese in considerazione solo la distinzione fra “metodo” e “tecnica”. Come summenzionato, il metodo è una decisione globale che il traduttore adotta a priori, laddove invece la tecnica è un procedimento, visibile nel testo di arrivo, a cui si fa ricorso per conseguire un'equivalenza tra il testo di partenza e quello di arrivo. Tenendo presente quest'importante distinguo, Hurtado Albir (2011: 247-251) sottolinea che, nello scegliere il metodo, bisogna non solo considerare la multifunzionalità del testo, ma anche il fatto che il metodo dev'essere relazionato alla finalità della traduzione e al contesto in cui questa si colloca. Ciascun metodo di traduzione, infatti, darà luogo a differenze nella traduzione, intesa sia come processo che come risultato.

Tenuto conto di tutto ciò, l'autrice propone di classificare i metodi di traduzione in quattro categorie: il metodo interpretativo-comunicativo, attraverso cui si vuole comprendere ed esprimere lo stesso significato del testo di partenza, mantenendone la funzione, il genere testuale e l'effetto prodotto nel destinatario; il metodo letterale, con cui si riconvertono nella lingua di arrivo gli elementi linguistici del testo di partenza, traducendolo parola per parola; il metodo libero, attraverso cui il testo di arrivo mantiene le stesse informazioni e una funzione simile a quella del testo di partenza,

anche se con questo metodo non si cerca di trasmettere lo stesso significato; il metodo filologico, che parte dal presupposto che il testo sia oggetto di studio e richiede l'aggiunta di note a pie di pagina di tipo filologico, storico, e così via. Alla luce di questa classificazione, si può affermare che il metodo utilizzato per realizzare la proposta di traduzione oggetto della presente tesi è il metodo interpretativo-comunicativo, giacché si è cercato di realizzare una equivalenza a tutti i livelli, mantenendo la funzione e il genere testuale e provando a suscitare un effetto analogo nel destinatario.

Come precedentemente anticipato, il secondo punto di analisi riguarda i problemi di traduzione, che Nord (1988a/1991: 151, in Hurtado Albir, ⁵2011: 282) definisce come le difficoltà di carattere oggettivo che un traduttore può trovarsi ad affrontare nel realizzare un determinato incarico di traduzione. Di conseguenza, sebbene possano esserci anche delle difficoltà di carattere soggettivo, quando in traduttologia si parla di “problemi” ci si riferisce alle difficoltà oggettive che compaiono nel testo di partenza e che si configurano come un ostacolo al fine di trovare un'equivalenza nel testo e/o nella lingua di arrivo.

Hurtado Albir (⁵2011: 287-288) osserva che la gamma di problemi di traduzione è molto vasta, dato che questi possono presentarsi a livello di micro- e macro-unità testuali. Nel proporre una classificazione, l'autrice si basa sulla proposta formulata dal gruppo di ricerca PACTE (*Proceso de Adquisición de la Competencia Traductora y Evaluación*), che distingue cinque tipi di problemi di traduzione:

1. I problemi linguistici, che riguardano la norma linguistica della lingua di arrivo e che si configurano come differenze tra le due lingue di lavoro. Questi problemi possono verificarsi a livello di comprensione e/o di re-espressione del significato e possono riguardare il livello lessicale e morfosintattico.
2. I problemi testuali, i quali possono emergere a livello comprensione e/o di re-espressione del significato e hanno a che vedere con il fatto che le due lingue di lavoro funzionano diversamente dal punto di vista testuale. Esempi di caratteristiche relative alla testualità che possono essere interessate da questo

tipo di problemi sono la coerenza, la coesione, la progressione tematica, e così via.

3. I problemi extralinguistici, che derivano dalle differenze tra le due culture in gioco e che possono riguardare questioni legate al tema (nel caso della traduzione di testi specialistici), ma anche di cultura generale o questioni di tipo enciclopedico.
4. Problemi di intenzionalità, che si manifestano nella difficoltà del traduttore di captare gli atti linguistici, l'intenzione dell'autore, ciò che si dà per scontato e le implicazioni nel testo di partenza, ecc.
5. Problemi pragmatici, che hanno a che fare con questioni relative all'incarico di traduzione, alle caratteristiche del destinatario del testo di arrivo o al contesto in cui avviene il processo di traduzione.

Alla luce di questa definizione di “problemi di traduzione” e di questa classificazione, nell'analisi traduttologica si sono presi in considerazione alcuni esempi di problemi linguistici ed extralinguistici relativi a determinati concetti vitivinicoli.

Partendo dai problemi linguistici, un problema che si è posto riguarda la traduzione dei nomi propri di determinate istituzioni o organismi, come *A.P.R.A. (Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa)* o *INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen)*. Nella proposta di traduzione realizzata, si è deciso di mantenere la forma spagnola di questi enti, inserendo poi tra parentesi una traduzione letterale per far sì che il destinatario possa comprendere il significato di questi nomi: *APRA (Asociación para la Promoción de Rioja Alavesa)* [Associazione per la Promozione della Rioja Alavesa] e *INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen)* [Istituto Nazionale delle Denominazioni di Origine]. La ragione che soggiace a questa decisione è il fatto che si tratta di enti spagnoli, che mancano di un equivalente in Italia, e, per tale motivo, si è preferito mantenere i nomi così come appaiono nel testo di partenza.

La questione è diversa, invece, per la traduzione del sintagma *Consejo Regulador*, che non è stato mantenuto nella forma originale, bensì tradotto come “comitato di tutela”. Nonostante in un primo momento si fosse presa in considerazione l’idea di mantenerlo in spagnolo, una consultazione attenta del corpus parallelo spagnolo-italiano contenente gli atti del Parlamento Europeo e le sentenze della Corte di Giustizia dell’Unione Europea ha permesso di verificare che sono più frequenti i casi in cui il sintagma in questione si traduce come “comitato di tutela” rispetto ai casi in cui si mantiene la forma in spagnolo. Per questo motivo, dunque, si è optato per la traduzione.

Un altro caso di problemi di tipo linguistico riguarda la traduzione dei sintagmi *denominación de origen*, *denominación de origen controlada* e *denominación de origen calificada*. Le denominazioni di origine sono marchi di tutela giuridica relativi alla qualità di determinati prodotti e, nel caso di specie, la qualità dei prodotti vitivinicoli è oggetto di norme sia nazionali che europee, che sono state consultate in fase di documentazione e che hanno fatto sì che si traducessero *denominación de origen* e *denominación de origen controlada* con “denominazione di origine” e “denominazione di origine controllata”. La traduzione più spinosa ha riguardato *denominación de origen calificada*, che è una denominazione tipica dell’ordinamento giuridico spagnolo e i cui requisiti sono enumerati nella cosiddetta “*ley de la viña y del vino*”. Anche in questo caso si è optato per la soluzione utilizzata nella traduzione dei nomi propri delle istituzioni, ossia mantenendo la forma in spagnolo e aggiungendo fra parentesi una traduzione letterale: *denominación de origen calificada* [denominazione di origine qualificata].

Il terzo e ultimo caso di problemi linguistici ha a che vedere con la traduzione del nome dei vitigni. In alcuni casi, si è mantenuto il nome spagnolo delle varietà di uva in questione, come, ad esempio, Tempranillo, Garnacha, Malvasia. Ci sono stati altri casi, però, in cui si è utilizzato il nome adattato, come “Sherry” al posto di *Jerez* e “Carignan” al posto di *Cariñena*. Nella fattispecie, è stata necessaria una documentazione attenta su tali varietà di uva e il criterio che ha portato alla scelta di

optare per il nome adattato è una maggiore frequenza d'uso nei testi vitivinicoli specialistici e/o divulgativi nella lingua di arrivo.

Per quanto riguarda i problemi extralinguistici, invece, si sono riscontrati due casi, riguardanti, rispettivamente, la traduzione della terminologia della degustazione e la traduzione del nome degli oggetti del sommelier. Per quanto concerne la terminologia della degustazione, va sottolineato che questa fa riferimento all'esame visivo, all'esame olfattivo e all'esame gustativo delle caratteristiche organolettiche del vino. Quando si parla di terminologia della degustazione, sembra banale affermare che i termini a cui il sommelier fa ricorso sono prevalentemente aggettivi: la peculiarità di tale aggettivazione, tuttavia, risiede nel fatto che la quantità di aggettivi specialistici è esigua, dato che la maggior parte dei descrittori utilizzati sono metafore lessicalizzate e aggettivi di uso comune caratterizzati da un livello variabile di polisemia (Gilardoni, 2007: 30). Pertanto, nella traduzione della terminologia della degustazione, la difficoltà consiste nel comprendere il significato degli aggettivi utilizzati nella lingua di partenza e nell'individuare il termine equivalente – o, se non esiste, quello che più vi si avvicina – nella lingua di arrivo. Un esempio concreto si è visto negli aggettivi utilizzati per descrivere la finezza: benché questi grossomodo corrispondano nelle due lingue, ci sono comunque alcune differenze. Ad esempio, in spagnolo si usa *bastante fino*, mentre in italiano la forma utilizzata è “mediamente fine”, e non “abbastanza fine”, come si potrebbe essere portati a pensare: è una differenza sottile, che, però, può dare origine a un errore di traduzione. In altri casi, nel testo di partenza i descrittori sono più numerosi rispetto a quelli elencati nei manuali consultati per la documentazione: in tali casi, per mantenere la corrispondenza nel testo di arrivo si sono svolte delle ricerche approfondite per cercare di trovare un aggettivo che più si avvicini al significato del testo originale. Per citare nuovamente i descrittori relativi alla finezza, nel testo di partenza compare un aggettivo in più rispetto a quelli che si utilizzano nella lingua di arrivo. Nella fattispecie, si tratta dell'aggettivo *vulgar*, che nel testo di arrivo è stato reso con “ordinario”: in tal caso, si è utilizzata una glossa che il manuale *Il Sommelier* (FISAR, 2019) inserisce tra parentesi dopo l'aggettivo “comune”, il quale era già stato utilizzato per tradurre il descrittore *común*.

Come menzionato in precedenza, il secondo tipo di problemi extralinguistici riscontrati riguarda la traduzione dei nomi degli oggetti utilizzati dal sommelier e, nello specifico, di *canastilla* e di *catavinos*. Nel primo caso, la definizione di *canastilla* offerta dal *Diccionario de la Real Academia Española* (DRAE) permette di capire che la *canastilla* è una “cesta di vimini”: in questo contesto specifico, la *canastilla* viene utilizzata per portare il vino a tavola o, comunque, per trasportare le bottiglie fuori dalla cantina. Tuttavia, non è possibile tradurre *canastilla* con “cesta di vimini”, giacché in italiano questo oggetto si utilizza come contenitore per la frutta e, viepiù, la *canastilla* a cui fa riferimento il testo di partenza è dotata di una forma caratteristica che permette di contenere in posizione inclinata la bottiglia di vino. Nella lingua di arrivo, questo strumento prende il nome di *paniere versatoio* (o, usando il prestito francese, *panier-verseur*), come indica il manuale FISAR.

Nel secondo caso, la traduzione di *catavinos* ha costituito un problema poiché il portale terminologico Enoterm indica il termine *tastevin* come equivalente per l'inglese e il francese. Dopo aver consultato un glossario francese-italiano e aver verificato che anche in italiano si usi il termine *tastevin*, si è proceduto a consultare il manuale FISAR (2019), in cui questo strumento viene descritto nel dettaglio. Tuttavia, la descrizione presentata nel suddetto manuale non combacia con quella offerta nel testo di partenza: si tratta, dunque, di strumenti distinti, poiché il *tastevin* è una ciotola di argento di dimensioni molto ridotte che il sommelier indossa sul petto, laddove il *catavinos* è definito come un calice alto usato per la degustazione. Si è dunque proceduto a consultare la classificazione dei vari tipi di calice, ma non si è trovato nessun calice che possa corrispondere a ciò a cui il testo di partenza fa riferimento. Per questo motivo, la soluzione adottata è stata “calice da degustazione”: tale soluzione consiste nella tecnica della descrizione (Hurtado Albir e Molina, 2002), che presuppone di sostituire l'uso di un termine con la sua definizione.

Questo esempio permette di introdurre la nozione di tecnica di traduzione, cui è già stato fatto riferimento e che si è definita come un procedimento, generalmente verbale, che si manifesta nel testo di arrivo e che riguarda micro-unità testuali. In altre parole, la tecnica di traduzione consiste in un intervento del traduttore che si rende

visibile nel testo di arrivo. In traduttologia, la nozione di tecnica è stata a lungo considerata in modo prescrittivo e ciò ha portato vari teorici a rigettarla. Tuttavia, Hurtado Albir (2011: 257) sottolinea come le tecniche di traduzione possano costituire un elemento ulteriore ed efficace nell'analisi traduttologica al fine di descrivere e confrontare la realizzazione dell'equivalenza tra il testo di partenza e quello di arrivo. Nell'analisi traduttologica proposta, si prendono in considerazione solo alcune fra le tecniche descritte da Hurtado Albir e Molina (2002).

Una prima tecnica utilizzata è l'elisione, la quale consiste nel non formulare elementi di informazione che compaiono nel testo di partenza (Hurtado Albir e Molina, 2002: 510). Nello specifico, si è ricorso a questa tecnica per tradurre il termine che si riferisce al processo di tostatura cui sono sottoposte le barrique, che nel testo di partenza viene chiamato *tostado o estufado*. Laddove il testo di partenza utilizza due termini, nella lingua di arrivo se ne usa solamente uno, poiché, sebbene esistano altri termini che fanno riferimento ad un processo di riscaldamento, essi non sono da considerarsi corretti in questo contesto. Per questa ragione, dopo aver consultato vari manuali specialistici, si è optato per l'elisione, dal momento che si è potuto comprovare che nella lingua di arrivo si usa solo il termine "tostatura" per far riferimento a questo processo.

Una seconda tecnica utilizzata è la particolarizzazione, che prevede l'utilizzo di un termine più preciso nel testo di arrivo (Hurtado Albir e Molina, 2002: 510). Tra i vari casi in cui si è fatto ricorso a questa tecnica, nel presente riassunto se ne commenterà solo uno, il quale concerne la traduzione del termine *envejecimiento*. Tale termine è stato tradotto in due modi diversi, rispettivamente "invecchiamento" e "affinamento". La ragione che soggiace a questa differenza risiede nel fatto che, in un primo caso, il termine *envejecimiento* faceva riferimento al periodo generale che segue la fermentazione, periodo in cui il vino matura e va modificando le sue caratteristiche organolettiche; in un secondo caso, invece, tale termine faceva riferimento al periodo di maturazione a cui il vino viene sottoposto in seguito all'imbottigliamento, il quale prende il nome di "affinamento". Nonostante non sia del tutto improprio continuare a parlare di "invecchiamento" dopo l'imbottigliamento, si è preferito ricorrere al termine

“affinamento”, che non solo è più preciso, ma presenta anche una maggiore frequenza d’uso in tale contesto.

Una terza tecnica utilizzata consiste nell’uso dei prestiti, ossia nell’integrare una parola o un’espressione da un’altra lingua senza modificarla (Hurtado Albir e Molina, 2002: 510). In particolare, si possono distinguere due tipi di prestiti: il prestito non adattato, attraverso cui si mantiene l’ortografia della lingua da cui il prestito proviene, e il prestito adattato, che adatta l’ortografia a quella della lingua che importa il prestito in questione. Nella proposta di traduzione realizzata, sono molteplici gli esempi di utilizzo di prestiti, di cui si commenterà qualche caso nel presente riassunto. Un esempio significativo riguarda la traduzione dei termini *afrutado* e *frutoso*: se si cerca la definizione di *frutoso* nel DRAE, si può vedere che il primo significato rimanda al lemma *afrutado*, dimodoché i due termini possono essere considerati equivalenti. Nella lingua di arrivo, però, per esprimere questo significato esiste solamente il termine “fruttato”. Dal momento che nel testo di partenza il termine *frutoso* costituisce un’entrata nel glossario, si è deciso di utilizzare questo termine come prestito non adattato nella proposta di traduzione, in modo da mantenere la corrispondenza fra il testo di partenza e quello di arrivo. Sebbene questa soluzione permetta al destinatario del testo di arrivo di rendersi conto che nella lingua di partenza esiste anche un altro termine per dire che un vino è fruttato, sarebbe anche possibile eliminare questo lemma dal glossario in caso di pubblicazione del testo di arrivo.

Un altro caso che vale la pena commentare concerne la traduzione di *barrica*: si tratta di un esempio interessante poiché entrambe le lingue di lavoro utilizzano un prestito per riferirsi a questo tipo di botte. La differenza sta nel fatto che, mentre lo spagnolo utilizza un prestito adattato, l’italiano preferisce il prestito non adattato dal francese, *barrique*, per cui si è optato nella proposta di traduzione dopo averne comprovato l’uso nei testi vitivinicoli divulgativi e specialistici consultati.

Riassumendo, l’analisi traduttologica relativa alla proposta di traduzione realizzata, la quale costituisce l’oggetto e il fulcro della presente tesi, si è concentrata su tre punti principali: in primo luogo, si è provveduto a descrivere i vari metodi di traduzione, precisando quale metodo è stato impiegato nel realizzare la proposta di

traduzione; in secondo luogo, si è affrontata la questione dei problemi di traduzione, offrendone una definizione e commentando alcuni dei problemi linguistici ed extralinguistici rilevati durante il processo di traduzione; in terzo luogo, ci si è soffermati sulle tecniche di traduzione utilizzate, presentandone esempi concreti al fine di illustrare come si è giunti ad un'equivalenza nella traduzione di concetti specifici del settore vitivinicolo nel testo di arrivo.

Benché l'analisi traduttologica offerta non comprenda tutti gli esempi o gli aspetti su cui ci si potrebbe soffermare, essa si presta comunque a evidenziare come la traduzione di testi vitivinicoli specialistici e, nella fattispecie, di un manuale di degustazione costituisca un caso unico, dal momento che pone una serie di questioni tanto dal punto di vista tecnico-specialistico, quanto dal punto di vista culturale.

In conclusione, dunque, l'obiettivo che la presente tesi si proponeva di perseguire era la realizzazione di una proposta di traduzione all'italiano del manuale *Rioja Alavesa y sus vinos. Manual de cata* e l'elaborazione della relativa analisi traduttologica. Nello specifico, ci si proponeva di osservare le caratteristiche più rilevanti di questo tipo di testo, nonché le difficoltà che possono emergere durante la traduzione. Nel corso di questo lavoro, si è potuto notare che i problemi più interessanti che la traduzione del testo di partenza ha posto sono di tipo linguistico ed extralinguistico. Relativamente ai problemi di tipo linguistico, ci si è concentrati sulla traduzione dei nomi propri di organismi ed enti spagnoli che mancano di un equivalente in Italia, sulla traduzione delle denominazioni di origine e sulla traduzione dei nomi dei vitigni. Nei primi due casi, il criterio adottato ha fatto sì che si mantenessero in lingua originale, con una traduzione letterale fra parentesi, quegli enti o quei marchi di tutela giuridica per cui manca un equivalente italiano, giacché si tratta di enti o marchi dell'ordinamento giuridico spagnolo; diversamente, laddove l'equivalente era presente nella lingua di arrivo, esso è stato utilizzato. Per la risoluzione di questo tipo di problemi sono state fondamentali una documentazione attenta e, soprattutto, la consultazione di corpus paralleli spagnolo-italiano in SketchEngine.

Per quanto concerne la traduzione dei nomi dei vitigni, invece, la consultazione di testi divulgativi e specialistici nella lingua di arrivo ha dato modo di riflettere su come la lingua e la cultura di arrivo a volte utilizzino il nome dei vitigni in spagnolo e, altre volte, i vitigni siano conosciuti con un nome diverso da quello spagnolo. In questo secondo caso, è necessario dunque adottare il nome adattato nel passaggio alla lingua di arrivo.

Considerando i problemi di tipo extralinguistico, invece, si è potuto osservare che questi hanno a che fare prevalentemente con la traduzione della terminologia della degustazione e del nome degli strumenti operativi del sommelier. Se, da un lato, la traduzione di questi ultimi, benché possa porre delle difficoltà, si può conseguire con moderata facilità grazie alla consultazione di testi specialistici, dall'altro la traduzione della terminologia della degustazione può risultare più insidiosa. Questo sarebbe dovuto a due motivi principali: il primo è che un termine apparentemente facile e "innocuo" da tradurre potrebbe in realtà dare origine a un errore di traduzione in mancanza di un'attenta documentazione; il secondo ha a che vedere col fatto che i descrittori utilizzati nelle due culture non sempre corrispondono, poiché una cultura potrebbe utilizzare un descrittore in più (o in meno) rispetto all'altra. Pertanto, è possibile sottolineare che la risoluzione di questo tipo di problemi si basa a sua volta su una documentazione meticolosa, in particolare mediante testi divulgativi e specialistici redatti nella lingua (e, dunque, cultura) di arrivo, dato che questi problemi non si riferiscono a differenze fra le due lingue in gioco, bensì a differenze fra la cultura del vino spagnola e italiana. Le fonti che da questo punto di vista si sono rivelate più efficaci sono il sito web di divulgazione *Quattrocalici*, il manuale FISAR (2019) e gli articoli del sito web di AIS.

Un ulteriore aspetto che si è messo in luce grazie all'analisi traduttologica è l'utilizzo delle tecniche di traduzione, in merito a cui va menzionato che alla base della scelta di utilizzare una determinata tecnica c'è sempre stata una minuziosa documentazione tramite testi divulgativi e specialistici. Inoltre, si sottolinea che le tecniche a cui si è fatto ricorso con maggiore frequenza sono la particolarizzazione e l'uso dei prestiti. Nello specifico, è da ritenere particolarmente degna di nota

quest'ultima tecnica menzionata, in quanto dà modo di osservare come le due lingue e culture designino determinati concetti: si sono infatti visti casi in cui entrambe le lingue si servono di un prestito non adattato e casi in cui lo spagnolo usa un prestito adattato laddove l'italiano preferisce un prestito non adattato.

Il lavoro di ricerca e analisi qui svolto ha dunque permesso di toccare con mano i motivi per cui il professor Ibáñez Rodríguez (2017) definisce la traduzione vitivinicola come un caso singolare di traduzione specializzata e di verificare come un processo di documentazione meticoloso sia imprescindibile al fine di acquisire le conoscenze tecniche e culturali necessarie a tradurre testi di questo tipo. La fase di documentazione, dunque, va effettuata consultando fonti diverse e senza fermarsi a un livello superficiale, giacché sono da considerare non solo le due lingue in gioco, ma anche le due culture.

Concludendo, è possibile affermare che, nonostante questo tipo di traduzione possa tenere il traduttore inchiodato alla sedia, se non ci si lascia scoraggiare dalle difficoltà, la traduzione in ambito vitivinicolo è estremamente appassionante e degna di essere oggetto di nuovi studi, sia di tipo empirico, sia di tipo descrittivo.

Agradecimientos

Me gustaría cerrar este trabajo de tesis dedicando unas palabras a todas aquellas personas que me han acompañado en este camino. En primer lugar, quiero darle las gracias a la Profesora María Begoña Arbulu Barturen, que ha dirigido este trabajo de tesis, no solo por su atención, su dedicación continua y sus consejos, sino también por el apoyo que me ha dado durante la realización de este trabajo. Espero que estas pocas líneas puedan expresar mi más sincero agradecimiento.

En segundo lugar, mis gracias se dirigen a mi familia, que ha sido un pilar esencial: gracias por apoyarme siempre con entusiasmo, por creer en mí y por las muestras de ánimo constantes durante estos años en la universidad. Sois el girasol de mi vida.

Merecen una mención igualmente importante mis compañeros y compañeras de facultad y, en general, mis amigos y amigas, por demostrarme en muchas ocasiones que están a mi lado. Gracias por animar mis días.

Quiero también agradecer a todo el personal del *Cafè Maestrals*, que me ha ayudado mucho en la realización de este trabajo a través de valiosos consejos. Gracias por el interés mostrado no solo en la realización de este trabajo de tesis, sino también en mi carrera universitaria en general.

A todas estas personas, un agradecimiento de todo corazón.