



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

*Wikipedia et la vitiviniculture. Traduction  
assistée par ordinateur, de l'italien vers le  
français.*

Relatore  
Prof. Geneviève Henrot

Laureanda  
Natalia Ursu  
n° matr.1153245 / LMLCC

Anno Accademico 2018 / 2019



## Table des matières

Introduction .....	3
I. La Traduction .....	5
1.1. La Traductologie .....	5
1.1.1. Traduire aujourd’hui : la traduction spécialisée .....	7
1.1.2. Le traducteur spécialisé .....	8
1.1.3. Traduire vers une langue étrangère .....	9
1.1.4. Traduire les textes spécialisés vers une langue étrangère .....	9
1.2. L’acceptabilité en traduction professionnelle .....	11
1.3. La Terminologie .....	12
1.3.1. Terminologie et traduction spécialisée .....	13
1.3.2. La compétence terminologique .....	15
1.3.3. Ressources terminologiques pour la traduction .....	17
1.4. La Traduction à l’ère numérique .....	18
1.4.1. Rapport traduction-ordinateur : les origines .....	20
1.4.2. Systèmes de gestion terminologique .....	22
1.4.3. Les fonctions principales des logiciels de gestion terminologique .....	22
1.4.4. Les limites des logiciels de gestion terminologique .....	24
1.4.5. Mémoire de traduction .....	25
1.4.6. Segmentation .....	26
1.4.7. Les concordances .....	27
1.4.8. Création des mémoires de traduction .....	28
1.4.9. Avantages et limites de l’utilisation des mémoires de traduction .....	30
1.5. Le processus traductionnel .....	32
II. Pré-traduction .....	35

2.1. Rédaction technique.....	35
2.2. Vérification des sources et corrections.....	37
2.3. Corrections.....	38
2.4. Analyse critique des fiches originales.....	38
2.4.1. Identification d'informations pertinentes.....	39
2.4.2. La fréquence d'informations dans les fiches originales.....	39
2.4.3. La place des informations dans les fiches originales.....	41
2.5. Modifications apportées aux fiches Wikipédia originales.....	42
2.6. Adaptation des fiches originales au public cible.....	43
2.6.1. Exposé contrastif des styles italien et français.....	44
2.6.1.1. Différences du point de vue de la forme.....	44
2.6.1.2. Adaptation du point de vue de la forme.....	45
2.6.1.3. Différences du point de vue du contenu.....	46
2.7. Recherches documentaires et terminologiques.....	63
2.8. Glossaire.....	64
III. Traduction des fiches Wikipédia.....	67
IV. Révision de la traduction.....	129
4.1. Les critères de la révision.....	132
4.1.1. Première lecture.....	133
4.1.2. Deuxième lecture.....	135
Conclusion.....	139
Riassunto.....	147

## Introduction

L'image d'un traducteur assis à son bureau et enseveli sous de nombreux dictionnaires est désormais dépassée. Le temps a changé et la société a subi une évolution rapide, qui a conduit à un progrès inévitable visible dans tout domaine d'activité professionnelle. La traduction n'y fait pas exception. Au contraire, l'évolution dont nous parlons peut être visible dans le domaine de la traduction plus que dans les autres.

L'objectif de ce mémoire est d'aborder la traduction en tant qu'activité professionnelle et de parcourir ses étapes fondamentales en tant que processus en développant une méthode bien précise afin d'aboutir à une traduction qui soit acceptable par le public destinataire. Nous allons nous focaliser sur la traduction de l'italien vers le français des fiches Wikipédia ayant pour sujet le vin autochtone italien produit dans la région de Vénétie. En outre, un aspect incontournable de la traduction spécialisée sera étudié : la traduction menée dans le cadre de ce travail impliquera l'utilisation du logiciel SDL Trados. Par conséquent, la traduction spécialisée assistée par l'ordinateur sera au centre de ce travail.

La structure du mémoire reproduira *grosso modo* le processus de la traduction, sauf le premier chapitre qui sera une sorte d'introduction. Ainsi celui-ci s'ouvrira-t-il par l'exposition des points saillants de l'article de James Hommes, considéré comme le fondateur de la réflexion théorique sur la traduction et il se terminera par la description du processus traductionnel tel qu'il est aujourd'hui. D'autres thématiques seront également abordées : plus précisément, dans ce chapitre nous nous attarderons sur la traduction spécialisée et sur ses caractéristiques essentielles, sur la figure du traducteur spécialisé et sur les compétences qu'il doit posséder. La relation étroite entre la traduction et l'informatique sera elle aussi évoquée. À ce propos, seront décrits les logiciels d'aide à la traduction tels que les logiciels de gestion terminologique et la mémoire de traduction accompagnés par l'exposition de leurs fonctionnalités principales et par les avantages et les limites de leur utilisation.

Le deuxième chapitre coïncidera avec la phase de pré-traduction et il aura pour but de préparer le texte source à la traduction. La préparation du texte source sera articulée en plusieurs étapes. Tout d'abord, celui-ci sera examiné en termes de forme et de contenu afin d'identifier les informations superflues ou erronées et de les éliminer. Cette étape est

fondamentale, car avant de se pencher sur la traduction proprement dite, le traducteur doit s'assurer que le matériel qu'il est en train de traduire correspond à la réalité. À la phase de l'examen du texte source succédera celle de l'exposé contrastif entre les styles de rédaction italien et français, afin d'établir le degré d'adaptation des fiches originelles aux fiches destinées au public cible. Enfin, la troisième étape de pré-traduction consistera dans l'adaptation du texte source au public destinataire. Le deuxième chapitre se conclura donc par la présentation des fiches Wikipédia prêtes à la traduction et par la création du glossaire spécialisé du vin, qui jouera un rôle fondamental dans la phase suivante, à savoir la traduction.

Les opérations menées dans le deuxième chapitre prépareront le terrain pour la traduction proprement dite, qui coïncidera avec le troisième chapitre du présent mémoire. Comme il a été dit ci-dessus, SDL Trados sera le logiciel employé pour traduire les fiches. À ce stade, le glossaire rédigé précédemment sera crucial, car il nous permettra de gagner du temps dès le moment où il n'y aura pas besoin de chercher chaque terme inconnu. En outre, s'agissant d'un texte relativement long, le glossaire garantira l'homogénéité terminologique en suggérant les mêmes solutions de traduction pour les termes qui ont été traduits antérieurement.

Une fois que la traduction proprement dite sera terminée, elle sera soumise à une révision. La révision constitue la phase finale du processus de traduction et le chapitre décrivant cette phase sera donc le chapitre concluant la rédaction du mémoire. Il s'agit d'une phase très importante, car elle précède la livraison de la traduction au commanditaire. Cette phase, elle aussi, se constituera de plusieurs étapes et elle aura pour but d'identifier les fautes dans le texte traduit et de les corriger. Le dernier chapitre aura donc pour but de décrire la méthode de révision et d'établir son degré en fonction du public destinataire et en fonction de la finalité du texte. L'opération de révision sera effectuée par le réviseur externe, à savoir le rapporteur de ce mémoire, le français étant sa langue maternelle, ce qui garantira un haut degré de qualité de la traduction.

# I. La Traduction

## 1.1. La Traductologie

Le phénomène de la traduction a fait depuis toujours la partie intégrante de l'activité humaine. L'une des premières publications théoriques sur la traduction est considérée le traité de Cicéron daté de 46 av. J.-C.<sup>1</sup> Mais il faut attendre la seconde moitié du XXe siècle pour que se développe une véritable réflexion théorique sur la traduction. Le point de départ de cette réflexion est considéré l'année 1972, l'année qui coïncide avec l'apparition de l'article intitulé *The Name and Nature of Translation Studies* de l'auteur James Holmes.<sup>2</sup> Dans cet article, pour la première fois dans l'histoire de la traduction, la traductologie est envisagée en tant que discipline autonome ayant ses propres caractéristiques, ses propres objectifs et un champ d'étude bien délimité. C'est la raison pour laquelle cet article « fondateur » a été choisi comme point de départ du présent travail.

Au moment de l'écriture de l'article, la Traductologie était une discipline encore très récente, car c'est seulement depuis la Deuxième Guerre mondiale que le monde intellectuel européen commence à s'intéresser à la traduction d'un point de vue théorique et disciplinaire. Dès les premières lignes de son article, Holmes évoque les deux problèmes principaux caractérisant la nouvelle discipline ayant pour objet d'étude la traduction : sa dénomination et les limites de son champ d'études.

Le premier problème relève de la dénomination. Ainsi, avant de devenir « Traductologie » en français et *Translation Studies* en anglais, à ce champ de recherche ont été attribuées plusieurs dénominations. En anglais, c'étaient, dans un premier temps *the art, the craft, the fundamentals, the philosophy of translation*. Dans un second moment, c'étaient *the theory of translating* ou *the theory of translation* (« théorie de la traduction », en français), puis il y a eu *science of translating* (ou « science de la traduction », en français).<sup>3</sup> Holmes s'arrête à la dénomination *Translation Studies* car, comme il l'affirme :

---

<sup>1</sup> Lavault-Olléon, E., « Traduction spécialisée : des pratiques qui se passent de théorie ? » in Lavault-Olléon, E., *Traduction spécialisée : pratiques, théories, formations*, Bern, Peter Lang, 2007, p. 45.

<sup>2</sup> Guidère, M., *Introduction à la traductologie*, Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur, 2016, p. 9.

<sup>3</sup> Holmes, J.-S., "The Name and Nature of Translation Studies" In: *Translated!: Papers on Literary Translation and Translation Studies*, Amsterdam, Rodopi, 1975.

The designation « translation studies » would seem to be the most appropriate of all those available in English, and its adoption as the standard term for the discipline as a whole would remove a fair amount of confusion and misunderstanding.<sup>4</sup>

Le second problème sur lequel se penche Holmes relève de la délimitation du champ d'étude de la traductologie. Partant du caractère empirique de la discipline, il en identifie deux objectifs principaux ; notamment il distingue deux branches de la Traductologie, qu'il nomme respectivement *Descriptive translation studies* ou « traductologie descriptive », et *Theoretical translation studies* ou « traductologie théorique ».<sup>5</sup> Pour lui, la traductologie descriptive vise à décrire les phénomènes de la traduction tels qu'ils se présentent dans la pratique, tandis que la traductologie théorique a pour but d'établir des principes, des modèles à partir desquels il sera possible d'expliquer ces phénomènes. Après avoir défini les deux branches principales de la Traductologie, Holmes s'attarde sur une troisième branche de la discipline, et notamment sur ce qu'il appelle *Applied translation studies*, à savoir la « traductologie appliquée ». L'auteur en délimite quatre champs d'application : la formation des futurs traducteurs, le développement d'outils d'aide à la traduction, la critique des traductions et ce que Holmes appelle *translating policy*.<sup>6</sup> Ce dernier secteur s'interroge sur la place que le traducteur et la traduction en général occupent dans la société.

La traductologie est donc une discipline complexe s'articulant traductologie descriptive, théorique et appliquée. Ces trois grandes branches n'entretiennent pas une relation unidirectionnelle et, elles ne doivent pas non plus être perçues séparément. Au contraire, le rapport qu'elles entretiennent est un rapport de forte complémentarité. Citons encore Holmes :

Translation theory, for instance, cannot do without the solid, specific data yielded by research in descriptive and applied translation studies, while on the other hand one cannot even begin to work in one of the other two fields without having at least an intuitive theoretical hypothesis as one's starting point. In view of this dialectical relationship, it follows that, [...] attention to all three branches is required if the discipline is to grow and flourish.<sup>7</sup>

---

<sup>4</sup> *Ivi*, p. 71.

<sup>5</sup> *Ivi*, p. 72.

<sup>6</sup> *Ivi*, p. 78-79.

<sup>7</sup> *Ivi*, p. 79.



### 1.1.1. Traduire aujourd'hui : la traduction spécialisée

Le phénomène de la traduction est sans doute un phénomène très vaste et très nuancé qui, d'une manière ou d'une autre, vient de s'insérer dans notre vie quotidienne. Comme l'affirme M. Guidère dans *Introduction à la traductologie* :

La traduction joue un rôle clé dans d'innombrables domaines de la vie sociale et contribue au respect de la diversité linguistique et culturelle à l'échelle nationale et internationale.<sup>8</sup>

On a vu que les années 1970 ont marqué la naissance de la discipline de Traductologie, laquelle se proposait d'étudier le phénomène de la traduction dans sa totalité. La prise de conscience de l'importance de la traduction s'est traduite par un intérêt accru pour cette discipline et pour ses aspects pratiques et théoriques. Mais, pour tracer les origines de ce qu'on appelle aujourd'hui la « traduction spécialisée », il faut remonter à la fin de la Deuxième Guerre mondiale et aux conséquences que le conflit a eues sur le fonctionnement de la société. Plus précisément, depuis la Deuxième Guerre mondiale, le monde entier assiste à l'émergence du phénomène de mondialisation. Les frontières entre les nations s'estompent et les échanges commerciaux acquièrent leur caractère international. Il n'est guère étonnant que dans un tel contexte, il y ait besoin de traducteurs capables de manier le langage des affaires et d'effectuer les traductions de matériaux issus, en particulier, de domaines techniques. La nécessité de former des traducteurs pour les entreprises a eu pour conséquence l'introduction, dans les programmes universitaires français, du cursus portant l'appellation de traduction spécialisée.<sup>9</sup>

À partir de ce cursus, un nouveau type de traduction se développe, c'est-à-dire la traduction qui vise à former les futurs traducteurs pour les entreprises. C'est ainsi que voit le jour la traduction spécialisée en tant que typologie de traduction et en tant que telle, elle relève des éléments, des caractéristiques qui lui sont propres. La naissance de cette nouvelle typologie aboutit, bien évidemment, à l'émergence d'une nouvelle figure professionnelle – celle du traducteur spécialisé.

---

<sup>8</sup> Guidère, M., *Introduction à la traductologie*, op. cit., p. 7.

<sup>9</sup> Lavault-Olléon, E., *Traduction spécialisée*, op. cit., p. 46.

### 1.1.2. Le traducteur spécialisé

Aujourd'hui, la traduction spécialisée représente la quasi-totalité des traductions effectuées au niveau mondial, la traduction littéraire en constituant moins de 1 %.<sup>10</sup> La perspective de la traduction est changée et cette-ci est considérée non plus comme un simple acte de transposition du texte d'une langue à l'autre, mais surtout comme acte de communication interculturelle. Le passage de la traduction générale à la traduction spécialisée a mené inévitablement à un changement de la perception de la figure du traducteur. Dans un contexte où la traduction est considérée comme opération de communication interculturelle, le traducteur incarne la figure de communicateur multilingue.

Pour être à la hauteur de sa tâche, celui-ci doit réussir à répondre à une demande, très vaste et très variée, de la traduction et il doit le faire dans les délais de plus en plus courts. Tout d'abord, il doit être bien familiarisé avec la culture de sa langue cible, puis avec le domaine de spécialité et, enfin avec le langage de ce domaine. Étant donné que l'activité humaine de nos jours abonde de domaines spécialisés, il faut que le traducteur acquière des compétences applicables à tout domaine de spécialité indépendamment du langage de spécialité avec lequel il est censé de travailler. Ainsi, Gouadec (2007) distingue les compétences traductionnelles intrinsèques et les compétences techniques.<sup>11</sup> La première catégorie englobe les compétences qui relèvent de la maîtrise des langues de travail, la recherche documentaire, la recherche terminologique ponctuelle ou encore, la compétence rédactionnelle, pour n'en énumérer que quelques-unes. Par « compétences techniques », on entend essentiellement une bonne maîtrise de tous les aspects concernant le domaine de spécialité, à savoir les concepts, les opérations, les matériaux, les processus, les modes de raisonnement, le langage. En outre, le traducteur spécialisé doit posséder une culture informatique qui prévoit la maîtrise de la suite bureautique, la gestion de bases de données terminologiques et de mémoires de traduction, l'utilisation des moteurs de recherche, afin d'effectuer les recherches nécessaires. Il en résulte que, parmi les qualités essentielles du traducteur spécialisé, se distinguent notamment la qualité d'adaptation, la polyvalence et la flexibilité.

---

<sup>10</sup> Guidère, M., *Introduction à la traductologie, op. cit.*, p. 119.

<sup>11</sup> Gouadec, D., « Traduction/traducteur technique : marchés, enjeux, compétences », in *Traduction spécialisée : pratiques, théories, formation*, Lavault-Olléon, E., (éd), Bern, Peter Lang, 2007, pp., 173-174.

### 1.1.3. Traduire vers une langue étrangère

L'opération de traduction implique la présence de deux langues, celle à *partir* de laquelle on traduit et, bien entendu, celle *vers* laquelle on traduit. Dans le jargon de la traduction, on appelle « langue A » la langue maternelle du traducteur, et « langue B » la langue cible. Or, le terme « traduction » ne donne aucune indication sur la direction de traduction. Une traduction pourrait ainsi être effectuée de la langue A vers la langue B ou inversement. Logiquement, la direction la plus sensée est celle qui va de la langue B (étrangère) vers la langue A (native), et c'est la direction adoptée traditionnellement dans le monde de la traduction professionnelle. Inutile de préciser qu'on suppose que le traducteur a une connaissance parfaite de sa propre culture et de sa langue et qu'il s'exprime de manière naturelle et spontanée dans sa langue maternelle et pas dans une langue étrangère car ses connaissances de la langue et culture étrangères sont, par définition, inférieures et il ne sera jamais aussi familiarisé de la culture, des habitudes et des traditions d'un pays qui n'est pas le sien comme il l'est de la culture, des habitudes et des traditions de son pays d'origine.

Les remarques faites ci-dessus s'appliquent à la plupart des cas quand il s'agit de rédiger une traduction. Mais, les situations peuvent être multiples et parfois il arrive que, paradoxalement, on connaisse mieux une langue (et culture) étrangère que celle qu'on considère langue (et culture) maternelle. La situation dans laquelle je me trouve personnellement en est un bon exemple. Je m'explique : j'ai toujours considéré le russe comme ma langue maternelle en raison de ma naissance en Union soviétique. J'ai toujours parlé cette langue et je la parle encore. Mais j'ai quitté mon pays d'origine à l'âge de douze ans et mon contact avec la culture et les traditions a presque disparu. Maintenant, cela fait huit ans que je vis en Italie et dans ce moment précis de ma vie, je considère l'italien comme la langue la plus proche de mon esprit. Par conséquent, je me sens plus à l'aise à traduire vers l'italien que vers le russe.

### 1.1.4. Traduire les textes spécialisés vers une langue étrangère

On a constaté que, pour bien traduire, le traducteur nécessite de bonnes connaissances de la langue dans laquelle il traduit un texte donné, mais il doit également être très

bien familiarisé avec la culture du pays de sa langue de travail. Les textes spécialisés ont une caractéristique qui leur est propre et qui manque à d'autres types de textes, surtout aux textes littéraires. C'est la place centrale qu'y occupe la terminologie. En effet, on dit qu'un texte relève de domaine spécialisé lorsque le langage de sa rédaction est un langage spécialisé, c'est-à-dire qu'il est constitué des termes spécifiques d'un tel ou tel domaine. Dans le cas de la traduction littéraire, ce sont la créativité et l'inventivité du traducteur qui occupent la place centrale, alors qu'en traduction spécialisée, cette position est occupée, au contraire, par la terminologie. Par conséquent, en traduisant les textes spécialisés, le traducteur accorde une attention particulière à la terminologie. Or, comme l'affirme Marianne Lederer, « des connaissances linguistiques et culturelles passives qui permettent la compréhension peuvent être acquises à tout âge ». <sup>12</sup> Ce qui nous fait penser qu'un traducteur ne doit pas forcément traduire vers sa langue maternelle, mais qu'il doit prendre du temps pour acquérir les connaissances qui lui sont nécessaires pour traduire. Ainsi, avant de se pencher sur la traduction d'un texte spécialisé vers la langue (et culture) étrangère(s), le traducteur doit aboutir à une recherche terminologique ponctuelle et à une recherche documentaire aussi précise et fouillée. L'acquisition des connaissances linguistiques, mais aussi des connaissances culturelles, est facilitée par l'Internet. Toute sorte d'information est désormais disponible en format électronique. Il suffit de penser aux nombreuses bases de données de toutes sortes qui sont mises à la disposition des traducteurs. D'ailleurs, tant la recherche terminologique que la recherche documentaire demeurent deux étapes essentielles de toute traduction spécialisée, car les domaines de l'activité humaine sont nombreux et il est impossible de tous les maîtriser.

La traduction en langue étrangère, en particulier dans le cas de traduction spécialisée, est devenue, depuis quelques années, un phénomène de plus en plus fréquent. Cela s'explique, d'un côté par une demande très grande et, de l'autre par le fait que la plus grande partie de ces traductions est faite vers l'anglais. Bien évidemment on est loin de pouvoir affirmer que toutes les traductions effectuées vers l'anglais ont été faites par les traducteurs dont la langue maternelle est effectivement l'anglais. Compte tenu de la maîtrise, par définition inférieure, de la langue B par rapport à la maîtrise de langue A, on parle aujourd'hui de l'acceptabilité d'une traduction plutôt que de l'équivalence entre le texte de départ et le texte d'arrivée.

---

<sup>12</sup> Lederer, M., *La traduction aujourd'hui. Le modèle interprétatif*, Paris, Hachette, 1994, p. 149.

## 1.2. L'acceptabilité en traduction professionnelle

Dans leur article intitulé *La notion de l'acceptabilité en traduction professionnelle : où placer le curseur ?* Élisabeth Lavault-Olléon et Claire Allignol (2014) définissent ainsi la notion d'acceptabilité dans les milieux professionnels : « [...] (l'acceptabilité) est une notion clé qui détermine la réception d'un produit ou d'un service et qui conditionne son succès commercial ».<sup>13</sup>

L'acceptabilité professionnelle repose sur des normes qui ont été établies au cours du temps par plusieurs auteurs. Ces normes déterminent l'acceptabilité de la traduction selon qu'elle est envisagée soit comme produit, soit comme processus. Le but du présent travail n'étant pas celui de traiter les normes d'acceptabilité de manière exhaustive : seront considérées celles que Chesterman appelle « les normes d'expectative » (« expectancy norm »)<sup>14</sup> car ce sont celles qui touchent directement la traduction objet de ce travail. Les normes d'expectative prévoient que le texte traduit soit perçu par le public destinataire comme s'il était rédigé dans la langue cible. C'est-à-dire que le traducteur doit adapter sa traduction au registre, au genre et au style des textes rédigés originellement dans la langue cible. Il réussit dans sa tâche généralement en comparant les textes de même type existant dans la langue cible.

L'acceptabilité d'une traduction est, bien évidemment liée à la notion de qualité. À partir de la norme européenne publiée en 2006 et intitulée *Service de traduction : exigences requises pour la prestation du service*<sup>15</sup>, sont été établis tous les aspects concernant la traduction en tant que produit et en tant que processus. Cette norme inclut la traduction proprement dite dans le processus traductionnel au sein duquel elle représente seulement une étape parmi les autres « puisque la qualité de la traduction ne peut être garantie sans une relecture par une tierce personne ».<sup>16</sup>

La notion d'acceptabilité en traduction professionnelle revêt une importance cruciale dans les milieux professionnels, dès le moment où il est devenu évident qu'il n'y a pas une seule traduction « juste », mais que la qualité d'une traduction dépend de

---

<sup>13</sup> Lavault-Olléon, E., Allignol, C., *La notion d'acceptabilité en traduction professionnelle : où placer le curseur ?* ILCEA [en ligne], 19 | 2014, mis en ligne le 27 juin 2014, URL : <http://journals.openedition.org/ilcea/2455> ; DOI : 10.4000/ilcea.2455.

<sup>14</sup> Chesterman, A., *Memes of translation. The spread of ideas in translation theory*, Amsterdam, Benjamins, 1997.

<sup>15</sup> La norme en question est la norme de qualité NF EN-15038 : 2006.

<sup>16</sup> <http://normedequalite.nf-en-15038.com/>, consulté le 4 août 2019.

plusieurs facteurs, comme le public visé, la fonction à remplir, les accords avec le commanditaire, etc. En concluant cette première partie de l'exposition je cite les mots de Louise Brunette à l'égard de l'acceptabilité :

La réflexion théorique sur la qualité des traductions, sous l'impulsion notamment des tenants du skopos, s'est déplacée de la fidélité au document de départ vers l'acceptabilité du document d'arrivée. [...] En d'autres termes, on a cessé de considérer le document traduit comme une identité dépendante et on l'étudie de plus en plus en fonction de sa propre finalité.<sup>17</sup>

### 1.3. La Terminologie

La terminologie en tant que discipline s'occupant de l'étude et de compilation des termes spécialisés est ancienne. Il suffit de mentionner les noms d'Antoine Lavoisier et de Claude Louis Berthollet, les auteurs de la *Méthode de nomenclature chimique* (1787)<sup>18</sup>, pour comprendre que l'intérêt pour la dénomination des concepts scientifiques était grand déjà au XVIII<sup>e</sup> siècle.<sup>19</sup> Cependant, c'est à partir des années trente du XX<sup>e</sup> siècle que la discipline de terminologie prend la forme qu'on lui connaît aujourd'hui, et c'est seulement au cours des dernières années qu'elle a obtenu la reconnaissance de son importance sociale et politique. Le XX<sup>e</sup> siècle a été marqué par un progrès accéléré des différentes techniques et par l'évolution impressionnante de la technologie, ce qui a conduit à la nécessité de dénommer les nouveaux concepts issus de ces nouveaux domaines d'activité. Ainsi, c'étaient surtout les spécialistes des sciences et des techniques qui s'intéressaient à la terminologie dans un premier temps. Dans un second temps, notamment depuis la Deuxième Guerre mondiale et la globalisation, les traducteurs s'y intéressent également.

Loïc Depecker (2006), président de la Société française de terminologie et professeur de linguistique et de terminologie à l'Université Paris III définit ainsi la terminologie :

La terminologie est consacrée au vocabulaire scientifique et technique et à leur mise en forme dans les discours techniques. L'idée est d'essayer de gérer, d'ordonner, de traiter des masses d'unités terminologiques. On essaie de viser une cohérence de ces vocabulaires, de se retrouver notamment dans les synonymes ou dans les définitions. On définit les concepts pour parvenir, d'une langue à

---

<sup>17</sup> Brunette, L., « Relecture-révision, compétences indispensables du traducteur spécialisé », in *Traduction spécialisée : pratiques, théories, formations*, Lavault-Olléon, E. (éd.), Bern, Peter Lang, 2007, p. 229.

<sup>18</sup> Il s'agit d'un système de notions chimiques qui est à la base du système moderne.

<sup>19</sup> Cabré, M.T., *La terminologie. Théorie, méthode et applications*, Ottawa, Les Presses d'Université d'Ottawa, 1998, p. 22.

l'autre, à décrire les mêmes choses avec des termes dont on est sûr qu'ils décrivent les mêmes objets.<sup>20</sup>

Cette définition met en évidence de manière précise ce qui est l'objet d'étude et les atteintes de la terminologie au XXI<sup>e</sup> siècle. La terminologie aujourd'hui est une discipline complexe, tant du point de vue des objectifs à atteindre que de celui des disciplines et des ressources dont elle nécessite afin de réussir dans ses nombreuses tâches.

En tant que discipline interdisciplinaire, la terminologie occupe une place importante au sein de plusieurs disciplines, et notamment elle joue un rôle significatif dans la rédaction des textes techniques, dans la traduction automatique mais aussi dans la traduction spécialisée. Comme le souligne Cabré (1998) :

La terminologie est un domaine interdisciplinaire dont les mots spécialisés de la langue naturelle constituent l'objet d'étude premier. En plus de la linguistique, d'autres disciplines scientifiques contribuent à la terminologie.<sup>21</sup>

Les lignes qui suivent visent à aborder la terminologie dans le rapport qu'elle entretient avec les disciplines telle documentation et informatique.

### 1.3.1. Terminologie et traduction spécialisée

Comme il a été établi auparavant, la traduction est une activité qui a pour objectif premier la facilitation de la communication entre locuteurs ne partageant pas la même langue. L'activité terminologique, à son tour, aboutit à une vaste gamme de produits (dictionnaires, vocabulaires, bases de données terminologiques) dont les traducteurs se servent dans le processus de traduction. L'activité de traduction a donc besoin de la terminologie afin de réussir dans son objectif premier. Par conséquent, le lien étroit qui s'est instauré entre les deux disciplines est indéniable.

Daniel Gouadec parle même de « terminographie traductive » en se référant à l'activité de « production et diffusion des ressources destinées à faciliter l'accomplissement des tâches de traduction ».<sup>22</sup> Le même auteur affirme que la naissance de la terminologie

---

<sup>20</sup> Depecker, L., « Qu'est-ce que la Terminologie », in *Technolangue* [en ligne], 2006, URL : [http://www.technolangue.net/article.php3?id\\_article=313](http://www.technolangue.net/article.php3?id_article=313), consulté le 8 août 2019.

<sup>21</sup> Cabré, M.T., *La terminologie. Théorie, méthode et applications*, op. cit., p. 71.

<sup>22</sup> Gouadec, D., « Terminologie, traduction et rédaction spécialisées », in *Langages*, 39<sup>e</sup> année, n° 157, 2005, pp. 14-24., p.16.

comme discipline est due aux besoins des traducteurs et que sans traduction, « il n’y aurait pas de besoins massifs en terminologies ».<sup>23</sup>

Au cours des années, sont été relevés tant les éléments communs que les différences entre terminologie et traduction. Parmi les points communs, Maria Teresa Cabré (1999) distingue en particulier, la nature interdisciplinaire qui caractérise les deux disciplines, ainsi que leur but de permettre la communication spécialisée.<sup>24</sup> Leur caractère interdisciplinaire s’explique par le fait qu’elles se sont développées toutes les deux, à partir d’éléments propres de la linguistique, des sciences cognitives et des sciences de la communication.<sup>25</sup> En ce qui concerne leur but de permettre la communication spécialisée, la terminologie le fait en établissant des concepts et des dénominations appartenant à un domaine spécialisé, tandis que la traduction facilite la compréhension entre locuteurs de langues différentes.

C’est toujours Cabré (1998) qui s’intéresse aussi aux différences qui existent entre les deux disciplines. Plus précisément, elle s’attarde sur l’analyse des produits de chaque discipline. Alors que, l’activité de traduction mène à l’aboutissement d’un texte, la terminologie :

[...] n’est pas une activité pratique qui se justifie en elle-même, sinon qu’elle est destinée à des besoins sociaux liés soit à une communication optimale entre spécialistes et professionnels, avec ou sans l’aide de la traduction, soit au processus de normalisation d’une langue.<sup>26</sup>

En outre, s’il est vrai que, comme le dit Gouadec (2005), sans la traduction il n’y aurait pas besoin de la terminologie, il est également vrai qu’aujourd’hui, il est inconcevable d’effectuer une traduction spécialisée sans se servir de la terminologie adéquate. Dans ce sens on pourrait dire qu’entre terminologie et traduction spécialisée s’est instauré un rapport de dépendance unidirectionnelle. Plus précisément, on n’a pas besoin de traduction pour faire de la terminologie, tandis qu’il est impossible de faire de la traduction spécialisée sans posséder les connaissances en terminologie spécifique d’un certain domaine.

---

<sup>23</sup> *Ibidem*.

<sup>24</sup> Cabré, M.T., *Terminology: theory, method and applications*, Amsterdam, Benjamins, 1999.

<sup>25</sup> Navarro, A.E., « Terminology: A necessary tool for the Specialized Translator », in *Studia Romanica Posnaniensia*, Adam Mizkiewicz University Press, DOI: 1014746/strop.2016.425.005, 2016, pp., 64-75.

<sup>26</sup> Cabré, M.T., *La terminologie. Théorie, méthode et applications*, 1998, *op. cit.*, p. 34.



Les considérations faites ci-dessus montrent la nature étroite des relations entre la terminologie et la traduction spécialisée. Il en résulte que le traducteur des textes spécialisés doit posséder une élevée compétence terminologique pour être à la hauteur de sa tâche. La section qui suit sera consacrée aux compétences théoriques et pratiques qui sont indispensables pour le travail du traducteur spécialisé.

### 1.3.2. La compétence terminologique

Pour mieux comprendre la notion spécifique de « compétence terminologique », il convient d'abord de définir celle de « compétence » dans son sens le plus large. Le point de départ en pourrait être la définition proposée par Philippe Perrenoud dans son entrevue à Luce Brossard :

Une compétence est une capacité d'action efficace face à une famille de situations, qu'on arrive à maîtriser parce qu'on dispose à la fois des connaissances nécessaires et de la capacité de les mobiliser à bon escient, en temps opportun, pour identifier et résoudre de vrais problèmes.<sup>27</sup>

D'après cette définition, la compétence terminologique du traducteur spécialisé résiderait dans la maîtrise des connaissances terminologiques et dans son aptitude à les utiliser afin de résoudre les problèmes qu'il rencontre pendant le processus traductionnel. Selon Cabré (1999), ces connaissances sont de type théorique et de type pratique. Les connaissances terminologiques de type théorique sont essentielles pour le traducteur spécialisé car elles lui permettent de maîtriser ce que Marianne Lederer (2006) appelle « bagage cognitif » :

(Le bagage cognitif) est constitué de souvenirs [...], de faits d'expérience, d'événements qui ont marqué, d'émotions. Le bagage cognitif ce sont aussi des connaissances théoriques, des imaginations, le résultat de réflexions, le fruit de lectures, c'est encore la culture générale et le savoir spécialisé.<sup>28</sup>

Il est évident que, sans ce bagage, le traducteur aura du mal à suivre le fil conducteur du texte source et, par conséquent, de bien le comprendre, ce qui constituera un obstacle à l'aboutissement à une traduction de qualité. En outre, les connaissances théoriques

---

<sup>27</sup> Brossard, L., « Construire les compétences, tout un programme ! », Entrevue avec Philippe Perrenoud, in *Vie pédagogique*, n.112, 1999, pp., 16-20.

<sup>28</sup> Lederer, M., *La traduction aujourd'hui. Le modèle interprétatif*, Caen, Minard, 2006, p. 37.

lui sont nécessaires car elles facilitent le processus d'apprentissage grâce auquel le traducteur peut devenir progressivement un expert du domaine concerné.

Par connaissances terminologiques du type pratique, Maria Teresa Cabré (1998) entend les connaissances que le traducteur pourra utiliser dans la résolution de nombreux problèmes qu'il rencontre au cours du processus de traduction. Étant donné que la traduction n'est pas un processus linéaire, comme le souligne Michel Rochard (2008)<sup>29</sup>, le traducteur est amené à s'adresser continuellement aux nombreuses ressources dont il dispose. Le traducteur s'inscrit donc dans une démarche où la mobilisation de ses compétences terminologiques facilitera sensiblement son travail. Tout d'abord, lorsque le traducteur rencontre des difficultés au cours de traduction, il se penche sur la recherche terminologique censée répondre aux besoins immédiats. On appelle ce type de recherche la « recherche ponctuelle ». Selon Célestin *et coll.* (1990), la recherche ponctuelle est le type de recherche effectuée tous les jours pour chercher le sens d'un terme inconnu, ou pour vérifier le sens d'un terme ou encore pour découvrir l'équivalent d'un terme étranger dans notre langue. Les auteurs proposent ensuite la définition suivante de recherche terminologique ponctuelle :

[...] technique d'investigation d'un terme ou d'un groupe restreint de termes appartenant à n'importe quel domaine de l'activité humaine, en vue de satisfaire un besoin immédiat exprimé par un usager.<sup>30</sup>

Le traducteur spécialisé est donc également le terminologue ponctuel car il mène les deux activités parallèlement. Mais au-delà de son rôle de terminologue ponctuel, il arrive souvent que le traducteur devienne terminologue systématique.<sup>31</sup> En tant que terminologue systématique, le traducteur spécialisé s'engage à construire et alimenter sa propre base de données terminologique résultant des traductions faites. Il peut ensuite diffuser ces bases de données sous forme de glossaire et les partager avec d'autres traducteurs opérant dans le même domaine.

On a pu constater que la compétence terminologique tant dans son aspect théorique que pratique, est une compétence essentielle du traducteur spécialisé dans le sens qu'elle lui offre plusieurs solutions à des problèmes pratiques de la traduction. Il va de

---

<sup>29</sup> Rochard, M., « Le traducteur-terminologue et l'expert, rencontre hypertextuelle », in : *Traduire* [en ligne], n° 217, 2008, pp., 61-77, <https://journals.openedition.org/traduire/965>, consulté le 9 août 2019.

<sup>30</sup> Célestin, T., Godbout, G., Vachon-L'Heureux, P., *Méthodologie de la recherche terminologique ponctuelle, essai de définition*, Québec, Service des consultations, Office de la langue française, 1990, p. 15.

<sup>31</sup> Navarro, A.E., *Terminology: A necessary tool for the Specialized Translator*, in "Studia Romanica Posnaniensia", op. cit., p. 70.

soi qu'afin d'en profiter au mieux, il est fondamental, pour le traducteur spécialisé, de bien connaître les ressources terminologiques dont il dispose, mais aussi d'être capable de les appliquer lorsqu'il en a besoin. C'est pour cette raison que la section suivante sera consacrée, justement, aux ressources terminologiques au service du traducteur spécialisé.

### 1.3.3. Ressources terminologiques pour la traduction

Plusieurs auteurs s'intéressant à la terminologie, parmi lesquels Maria Teresa Cabré (1999), Heribert Picht et Jennifer Draskau (1985), qui se trouvent d'accord pour affirmer que les ressources terminologiques à la disposition du traducteur appartiennent à deux grandes catégories. La première catégorie comprend les ressources telles les monographies, les encyclopédies, les revues spécialisées, les thésaurus pour n'en citer que quelques-uns. Ce sont les ressources qui visent à enrichir le bagage cognitif du traducteur car elles permettent de mieux connaître un certain domaine spécialisé. Ces ressources prennent le nom de « documents spécialisés non lexicographiques ». <sup>32</sup> La deuxième catégorie regroupe tout type de dictionnaire (général, spécialisé, encyclopédique), les dictionnaires terminologiques unilingues, bilingues et multilingues et enfin les banques de données terminologiques. Les ressources de cette seconde catégorie permettent au traducteur d'acquérir les informations sur les termes appartenant à un domaine spécialisé. On appelle cette catégorie les « ouvrages lexicographiques généraux et spécialisés ». <sup>33</sup>

Aujourd'hui, le traducteur spécialisé peut bénéficier des nombreux progrès technologiques apportés par l'automatisation de l'information. Par conséquent, les opérations telles que le repérage de l'information nécessaire, la consultation des documents, des dictionnaires et des banques de données terminologiques acquièrent elles aussi leur nature informatisée. Ainsi, on trouve sur l'Internet les banques de données terminologiques générales, comme TermiumPlus qui est la banque de données terminologiques et linguistiques du gouvernement du Canada, ou encore UNTERM, banque terminologique multilingue de l'Organisation des Nations Unies (ONU). On trouve aussi des dictionnaires en ligne, comme le Larousse, L'internaute, le Robert pour le français, ou The Merriam-Webster Dictionary and Thesaurus Online, The Oxford English Dictionary pour l'anglais. Enfin, on trouve des outils en ligne s'appuyant sur des corpus de textes unilingues ou

---

<sup>32</sup> *Ivi*, p. 71.

<sup>33</sup> *Ibidem*

multilingues, en particulier bab.la, DeepL Traducteur, Google Traduction, Linguee, Reverso. Et ce ne sont que quelques ressources disponibles en ligne, mais elles sont sans doute parmi les plus utilisées par les traducteurs, les chercheurs, les étudiants et par tous ceux qui s'intéressent à la terminologie en général.

#### 1.4. La Traduction à l'ère numérique

Perhaps more than other professionals, translators are feeling the long-term changes brought about by the information age.<sup>34</sup>

La société dans laquelle nous vivons et travaillons actuellement est très marquée par la présence et l'utilisation massive des outils informatiques. Même les enfants sont capables d'effectuer une recherche sur l'Internet ou de télécharger un jeu sur leur téléphone. Il n'est donc guère surprenant que l'informatique soit devenue partie intégrante de presque toute activité professionnelle et la traduction est loin d'être une exception. Comme le souligne Austermühl : « The telecommunications, networking and computer industries have jointly transformed industrial society into the information society we know today ». <sup>35</sup> L'activité traductionnelle incarne probablement l'un des secteurs où se remarque davantage cette évolution d'une société essentiellement industrielle vers une société fortement informatisée que l'on connaît aujourd'hui.

Dans *Electronic Tools for Translators*, F. Austermühl mène une réflexion sur l'importance que les outils électroniques représentent pour le métier de traduction et sur la traduction de nos jours en général. Il commence son exposé en indiquant les caractéristiques principales du contexte dans lequel se situe l'activité de la traduction. D'après l'auteur, ces caractéristiques sont résumables en trois mots : à savoir globalisation, spécialisation et digitalisation. La question qu'il se pose tout d'abord concerne l'importance de l'anglais en tant que *lingua franca* du marché international. En effet, l'anglais est désormais la langue officielle de la science, de l'économie, de la politique, de la technologie et même de l'éducation. Vu le rôle de l'anglais, y a-t-il besoin de toutes ces langues étrangères ? Le statut de l'anglais risque-t-il d'amener à une baisse d'intérêt pour les autres langues et, partant, pour l'activité de la traduction ? Après un instant de réflexion, l'auteur aboutit à la conclusion qu'au moins dans un avenir immédiat, une telle chose s'avère pratiquement impossible ; et il en cite deux raisons principales, l'une de nature politique

---

<sup>34</sup> Austermühl, F., *Electronic Tools for Translators*, Manchester, St. Jerome Publishing, 2001.

<sup>35</sup> *Ivi*, p. 5.

et l'autre de nature économique. La raison politique réside dans le fait que l'Union Européenne elle-même contribue à une communication multilingue en encourageant les États membres à employer leurs langues nationales au sein des institutions de l'Union. Néanmoins, la plupart des négociations avec les futurs États membres sont menées en anglais.<sup>36</sup> C'est là que la seconde raison intervient. L'économie, en raison de son caractère globalisé, fait en sorte que le multilinguisme acquiert une importance sans précédent. Faire de l'économie globalisée, c'est chercher à vendre les mêmes biens et les mêmes services partout dans le monde. Cela implique, avant tout, la connaissance de la langue du marché de destination. Dans le but de renforcer la présente argumentation, Auster Mühl rapporte une règle commerciale non écrite qui mérite d'être citée car elle résume parfaitement ce qui précède, et notamment : « [...] clients will only buy in their own language ».<sup>37</sup> Voilà les deux facteurs principaux qui aident la diffusion de l'activité de traduction et grâce à eux la traduction continuera à exister dans toutes ses formes.

En reprenant le sujet de la société informatisée, il faut tenir compte de l'impact que les technologies de l'information et de la communication (TIC) ont sur la traduction. L'utilisation d'un ordinateur et de la Toile ne constitue pas l'objet de doute parmi les traducteurs. Il ne s'agit pas non plus de pouvoir choisir librement si traduire avec un dictionnaire imprimé ou à l'aide des ressources électroniques. La demande croissante de traduction de textes techniques et les délais extrêmement courts font que l'utilisation de ces outils est une nécessité plutôt qu'un choix. D'ailleurs, les ressources électroniques offrent une multitude d'avantages parmi lesquelles on pourrait mentionner la facilité et la rapidité de leur mise à jour, par exemple dans le cas des dictionnaires électroniques ou des encyclopédies disponibles en ligne. En outre, plusieurs journaux en ligne permettent de consulter librement leurs archives en rendant les recherches plus rapides. En même temps, la communication entre les acteurs du processus traductionnel, et notamment entre le traducteur et le commanditaire, se déroule presque exclusivement par voie électronique.

---

<sup>36</sup> *Ivi*, p. 3.

<sup>37</sup> *Ibidem*.

### 1.4.1. Rapport traduction-ordinateur : les origines

Les notions telles que « traduction automatique », « traduction assistée par ordinateur » et même « mémoire de traduction » nous sont très familières, mais qu'est-ce qu'elles représentent exactement ? Quand est-ce que les concepts qu'elles désignent voient le jour ? Quelle est la raison de leur naissance et quelle a été leur évolution ? Autant de questions auxquelles on se propose de répondre dans les pages qui suivent.

Il y a ceux qui, encore aujourd'hui, confondent les termes « traduction automatique » (TA) et « traduction assistée par ordinateur » (TAO) convaincus que les deux notions désignent le même concept. Il convient dès lors d'établir une ligne de séparation ; par « traduction automatique »<sup>38</sup> on entend la traduction faite entièrement par l'ordinateur et sans la participation du traducteur humain, tandis que dans le cas de la TAO, c'est le traducteur humain qui traduit, mais il le fait en utilisant les outils électroniques. C'est donc la coopération entre le traducteur et la « machine » qui constitue la différence principale entre les deux approches à la traduction. On pourrait dire que la naissance de la TAO est le résultat de l'échec des recherches en TA, ou mieux, la TAO est un point sur l'axe de l'évolution de TA, mais j'y reviendrai plus tard.

L'évolution de la TA a, bien entendu suivi un ordre chronologique et on en pourrait distinguer les trois phases fondamentales. La première phase marquant le début de l'histoire de TA, comprend la période allant de la fin de la Deuxième Guerre mondiale aux années 1970. La seconde couvre la période 1970 – début des années 1980 et la troisième coïncide avec le milieu des années 1980 et s'étend jusqu'à nos jours.<sup>39</sup> Au centre de la première période se situe la figure de Warren Weaver, à l'époque vice-président de la Fondation Rockefeller.<sup>40</sup> Il a contribué de manière significative à l'utilisation des ordinateurs dans la traduction. En conséquence, dès le début des années 1950 commencèrent les premières recherches en TA. C'est surtout le gouvernement des États-Unis qui a financé les investissements considérables (au moins 12 millions de dollars)<sup>41</sup> dans la recherche en TA. Quoi qu'il en soit, cette première vague de recherches n'a pas donné les

---

<sup>38</sup> Nous nous référons ici à ce qu'on appelle « Fully Automated High Quality Translation » ou FAHQT.

<sup>39</sup> Somers, H., (éd), *Computers and Translation : A translator's guide*, Amsterdam, John Benjamins Publishing Company, 2003.

<sup>40</sup> Il s'agit d'une fondation caritative privée, fondée par John Davison Rockefeller et Frederick T. Gates.

<sup>41</sup> Somers, H., (éd.), *Computers and Translation*, *op. cit.*, p. 4.

résultats escomptés. Le compte rendu de l'ALPAC (*Automated Language Processing Advisory Committee*) sur la TA, publié en 1966, conclut que celle-ci est plus lente, moins précise et, surtout plus chère que la traduction humaine.<sup>42</sup> Le même compte rendu propose de focaliser les efforts sur une étude plus approfondie de la linguistique computationnelle et sur la TA en tant que support à la traduction humaine. L'idée de la traduction assistée par ordinateur naît donc déjà à la fin des années 1960 et c'est sur cet aspect qui se fonde la deuxième vague de recherches qui, comme on l'a dit plus haut, couvre la période 1970 – début des années 1980. Cette fois-ci, les principaux acteurs sont : le Canada, les états de l'Europe occidentale (notamment la France, l'Allemagne et l'Italie) et le Japon. Les systèmes développés dans cette période partagent tous la même conception. Ils reposent sur les concepts de la linguistique structurale et de l'informatique. Une explication méticuleuse du fonctionnement de ces systèmes dépasse les objectifs de ce travail ; ce qu'il importe de souligner à ce stade, c'est la constatation à laquelle ils ont mené, à savoir la prise de conscience de l'impossibilité d'une traduction complètement automatique qui soit en même temps de bonne qualité. Cette prise de conscience introduit la troisième et dernière (au moins pour le moment) vague de recherches qui aboutissent à l'introduction du concept de la traduction assistée par ordinateur sous forme de poste de travail du traducteur. L'émergence des ordinateurs à l'usage personnel y a contribué de manière considérable, car par « poste de travail du traducteur », on entend l'ensemble des outils électroniques (accessibles grâce à l'ordinateur), qui agissent en qualité de support pendant le processus de traduction. Ces derniers varient en fonction de leur complexité, allant des plus simples, comme le traitement du texte ou le contrôle orthographe, aux plus complexes, comme la mémoire de traduction. C'est donc le milieu des années 1980 et c'est la naissance de ce qu'on appelle aujourd'hui la « Traduction Assistée par Ordinateur » ou TAO. Les pages suivantes seront consacrées aux sujets tels que la mémoire de traduction et les outils terminologiques au service du traducteur, car ce sont les deux logiciels les plus significatifs au sein de la traduction assistée par l'ordinateur, en raison de leur impact sur le déroulement du processus traductionnel. En tant que tels, ils méritent une attention particulière dans le cadre de cet exposé.

---

<sup>42</sup> *Ibidem.*

### 1.4.2. Systèmes de gestion terminologique

L'une des sections précédentes introduisait le sujet de la terminologie et soulignait l'importance que celle-ci a au sein de la traduction spécialisée. Après avoir constaté le rôle de la technologie dans la profession de traduction, il est opportun de parler du lien qui s'est instauré entre la terminologie et la technologie. La présente section a donc pour objectif de rapprocher le lecteur à ce qu'on appelle système de gestion terminologique, qui sont des logiciels regroupant l'ensemble des outils pour la gestion de la terminologie. Elle vise également à mettre en évidence les avantages qu'une bonne gestion terminologique peut apporter au traducteur, mais aussi les limitations qui peuvent en découler.

Il est bien connu que faire de la traduction implique la recherche des équivalences de termes dans une autre langue. Or, dans le cas de la traduction spécialisée (ou technique), les termes spécifiques abondent dans les domaines de spécialité (terminologie juridique, économique, de la médecine, de l'industrie etc.). La recherche de ces termes prend du temps considérable et, le plus souvent le traducteur n'en a pas. C'est là qu'interviennent les systèmes de gestion terminologique, car ceux-ci peuvent aider à gagner du temps au traducteur. En outre, une bonne gestion terminologique contribue à l'uniformité de la terminologie, ce qui est un aspect fondamental des langages techniques.

### 1.4.3. Les fonctions principales des logiciels de gestion terminologique

Parmi les fonctions principales d'un système de gestion terminologique, On distingue généralement les fonctions telles que le stockage, la récupération, l'identification et l'extraction des données terminologiques.<sup>43</sup> Chacune de ces fonctions joue un rôle bien précis, et dans leur ensemble elles contribuent à accélérer le processus de traduction et à améliorer la traduction en termes de qualité.

La première fonction consiste, comme le suggère son nom, dans le stockage des informations terminologiques. Par informations terminologiques, on n'entend pas les termes isolés, il s'agit plutôt des termes (et leurs équivalents dans une autre langue) qui sont accompagnés par des informations telles que le domaine d'appartenance, le contexte

---

<sup>43</sup> Bowker, L., *Computer-Aided Translation Technology. A Practical introduction*, Ottawa, University of Ottawa Press, 2002.



d'emploi, les synonymes, les formes dérivées, la catégorie et plusieurs autres encore. Une fois que les données terminologiques sont ainsi stockées et intégrées dans le système, elles peuvent être réutilisées dans les traductions postérieures. Cette fonction permet au traducteur de gagner le temps qu'il aurait employé pour chercher les termes chaque fois qu'il traduit un texte.

La fonction de récupération met à disposition plusieurs mécanismes permettant d'effectuer la recherche de termes. Ainsi, on peut chercher, parmi les termes qui ont été stockés précédemment, un terme précis (*exact match*). S'il nous intéresse de trouver les formes différentes de termes ayant la même racine, on peut utiliser lesdits caractères joker : par exemple à travers la recherche du type trad\* on pourrait trouver les termes tels que « traducteur », « traduction », « traduire » etc. En outre, il y a des systèmes permettant une recherche qui permet de récupérer les formes morphologiques d'un certain terme (*fuzzy match*). C'est le cas, notamment, de différentes formes verbales.

La fonction d'identification terminologique est, peut-être celle qui, parmi toutes, contribue le plus à l'accélération du processus de traduction. Cette-ci implique une sorte de recherche automatique s'effectuant (bien entendu) parmi les données qui ont été stockées précédemment. On emploie le terme « recherche automatique » car celle-ci intervient au moment où le traducteur passe d'une unité de traduction à l'autre. Lorsqu'une correspondance est ainsi identifiée, elle est proposée au traducteur et celui-ci peut l'accepter s'il la juge appropriée.

On se réfère parfois à la fonction d'extraction terminologique comme s'il s'agissait de la fonction d'identification. En effet, ces deux fonctions sont très similaires. Toutefois, il y a une différence importante entre les deux approches de traitement des termes. Cette différence réside dans le fait que les outils d'extraction, à la différence des outils d'identification, visent à « identifier » (ou à « extraire ») des unités se constituant de plusieurs mots. On distingue deux modalités d'extraction, la première linguistique et la deuxième statistique.<sup>44</sup> La modalité linguistique sert à identifier les combinaisons des mots qui correspondent à une certaine classe syntaxique (par exemple nom + adjectif). Pour que cette modalité soit applicable, il faut d'abord « annoter » les termes constituant le texte en leur attribuant lesdits *tags*<sup>45</sup>, c'est-à-dire qu'il faut indiquer explicitement à quelle

---

<sup>44</sup> *Ivi*, p. 82.

<sup>45</sup> *Ivi*, p. 68.

classe syntaxique appartient tel ou tel mot. De cette façon, l'outil d'extraction « sait » exactement quelles combinaisons de mots on attend de lui. L'un des inconvénients le plus évident de cette modalité réside dans le fait que les structures syntaxiques diffèrent d'une langue à l'autre, d'où la nécessité de projeter des outils de ce type pour une multitude de langues différentes, opération qui, sans doute, demande du temps.

Quant à la modalité statistique, celle-ci est fondée essentiellement sur la répétition de termes. Plus précisément, on parle de fréquence d'un certain terme, c'est-à-dire du nombre de fois que ce terme apparaît dans un texte (ou dans un ensemble de textes), tandis que le seuil de fréquence indique le nombre de fois minimal requis pour que l'outil d'extraction identifie le terme. Afin de mieux expliquer le concept donné, il suffira d'un exemple celui cité par L. Bowker (2002). Supposons que le seuil de fréquence défini est deux. Ceci signifie que l'outil repérera les combinaisons de mots apparaissent au moins deux fois. Ce type d'approche peut mener à deux extrémités opposées : dans le premier cas, on parle de l'effet « bruit », c'est-à-dire que même les combinaisons de mots qui ne sont pas des termes ont été repérées ; dans le deuxième cas, on parle, au contraire, de l'effet « silence », c'est-à-dire que des termes pertinents n'ont pas été repérés car ils ne répondaient pas au seuil fixé.<sup>46</sup>

#### 1.4.4. Les limites des logiciels de gestion terminologique

La section précédente a largement évoqué les avantages que peuvent apporter au traducteur les logiciels de gestion terminologique : on a pu constater qu'une bonne gestion terminologique contribue à l'homogénéité terminologique du texte traduit et qu'elle permet au traducteur de gagner du temps, car celui-ci ne doit plus chercher des termes chaque fois qu'il se penche sur une nouvelle traduction. Parmi les points forts figurent notamment la flexibilité de stockage et de récupération des données terminologiques. Il est indéniable qu'un logiciel terminologique est beaucoup plus efficace qu'un simple logiciel de traitement du texte quand il s'agit de bien gérer la terminologie. Comme le suggère Bowker (2002) :

---

<sup>46</sup> *Ivi*, p. 84-85.

Even though a word processor allows information to be stored in electronic form, it is not an adequate tool for managing terminology in efficient way, and its search facilities slow down considerably as the term base grows in size.<sup>47</sup>

Néanmoins, ces logiciels peuvent présenter aussi des défauts. L'une des limites découle du fait que certains d'entre eux ont été conçus pour l'élaboration des codages des caractères à un octet,<sup>48</sup> ce qui devient un problème lorsqu'on travaille avec des langues ayant besoin d'un codage à deux octets.<sup>49</sup> Par conséquent, les traducteurs qui travaillent avec ces dernières n'auront pas la possibilité d'utiliser certains logiciels.

La seconde limite mentionnée par L.B. est moins « technique » et celle-ci concerne les coûts que peut comporter l'acquisition de certains logiciels et leur entretien en termes d'espace disponible sur un ordinateur portable. S'agissant de logiciels offrant un large éventail de fonctionnalités, il n'est pas étonnant que leur coût puisse être très élevé, surtout s'ils font partie d'une suite logicielle intégrée. En ce qui concerne la question de l'espace, celui-ci dépend de la taille de la base de données. En tout état de cause, la plupart des logiciels offerts sur le marché sont disponibles à un prix raisonnable et peuvent être utilisés sur des ordinateurs milieu de gamme.

Ces considérations m'inspirent une pensée : compte tenu de tous les avantages mentionnés plus haut, du fait qu'on a la possibilité de choisir le logiciel en fonction de la langue vers laquelle on traduit, et les coûts raisonnables pour la plupart des logiciels, est-ce qu'on peut considérer les deux derniers aspects comme de véritables défauts ?

#### 1.4.5. Mémoire de traduction

Although language is dynamic, it's quite repetitive, and people often use the same or similar expressions when communicating similar ideas.<sup>50</sup>

En se proposant le but d'examiner les outils électroniques d'aide à la traduction, on ne peut pas, certes, ignorer le concept de mémoire de traduction, l'un des outils les plus significatifs. La « mémoire de traduction » désigne tant le logiciel au sens générique (*translation memory system*) que la banque de données contenant les traductions

---

<sup>47</sup> Ivi, p. 86.

<sup>48</sup> C'est-à-dire qu'on emploie 1 octet pour représenter chaque caractère graphique.

<sup>49</sup> Analogiquement à la note précédente, on a besoin de deux octets pour représenter chaque caractère graphique.

<sup>50</sup> Bowker, L., *Computer-Aided Translation Technology*, op. cit., p. 93.

précédentes.<sup>51</sup> La présente section va être consacrée principalement à la mémoire de traduction en tant que logiciel et a pour but d'en donner un aperçu général en examinant son fonctionnement, ses emplois et ses points forts ainsi que ses points faibles.

La citation ouvrant la section introduit l'idée sur laquelle se fonde le concept de mémoire de traduction. En termes simples, il s'agit d'une base de données contenant les textes source et leurs traductions. Sa fonction principale consiste à permettre au traducteur d'utiliser les traductions précédentes lorsqu'il effectue une traduction nouvelle. Les lignes qui suivent décrivent de manière plus détaillée le fonctionnement d'un logiciel de mémoire de traduction.

Les textes contenus dans la MT sont divisés en parties courtes qui correspondent le plus souvent à une phrase. Dans le jargon technique, on appelle ces parties « segments ». À chaque segment du texte source correspond un segment du texte d'arrivée. La combinaison des deux segments (le segment en langue de départ et son équivalent en langue d'arrivée) constitue une « unité de traduction ». Lorsque le traducteur rencontre un nouveau segment qu'il doit traduire, le logiciel effectue une recherche automatique parmi les textes contenus dans la base de données, afin de trouver le segment qui correspond au segment à traduire. Dans le cas où la recherche aboutit à un tel résultat, le segment correspondant est proposé au traducteur de façon que celui-ci puisse décider s'il veut ou non l'utiliser dans la traduction courante.

#### 1.4.6. Segmentation

Il convient de s'attarder sur le processus de segmentation car il présente quelques particularités. Comme il a été constaté plus haut, dans la plupart des cas, les textes sont divisés en phrases, mais ce n'est pas toujours la façon meilleure de diviser le texte car celui-ci peut contenir les éléments qui ne sont pas les phrases, et notamment il peut contenir les tableaux, les diagrammes, etc. En outre, les signes de ponctuation tels que le point, les deux-points, les points-virgules ne marquent pas forcément la fin d'une phrase, comme par exemple dans le cas des abréviations. C'est la raison pour laquelle certains logiciels permettent au traducteur de décider les règles de segmentation. Ainsi le traducteur peut établir les paramètres selon lesquels un segment sera constitué d'une portion de phrase, ou, au contraire, d'un paragraphe. Notamment, dans le cas des abréviations, il est

---

<sup>51</sup> Sommers, H., *Computers and Translation*, *op. cit.*, p. 46.

possible de gérer une liste comprenant les abréviations n'indiquant pas la fin de la phrase.<sup>52</sup>

#### 1.4.7. Les concordances

Les concordances méritent elles aussi une attention particulière. Il existe plusieurs types de correspondances qui peuvent être trouvées et soumises à l'examen du traducteur. Les typologies les plus fréquentes sont représentées par les concordances totales (*exact match*), les concordances partielles (*fuzzy match*) et les concordances basées sur les bases de données terminologiques créées par le traducteur (*term match*).<sup>53</sup> Les concordances totales, comme le suggère leur nom, sont celles qui sont identiques au segment que le traducteur est occupé à traduire. Elles doivent être identiques sur tous les aspects, c'est-à-dire que l'orthographe, la ponctuation, la terminaison et même le format du segment trouvé doivent correspondre aux mêmes aspects du segment à traduire. Il faut toutefois prêter attention aux homonymes (les mots ayant la même écriture mais un signifié différent) car ceux-ci pourraient induire en erreur le traducteur. Comme le souligne Bowker :

Even though a segment may be identical, translators are concerned with translating complete texts rather than isolated segments, so it's important to read the proposed translation in its new context to be certain that it's both stylistically appropriate and semantically correct.<sup>54</sup>

L'auteure incite donc les traducteurs à ne pas considérer a priori les concordances totales comme telles, mais elle conseille d'accorder une attention particulière au contexte et une plus grande importance au signifié du mot.

La recherche des concordances partielles a pour résultat les segments qui ne sont pas identiques au segment à traduire, mais qui sont similaires à celui-ci. Normalement, le traducteur a la possibilité de décider le degré de similarité entre les segments retrouvés et les segments nouveaux allant d'1 à 99 %. Ici, il faut faire attention à ne fixer un degré ni trop haut, ni trop bas. Dans le cas du degré très haut (90 %), on risque de ne pas repérer les segments qui pourraient être utiles à la traduction (effet « silence »), tandis que dans le cas de degré trop bas (10 %) le risque est celui de repérer les mots communs comme les prépositions (effet « rumeur »). Ainsi, les traducteurs, dans la plupart des cas, optent pour un degré se situant entre 60 et 70 %.<sup>55</sup>

---

<sup>52</sup> Bowker, L., *Computer-Aided Translation Technology*, op. cit., p. 95.

<sup>53</sup> Ivi, p. 96.

<sup>54</sup> Ivi, p. 97.

<sup>55</sup> Ivi, p. 100.

Enfin, les concordances terminologiques représentent le lien étroit existant entre le logiciel de mémoire de traduction et celui de gestion terminologique. Comme il a été remarqué précédemment, le logiciel de mémoire de traduction effectue la comparaison entre les segments à traduire et les termes de la base de données terminologique créée par le traducteur. Ce type d'interaction entre les deux logiciels s'avère utile surtout dans les cas où les concordances totales ou partielles n'ont pas été repérées, car le traducteur peut toujours compter sur les termes de sa base de données terminologiques.

#### 1.4.8. Création des mémoires de traduction

Il va de soi que, pour bénéficier des fonctions du logiciel de mémoire de traduction, il faut d'abord aboutir à une base de données. Comme c'est le cas avec tous les logiciels de bases de données, les données doivent être fournies par le traducteur. Le logiciel devient vraiment utile lorsque le traducteur commence à en inclure les textes source et leurs traductions. Il y a deux principes fondamentaux dont il faut tenir compte avant même de créer une mémoire de traduction. Le premier réside dans la constatation que plus grand est le nombre des textes, plus grande est la probabilité de récupérer les concordances. Le second a affaire avec la nature de ces textes. Plus précisément, il est convenable que les textes contiennent des répétitions internes (à l'intérieur du texte) mais aussi les répétitions externes, c'est-à-dire que les textes différents doivent contenir les segments répétitifs. Généralement, ce sont les textes de domaine technique, scientifique et juridique.<sup>56</sup>

On distingue généralement deux modalités principales d'inclusion des textes dans le logiciel de mémoire de traduction : durant le processus de traduction et à travers l'alignement effectué au terme de la traduction.<sup>57</sup>

Dans le premier cas, les unités de traduction sont enregistrées au fur et à mesure que le traducteur passe d'un segment à l'autre. Lorsqu'il valide la traduction d'un segment, les deux segments (en langue source et en langue d'arrivée) sont enregistrés dans la mémoire de traduction, font désormais partie de la base de données et peuvent être proposés au traducteur lorsque celui-ci rencontre un segment identique ou similaire. Somers (2003) et Bowker (2002) s'accordent pour affirmer que la création des bases de données par cette voie est relativement longue :

---

<sup>56</sup> *Ivi*, p. 113.

<sup>57</sup> *Ivi*, p. 108.

Unfortunately, this method of developing the database is painfully slow, and there will be a long time before the translator really feels the benefit of the software.<sup>58</sup>

Toutefois, Bowker s'exprime en faveur de cette approche en affirmant que les logiciels peuvent être utilisés par plusieurs traducteurs et que tous ces traducteurs peuvent contribuer à la création de la base de données permettant ainsi de gagner du temps. Elle soutient également que les bases de données créées de cette façon montrent une qualité meilleure par rapport à celles créées au moyen d'alignement.<sup>59</sup>

L'opération d'alignement consiste à comparer le texte source et sa traduction dans le but d'établir les segments correspondants et de les unir en générant une unité de traduction. Cette approche permet aux traducteurs d'importer les traductions faites précédemment, sous forme électronique, bien sûr. La possibilité d'importer les textes traduits auparavant représente un avantage important par rapport à la première approche, car celle-ci permet d'accélérer considérablement le processus de création de la base de données. Toutefois, il est important de rappeler qu'il s'agit d'une opération automatique et en tant que telle, elle échappe au contrôle de l'homme. Cette approche n'est exempte de limite. Tout d'abord, pour obtenir un résultat satisfaisant, il faut que les deux textes aient une structure très semblable, presque identique. Il est évident que les probabilités pour deux langues différentes d'utiliser des phrases de même structure sont assez faibles. Mais il existe, néanmoins des techniques qui rendent ce problème moins grave. L'une de ces techniques se fonde sur l'observation et l'exploitation des corrélations existantes entre les segments traduits. Notamment, pour la paire de langues anglais/français, il a été noté que les segments français tendent à être environ 35 pourcents plus longs que les segments anglais.<sup>60</sup> Le logiciel effectuera donc l'alignement en se basant sur cette constatation. Il existe également d'autres techniques au moyen de l'alignement automatique, comme par exemple les termes contenus dans des glossaires en format électronique, ou encore les éléments tels que les numéros, les acronymes. Alors que ces éléments sont présents dans les segments du texte source, l'outil de l'alignement s'attend à les trouver dans les segments correspondants de la traduction.

Malgré un niveau d'automaticité élevé, ou mieux, à cause de ce niveau, le rôle du traducteur est essentiel, car il doit toujours s'assurer sur la qualité d'alignement.

---

<sup>58</sup> Sommers, H., *Computers and Translation, op. cit.*, p. 33.

<sup>59</sup> *Ivi.* p. 109.

<sup>60</sup> *Ivi.* p. 110.

Après avoir présenté brièvement les points forts et les points faibles de chacune des modalités de création des mémoires de traduction, il faut rappeler que le traducteur ne doit pas forcément choisir l'une au l'autre. Les deux modalités peuvent être employées simultanément, car :

TMs that have been created by interactive translation are typically more accurate than those that have been created by automatic alignment, but alignment can produce a reasonably accurate TM that can be used as a starting point.<sup>61</sup>

C'est-à-dire que l'on pourrait, par exemple, commencer la création de notre mémoire de traduction par l'alignement des textes qui ont été traduits précédemment, en nous servant de toutes les techniques au service de l'alignement. Ensuite, lorsqu'on a une mémoire de traduction ainsi créée, on peut l'alimenter en recourant à la première modalité traitée.

#### 1.4.9. Avantages et limites de l'utilisation des mémoires de traduction

À première vue, émergent seulement les avantages de l'utilisation des mémoires de traduction. Il est vrai que le développement des technologies a permis aux traducteurs d'accéder plus facilement aux bases de données contenant une vaste gamme de matériel traduit dont ils peuvent se servir dans leurs nouvelles tâches de traduction. Mais il est également vrai que la technologie a aussi des limites qu'il vaut la peine de souligner.

L'un des avantages de l'utilisation de mémoires de traduction les plus connus est le gain du temps. Comme il a été noté auparavant, ayant la possibilité de réutiliser les traductions déjà faites, le traducteur ne doit pas traduire les mêmes choses plusieurs fois. Néanmoins, il faut tenir compte du temps dont le traducteur a besoin pour apprendre le fonctionnement de ces logiciels et pour les maîtriser effectivement, d'autant plus que leur utilisation est devenue aujourd'hui une réalité incontournable.

Un autre avantage qu'on lui attribue normalement a affaire avec la qualité de traduction et, plus précisément, il réside dans l'uniformité terminologique. Lorsqu'on traduit des textes longs, il est important de maintenir une certaine homogénéité et le rôle joué par les mémoires de traduction est essentiel à cet égard. En outre, étant donné que les mémoires de traduction se fondent sur la recherche et l'établissement des concordances, il est essentiel de faire attention à la manière dont les textes sont divisés en segments. Un

---

<sup>61</sup> *Ivi*, p. 111.



grand nombre de traducteur préfèrent la segmentation en phrases. En effet, ce type de segmentation a comme résultat un grand nombre de concordances, mais on sait que les phrases ne devraient pas être considérées hors du contexte auquel elles appartiennent car ceci pourrait compromettre la lisibilité d'un texte. C'est pour cette raison que certains traducteurs adoptent la segmentation en paragraphes. Comme le souligne Bowker (2002) :

Although fewer matches are retrieved for paragraph-based segments than for sentence-based segment, paragraph matches generally require less editing effort than do sentence matches, and the resulting translations are often more readable.<sup>62</sup>

Il en résulte donc, là aussi, que la qualité d'une traduction dépend du traducteur, car c'est lui qui crée les mémoires de traduction et c'est lui qui doit s'assurer de la qualité des traductions qu'il intègre. Les mémoires de traduction lui seront utiles uniquement lorsque le traducteur le lui permettra.

En abordant le sujet de la segmentation, certaines difficultés que le logiciel rencontre lorsqu'il effectue l'opération ont été remarquées. On a dit que, pour obtenir un bon résultat, il convient d'avoir des textes se constituant de phrases présentant une structure presque identique. Il a été dit également, que le logiciel doit « comprendre » où un segment termine et où commence le segment suivant. Or, la segmentation des textes en langues telles que l'anglais, le français, l'italien désormais ne pose pas de gros problèmes, mais ce n'est pas le cas des langues telles que le chinois, le japonais ou le coréen, surtout quand ces langues sont des langues source, car les règles de segmentation se fondent sur la langue source.<sup>63</sup> Ceci est donc une limite de l'utilisation des mémoires de traduction.

Enfin, un aspect qui ne peut pas être négligé concerne le coût de ces logiciels. Ces logiciels très performants qui intègrent souvent d'autres outils électroniques d'aide à la traduction (logiciels terminologiques, logiciels de traduction automatique, les concordanciers bilingues) entraînent généralement des coûts considérables. En outre, leur élaboration et leur développement a pris beaucoup du temps aux chercheurs. Le coût peut représenter une contrainte surtout pour les traducteurs indépendants et pour les agences de traduction de petite taille, car dans ces cas il y aurait le risque que les coûts ne couvriraient pas les revenus.

---

<sup>62</sup> *Ivi*, p. 118.

<sup>63</sup> *Ivi*, p. 120.

## 1.5. Le processus traductionnel

Il a été remarqué précédemment que la traduction en tant qu'activité professionnelle n'est pas réductible à une seule action : c'est plutôt un processus complexe s'articulant en plusieurs phases, et impliquant plusieurs acteurs. Il a été dit également que la traduction proprement dite n'est qu'une des phases de ce processus.

Gouadec (2009) distingue cinq phases principales de l'exécution de traduction, à savoir : l'acquisition du texte à traduire, la préparation de ce texte à la traduction (pré-traduction), la traduction (transfert), la post-traduction et enfin, la mise en forme et la livraison.<sup>64</sup> La traduction proprement dite est donc bornée par la pré-traduction d'un côté et la post-traduction de l'autre. Quoique constituant deux phases indispensables de la traduction en tant qu'activité professionnelle, l'acquisition et la livraison ne feront pas objet du présent travail, car celui-ci n'est pas un projet de traduction en tant qu'activité professionnelle. En revanche, une attention particulière sera accordée aux phases-clés telles que la pré-traduction, la traduction et la post-traduction, appelée de plus en plus souvent post-édition.

Comme le suggère le nom, la pré-traduction est la phase qui précède la traduction. On entend par « pré-traduction », l'ensemble d'opérations aptes à préparer le texte source à la traduction. Ces opérations vont de l'analyse du texte à l'aboutissement de la version pour la traduction, en passant par les recherches terminologiques, les recherches documentaires et toutes les élucidations qui servent au traducteur afin de mieux comprendre le texte objet de son travail. Le traducteur analyse les types d'information qu'il doit traduire, il s'assure de maîtriser la terminologie du domaine auquel appartient le texte, il recourt également aux textes du même domaine en langue d'arrivée afin de respecter le style et les règles de rédaction, il fait appel aux encyclopédies pour enrichir ses connaissances sur ce domaine, il apporte des modifications aux textes source quand, par exemple celui-ci présente des incohérences du point de vue terminologique, sémantique ou même de structure. La traduction proprement dite n'interviendra qu'une fois que le texte source est prêt. Traduction terminée, le texte doit être soumis au contrôle qualité. Pendant la phase de post-traduction, le traducteur (ou le réviseur) s'assure de la qualité de cette traduction. C'est une phase très importante et elle ne doit pas être négligée. Le texte traduit

---

<sup>64</sup> Gouadec, D., *Profession traducteur*, Paris, La Maison du Monde, 2009.

doit respecter le style, le registre, la terminologie et, bien sûr, les attentes du commanditaire. Dans le cas où des erreurs ou des incongruences ont été relevées, des corrections et des adaptations doivent être apportées.

Les sections suivantes visent à appliquer les trois phases décrites ci-dessus dans l'ordre dans lequel elles ont été présentées, à la traduction des fiches Wikipédia concernant le vin produit exclusivement en région de Vénétie.



## II. Pré-translation

### 2.1. Rédaction technique

Le présent travail a pour but la traduction des fiches Wikipédia qui traitent de différents vins italiens. À ce propos ont été sélectionnées sept fiches Wikipédia : *Amarone della Valpolicella*, *Bagnoli Friularo*, *Bardolino Superiore*, *Colli Asolani- Prosecco*, *Lison*, *Recioto di Soave*, *Soave Superiore*. Tous les vins choisis sont produits exclusivement de cépages originaires de la région de Vénétie. Le critère de sélection principal se fonde sur l'absence des fiches équivalentes en français ou sur fiches françaises contenant peu d'information sur le vin italien et qui ne pouvaient donc être considérées comme équivalents des fiches italiennes. La traduction proprement dite a été précédée par la phase de préparation du texte, c'est-à-dire la phase de pré-translation. L'un des volets de cette phase est constitué par la rédaction technique,<sup>65</sup> laquelle a impliqué plusieurs opérations aptes à atteindre quatre objectifs principaux :

1. L'exactitude de l'information ;
2. L'utilisation de la terminologie adéquate ;
3. Une plus grande lisibilité ;
4. La conformité aux normes d'expectative.

L'atteinte d'objectifs énumérés devient d'autant plus importante si nous considérons la nature des fiches Wikipédia en général. Comme on le sait, il s'agit d'une encyclopédie libre de nature collaborative, ce qui veut dire que n'importe qui peut rédiger les fiches, ou modifier les fiches déjà présentes. Il résulte d'une telle conception, que la véracité d'informations ne va pas de soi, d'où la nécessité d'évaluer le contenu des fiches avant de les traduire.

Un autre aspect à ne pas sous-estimer tient à la nécessité d'utiliser une terminologie conforme au domaine de la viticulture. Le langage de la viticulture est très riche et

---

<sup>65</sup> Par « rédaction technique » on entend généralement la modalité de conception des documents techniques se caractérisant par la clarté et la simplicité du langage, son but étant celui d'être accessible à un public très vaste.

cela vaut la peine de le connaître. Certes, il ne nous est pas complètement étranger car l'Italie est un pays où le vin est un produit très apprécié. Néanmoins, ce langage est également riche de termes techniques, lorsqu'il s'agit, par exemple, du processus de production du vin, des outils utilisés dans ce processus, de la teneur en alcool etc. Il est donc essentiel de connaître cette terminologie et de s'assurer, dans notre cas, qu'elle est utilisée dans la rédaction de documents concernant le vin.

Quant à la lisibilité, il s'agit de rendre le texte le plus simple et le plus ordonné possible en utilisant un langage clair et précis tout en transmettant son sens. Ce passage est important dans la mesure où il est moins difficile de traduire un texte rédigé dans un langage simple : la traduction d'un tel texte sera elle aussi plus claire et plus accessible au lecteur. En outre, le texte doit être structuré de façon que le lecteur y trouve facilement l'information dont il a besoin.

Enfin, il est extrêmement important de rapprocher le texte traduit le plus possible du public cible. Les normes d'expectative ont été évoquées dans le premier chapitre en relation avec l'acceptabilité d'une traduction, et il a été souligné qu'elles constituent l'un des facteurs qui contribuent de façon significative à cette dernière. Il a été remarqué également, que l'un des moyens pour respecter ces normes réside dans la comparaison du texte source aux textes de même nature déjà existants en langue cible, dans le but d'adapter celui-ci aux attentes du public destinataire. La traduction doit donc respecter le registre, le style, le genre des textes de même nature rédigés originellement en langue cible.

Les objectifs définis ci-dessus seront atteints à travers des procédures bien précises. En particulier, l'exactitude de l'information et l'utilisation de la terminologie adéquate seront assurées au moyen de la vérification des sources fiables et, bien entendu, au moyen des corrections que celle-ci a impliquées. Une analyse critique des types d'information et de leur place dans la fiche aboutira à une plus grande lisibilité du texte source. Ce type d'analyse aura pour objectif d'identifier d'information pertinente et, par conséquent, d'éliminer l'information qui ne l'est pas. Elle vise donc à simplifier et à rationaliser le texte en éliminant et/ou en modifiant les parties du texte lourdes, redondantes et/ou erronées. Enfin, dans le but de rapprocher la future traduction du public cible, un exposé contrastif des styles italiens et français aura lieu. En particulier, la structure et le contenu seront comparés et les modifications nécessaires (et possibles) seront apportées.

La phase de rédaction technique a pour objectif final d'aboutir à une fiche qui constituera le modèle auquel le traducteur se conformera dans la rédaction des fiches suivantes. La traduction n'interviendra qu'une fois que le texte source aura été analysé, modifié, adapté, complété, et qu'il sera prêt à être traduit.

## 2.2. Vérification des sources et corrections

Chacun des vins sélectionnés dans le cadre du présent travail possède une appellation qui lui a été attribuée de manière officielle. C'est-à-dire qu'il existe un document qui en atteste l'authenticité : il s'agit du cahier des charges de production (en italien, *disciplinare di produzione*). Ce document contient toutes les informations sur un vin donné. Il définit également les conditions qu'un vin doit respecter afin que lui soit accordée une certaine appellation. Le cahier des charges de production s'articule en plusieurs articles, dont chacun se focalise sur une condition spécifique. Ainsi, il contient, entre autres, les informations concernant les cépages utilisés dans la production du vin, l'aire géographique bien délimitée où ces cépages doivent être cultivés, la méthode de production du vin, la quantité de cépages par hectare autorisée, le rendement maximal en raisin autorisé pour la production du vin, la teneur en alcool du vin, ainsi que ses propriétés organoleptiques. En outre, on trouve les indications sur les caractéristiques qui doivent présenter le sol et le climat de la région de production, ainsi qu'une brève histoire de chaque vin reportant les premières attestations de ce vin, les origines de sa dénomination et la chronologie des appellations qui lui ont été attribuées au cours du temps.

Les thématiques abordées dans les cahiers des charges de production coïncident, dans la plupart des cas, avec les thématiques présentes dans les fiches Wikipédia italiennes, ce qui nous a permis de vérifier chaque section de ces dernières en nous appuyant sur des sources fiables. Le haut degré de la vérification est garanti par la mise à jour des cahiers effectuée systématiquement, contrairement aux fiches Wikipédia.

Les cahiers des charges qui ont constitué l'une des sources de vérification dans le cadre du présent travail ont été mis à jour en 2014, qui est la dernière mise à jour pour le moment. Ils sont accessibles sur le site officiel du Ministère des Politiques agricoles, alimentaires et forestières italien – Mipaaf.<sup>66</sup>

---

<sup>66</sup> Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>

### 2.3. Corrections

Les informations reportées dans les fiches Wikipédia ont été comparées aux informations contenues dans les cahiers des charges de production concernant chacun des vins examinés. Une observation méticuleuse de ces deux sources a permis d'identifier certaines incohérences du point de vue de l'exactitude de l'information. Il convient de préciser que toutes les fiches ne présentent pas ces incohérences et que celles-ci sont dues probablement à la consultation de cahiers des charges périmés et à un défaut de mise à jour des fiches.

Elles concernent surtout les dates d'approbation de l'appellation, comme dans le cas de *Bagnoli Friularo*, *Bardolino Superiore*, *Colli Asolani-Prosecco*, *Lison* et *Amarone della Valpolicella* ; deux sur sept reportent les valeurs de la teneur en alcool erronées : c'est le cas de *Recioto di Soave* et de *Soave Superiore*. Ensuite, il a été relevé un cas de fiche reportant l'appellation obsolète (*Lison*) et un cas de fiche dont les propriétés organoleptiques (la couleur, l'odeur et la saveur) ne coïncident pas avec les propriétés reportées dans le cahier des charges (*Soave Superiore*).

Comme le montrent les remarques faites ci-dessus, la quantité des erreurs pouvant compromettre l'exactitude d'information n'est pas considérable. Bien évidemment, s'agissant d'informations importantes dans le domaine concerné, les corrections nécessaires ont été apportées.

Les corrections au niveau de la terminologie ont été également effectuées. Il s'agit, dans ce cas, des corrections peut être pas obligatoires, mais elles ont été considérées utiles d'un point de vue de précision et de cohérence par rapport aux cahiers des charges. Il s'agit plus précisément de trois locutions spécifiques : *titolo alcolometrico naturale dell'uva* (au lieu de *titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'uva*), *titolo alcolometrico minimo del vino* (au lieu de *titolo alcolometrico volumico totale*) et *estratto secco netto minimo* (au lieu de *estratto non riduttore minimo*).

### 2.4. Analyse critique des fiches originales

L'analyse critique des types d'informations et de leur place dans la fiche originale vise à organiser un texte qui soit plus lisible. Cet objectif sera atteint au moyen des deux procédés principaux : le premier visera à identifier les informations pertinentes, tandis



que le second se proposera d'apporter les modifications (par exemple, l'élimination des parties du texte superflues) impliquées par le premier. Ces deux procédés entretiennent donc une relation très étroite, mais unidirectionnelle, dans la mesure où il n'est pas possible de les inverser, ou mieux, avant d'alléger le texte, il faut établir quelles sont les portions qui l'alourdissent.

#### 2.4.1. Identification d'informations pertinentes

L'identification d'informations pertinentes se révèle nécessaire dès lors que les fiches Wikipédia sont rédigées par personnes différentes et qu'il est impossible d'avoir la certitude que les fiches de notre intérêt ont été conçues par des spécialistes du domaine ou que, au moins, leur conception a été précédée par les recherches documentaires, comme c'est le cas du présent travail.

Les recherches documentaires menées ont abouti à établir deux critères qui jouent un rôle fondamental dans l'identification d'informations pertinentes. Mais avant de les exposer, il convient de garder à l'esprit l'organisation des fiches Wikipédia ; il s'agit d'un texte de longueur qui peut varier en fonction du sujet traité, et la caractéristique principale de ce texte est sa division en plusieurs sections. Chacune de ces sections est centrée sur un sujet en soi, mais les sujets des sections se rattachent tous au sujet principal. L'établissement des critères mentionnés ci-dessus a été inspiré par ce type d'organisation. Concrètement, une attention particulière a été accordée à la fréquence des sections (et donc de sujets traités) constituant la fiche et à la place que chaque section occupe dans celle-ci.

Les pages suivantes seront donc consacrées à l'exposition de ces deux critères, qui conduiront à l'aboutissement d'un texte ordonné et reportant les informations qui ont été réputées pertinentes.

#### 2.4.2. La fréquence d'informations dans les fiches originales

L'observation des fiches Wikipédia originales a donné lieu à une curieuse constatation : un certain nombre de sections apparaissent dans toutes (ou presque toutes) les fiches (pas seulement celles qui font objet de cette étude), d'autres sections sont présentes dans un grand nombre de fiches, et d'autres encore n'apparaissent que dans un nombre

de fiches très limité. Cette constatation a été une source d'inspiration pour approfondir la question et le raisonnement sur lequel se fonde cet approfondissement est le suivant : s'il est vrai que les fiches Wikipédia sont conçues par de nombreuses personnes éparpillées dans le monde entier, il est vrai également que, si toutes ces personnes (ou la plupart d'entre elles) ont décidé d'aborder un certain sujet, il y a une raison assez évidente : lorsqu'une information est importante elle ne peut pas être ignorée.

Ce raisonnement a été appliqué aux fiches objet d'étude du présent travail et nous avons pu identifier les informations pertinentes. Dans un premier temps, a été établie une liste contenant toutes les sections présentes dans les sept fiches examinées. Ensuite, le nombre des fiches dans lesquelles apparaît chaque section a été identifié. Le tableau suivant montre les résultats de ce procédé :

Section	Nombre de fiches contenant la section
Zona di produzione	7/7
Vitigni con cui è consentito produrlo	5/7
Tecniche di produzione	5/7
Caratteristiche organolettiche	7/7
Informazioni sulla zona geografica	4/7
Cenni storici	5/7
Abbinamenti consigliati	6/7
Riconoscimenti e premi	1/7
Le denominazioni	1/7
Disciplinare	2/7
Produzione	3/7

*Figure 1: La fréquence des sections dans les fiches originales.*

Comme le montre le tableau ci-dessus, les sections qui apparaissent avec une plus grande fréquence sont : « zona di produzione » et « caratteristiche organolettiche » (7/7). En effet, ce sont les deux informations qui caractérisent le mieux un vin. La section « abbinamenti consigliati » se situe au deuxième rang ; elle apparaît dans 6 fiches sur sept. Les sections « vitigni con cui è consentito produro », « tecniche di produzione » et « cenni storici » occupent le troisième rang ; cinq fiches sur sept contiennent ces sections. Enfin,

« informazioni sulla zona geografica » apparaissent dans quatre fiches sur sept, occupant ainsi le quatrième rang.

Quant aux sections « riconoscimenti e premi », « denominazioni », « disciplinare di produzione » et « produzione », elles n'apparaissent que dans une, deux ou trois fiches et, ce qui est encore plus important, dans le cas de « production » le titre de la section est prédisposé mais la section même est vide.

En conclusion, compte tenu du nombre des fiches examinées (7), une plus grande attention sera accordée aux sections figurant dans un nombre des fiches supérieur à la moitié, c'est-à-dire aux sections qui apparaissent au moins dans quatre fiches sur sept, à savoir aux sections « zona di produzione », « caratteristiche organolettiche », « abbinamenti consigliati », « vitigni con cui è consentito produrlo », « tecniche di produzione », « cenni storici » et « informazioni sulla zona geografica ». Telles sections seront analysées de plus près et, au cas où elles correspondent aux intérêts du public cible, elles seront traduites. Les sections restantes ne seront pas traduites et ne seront pas incluses dans la version française des fiches Wikipédia.

#### 2.4.3. La place des informations dans les fiches originales

La fréquence des certaines sections dans les fiches Wikipédia a contribué à l'identification d'informations importantes, mais ce n'est pas le seul critère qui a servi à l'accomplissement de notre tâche. Lors de l'analyse de la place de ces sections, une certaine régularité dans la disposition des sections a été observée : il y a des sections qui se trouvent principalement en haut de la fiche, il y en a d'autres, qui se trouvent au centre et d'autres encore, qui se trouvent principalement en bas de la fiche. La disposition des sections occupant la place en haut et au centre varie en fonction des fiches, tandis que les sections occupant la position en bas sont toujours les mêmes, quelle que soit la fiche.

Ainsi, les sections telles que « zona di produzione », « vitigni con cui è consentito produrlo », « tecniche di produzione » et « caratteristiche organolettiche » se situent principalement en haut des fiches. Les sections « informazioni sulla zona geografica », « cenni storici » et « abbinamenti consigliati » occupent principalement les positions centrales des fiches. Enfin, les sections « riconoscimenti e premi », « denominazioni », « disciplinare di produzione » et « produzione » se situent en bas des fiches.

Le tableau ci-dessous résume les remarques faites jusqu'ici :

Position dans la fiche	Sections
En haut	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zona di produzione</li> <li>2. Vitigni con cui è consentito produrlo</li> <li>3. Tecniche di produzione</li> <li>4. Caratteristiche organolettiche</li> </ol>
Au centre	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Informazioni sulla zona geografica</li> <li>2. Cenni storici</li> <li>3. Abbinamenti consigliati</li> </ol>
En bas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Riconoscimenti e premi</li> <li>2. Denominazioni</li> <li>3. Disciplinare di produzione</li> <li>4. Produzione</li> </ol>

Figure 2 : La place des sections dans les fiches originales.

En comparant les deux tableaux, il apparaît que les sections le moins fréquentes sont également les sections qui se situent en bas des fiches, ce qui confirme la validité des deux critères établis au début de cet exposé et grâce auxquels les informations pertinentes ont été identifiées.

## 2.5. Modifications apportées aux fiches Wikipédia originales

Les fiches originales ont été modifiées en suivant deux étapes. La première étape était consacrée à la réorganisation des fiches. Un ordre des sections qui hiérarchise les informations selon leur importance a été établi. Dans certains cas, la fusion des deux sections s'est avérée indispensable, tandis que dans les autres, la division d'une section en deux a été considérée comme appropriée.

Ainsi, l'ordre des sections au sein des fiches originales a été établi comme suit :

1. Zona di produzione ;
2. Vitigni con cui è consentito produrlo ;
3. Tecniche di produzione ;

4. Caratteristiche organolettiche ;
5. Informazioni sulla zona geografica ;
6. Cenni storici.

La deuxième étape de modification des fiches originales s'était concentrée sur le texte lui-même. Cette étape, plus que toutes les autres, a contribué à la lisibilité du texte source. La modification sur le plan du contenu a suivi une lecture attentive de chaque section afin de reconnaître les portions du texte (mots, locutions, phrases, tournures, répétitions etc.) qui avaient besoin d'être modifiées, réorganisées, effacées ou, au contraire, incluses dans le texte.

La connaissance et le maniement de la langue et de la culture sources a joué un rôle fondamental dans cette opération, ainsi que la connaissance du domaine acquise grâce aux nombreuses recherches documentaires menées au cours du travail. Comme il a été précisé dans le premier chapitre, l'italien n'est pas ma langue maternelle, mais c'est la langue que j'utilise depuis huit ans et je l'utilise dans toutes les sphères de la vie quotidienne. Cette condition a été la condition préalable à une observation minutieuse qui a donné des résultats considérables.

En ce qui concerne l'acquisition des connaissances du domaine, outre les recherches documentaires dans les deux langues concernées et les recherches terminologiques, l'aide des professionnels du domaine du vin y a contribué également. Un dialogue serré avec des œnologues a fourni des éclaircissements cruciaux, surtout lorsqu'il s'agissait de termes spécifiques et leur emploi dans la pratique (par exemple, les termes utilisés pour décrire le processus de la production tels que « pratica di forzatura », « irrigazione di soccorso », « operazioni di vinificazione », « affinamento » etc.).

Il est indéniable que l'apport des professionnels a été de grande utilité, car il a contribué à une meilleure compréhension du texte, laquelle représente l'une des conditions incontournables dans le processus de traduction.

## 2.6. Adaptation des fiches originales au public cible

Au début du présent chapitre, ont été évoquées les normes d'expectative, et il a été dit qu'elles sont appliquées dans le but d'adapter le texte source au public destinataire. Le public destinataire doit sentir le texte traduit comme un texte familier. Il a été dit

également que ce type d'adaptation est facilité par la consultation de textes de même nature qui existent déjà en langue cible. Dans le cadre de ce travail, a été effectuée une opération de lecture croisée des fiches originales et des fiches françaises et des modifications au texte source ont été apportées. La présente section sera donc consacrée à la présentation des opérations faites dans l'intention de rapprocher le texte italien du public français. Elle a pour objectif final l'aboutissement à une fiche type qui constituera le modèle à suivre dans la rédaction des fiches restantes.

### 2.6.1. Exposé contrastif des styles italien et français

La lecture croisée des fiches dans les deux langues concernées a permis de relever tant les points communs que les différences dans la manière de présenter les informations. Une attention particulière sera accordée aux différences car c'est à partir des différences que les modifications ont été effectuées.

#### 2.6.1.1. Différences du point de vue de la forme

Tout d'abord il y a des différences dans le mode de structuration des fiches. Les fiches françaises présentent généralement une structure plus élaborée et plus complexe que les fiches italiennes. Cette différence est visible dès le sommaire ; en comparant le sommaire français au sommaire italien, le premier est deux, voire trois fois plus long que le second.

Ont été relevées des différences de présentation graphique aussi : le contenu français est toujours accompagné de nombreuses images, ce qui n'est pas toujours le cas des fiches italiennes. En outre, la section « Climatologie » est, dans la plupart des cas, accompagnée des tableaux présentant la situation météo de l'aire de production du vin pendant plusieurs années.

Une troisième différence du point de vue de l'aspect pourrait être constituée par l'absence des énumérations dans les fiches françaises, tandis que les fiches italiennes les adoptent, par exemple en énumérant les propriétés organoleptiques du vin, les cépages utilisés dans la production des vins, ou encore les conseils d'association vin-plat.

Enfin, la différence la plus significative réside dans l'ordre des sections. Ce dernier est complètement divers dans les fiches italiennes et les fiches françaises. Le public français semble accorder une plus grande importance à la section « Histoire », qui est toujours placée en haut de la fiche, tandis que dans les fiches italiennes, ces informations occupent les positions inférieures. De plus, l'importance de cette section est visible également dans sa longueur et dans la façon dont elle est organisée. Notamment, cette section s'articule en plusieurs sous-sections telles que « Antiquité », « Moyen Âge », « Période moderne » et « Période contemporaine ». Une telle organisation est totalement absente dans les fiches italiennes.

#### 2.6.1.2. Adaptation du point de vue de la forme

Cette première étape de l'analyse a impliqué plusieurs modifications des fiches italiennes. Dans le but de les rapprocher du public français d'un point de vue formel, ont été établis des critères selon lesquels plusieurs images vont être ajoutées, les énumérations vont prendre la structure discursive car celle-ci semble être plus préférable pour le public français, et l'ordre des sections sera changé en conformité avec l'ordre dominant des fiches françaises.

Ainsi, après une brève introduction du vin, les sections des fiches adaptées seront présentées selon l'ordre suivant :

1. Cenni storici ;
2. Zona di produzione ;
3. Informazioni sulla zona geografica ;
4. Vitigni ;
5. Tecniche di produzione ;
6. Vino ;
7. Abbinamenti consigliati.

Les modifications du point de vue de l'aspect jouent un rôle important quant à l'impact initial qu'une fiche pourrait avoir sur le lecteur. Tout en étant conscient de lire le contenu concernant un vin qui n'est pas un vin français, le lecteur va le lire sous une forme qui lui est familière. Il ne sera pas rebuté par une forme que lui semblerait étrangère, inconnue.

### 2.6.1.3. Différences du point de vue du contenu

La différente organisation d'informations n'implique pas forcément un contenu différent. En effet, le contenu des fiches italiennes et des fiches françaises est généralement très similaire. Néanmoins, certaines différences ont été relevées : notamment, certaines sections (et d'informations) dans les fiches italiennes manquent dans les fiches françaises et, inversement, certaines sections (et d'informations) dans les fiches françaises ne sont pas abordées dans les fiches italiennes. Plus précisément, les sections telles que « Caratteristiche organolettiche » et « Vitigni con cui è consentito produrlo » n'apparaissent dans aucune des fiches françaises examinées. Toutefois, l'information contenue dans ces deux sections ne manque pas dans les fiches françaises. Il en va différemment pour les informations reportées dans les fiches françaises. Les sections telles que « Vinificazione et élevage », « Vendange et rendements », « Commercialisation » présentes dans la plupart des fiches françaises n'apparaissent pas dans les fiches italiennes, et, chose encore plus importante, l'information qu'elles reportent ne figure dans aucune des fiches italiennes examinées. Il en résulte que les fiches françaises contiennent plus d'informations que les fiches italiennes, mais il est intéressant de noter que même les sources fiables (les cahiers de charges de production, le site officiel de Mipaaf<sup>67</sup>, le site officiel de l'Association Nationale des producteurs du vin<sup>68</sup>) consultées dans le cadre de ce travail ne contiennent pas ces informations.

Vu les conditions exposées ci-dessus et après la nécessaire réflexion quant aux mesures à prendre, il a été décidé de ne pas reporter les informations dont on ignore la provenance et dont la véracité n'est pas garantie. D'ailleurs, les trois critères essentiels évoqués au début de la section (le registre, le genre et le style) ont été respectés. En même temps, la traduction ne vise pas à négliger la manière italienne de raconter le vin : au contraire il est important de maintenir ce qui lui est propre tout en tenant compte des attentes du public français.

Pour conclure, l'analyse des fiches originales a permis d'aboutir à l'identification d'informations pertinentes et de garantir la véracité de ces informations. Ensuite, l'analyse contrastive menée entre les fiches italiennes et les fiches françaises a impliqué des

---

<sup>67</sup> <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/202>, consulté le 10 septembre 2019.

<sup>68</sup> <http://www.assovini.it/>, consulté le 10 septembre 2019.



modifications qui ont été apportées afin de rapprocher la traduction du lecteur français. Ces deux grandes opérations ont enfin mené à la rédaction d'un texte italien prêt à être traduit en français : la section suivante vise à illustrer le résultat de ces opérations sous forme de fiche originale, d'une part, et de fiche originale avec les modifications et, enfin la fiche originale prête à la traduction.

Les modifications apportées ont été toutes marquées par une couleur différente. Ainsi, les portions du texte réputées redondantes sont en violet. Les portions du texte ne citant pas la source sont en rouge. Le texte inclut postérieurement est écrit en lettres vertes, et la version finale du texte – en lettres orange.

## Soave Superiore

SOAVE SUPERIORE

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

[Jump to navigation](#)[Jump to search](#)

Soave Superiore	
Dettagli	
<b>Stato</b>	<span><span></span><span> </span></span> Italia
<b>Resa (uva/ettaro)</b>	70 q
<b>Resa massima dell'uva</b>	70,0%
<b>Titolo alcolometrico naturale dell'uva</b>	10,5%
<b>Titolo alcolometrico minimo del vino</b>	11,5%
<b>Estratto secco netto minimo</b>	15,0‰
Riconoscimento	
<b>Tipo</b>	DOCG
<b>Istituito con decreto del</b>	2001
<b>Gazzetta Ufficiale del</b>	2001
Vitigni con cui è consentito produrlo	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Garganega</b>: 70.0% - 100.0%</li><li>• <b>Chardonnay</b>: 0.0% - 30.0%</li><li>• <b>Pinot Bianco</b>: 0.0% - 30.0%</li><li>• <b>Trebbiano di Soave</b>: 0.0% - 30.0%</li></ul>	
<span>[</span> senza fonte]	

Il **Soave Superiore** è un vino bianco DOCG la cui produzione è consentita nella provincia di Verona, e precisamente nella zona collinare di parte dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Illasi e Lavagno.

## Indice

- 1 Caratteristiche organolettiche
- 2 Disciplinare di produzione
- 3 Zona di produzione
- 4 Abbinamenti gastronomici
- 5 Produzione
- 6 Note

Caratteristiche organolettiche[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

- **colore:** giallo paglierino tendente a volte al verdognolo.
- **odore:** vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato.
- **sapore:** asciutto, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo.

Alcol minimo 12% al consumo con estratto secco netto minimo di 20 g/l. Gli zuccheri residui non devono superare i 6 g/l. Per le tipologie riserva la gradazione sale a 12.5 e gli altri parametri restano immutati.

Disciplinare di produzione[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

La base ampelografica rimane quella storica del Soave con almeno il 70% di Garganega: è consentito l'impiego, fino ad un massimo del 30%, di Trebbiano di Soave, Chardonnay e Pinot Bianco, mentre viene escluso il Trebbiano Toscano, che prima era consentito sino al 15%. La DOCG per il Soave Superiore è relativamente giovane, arrivata col D.M. del 29 ottobre 2001. Nuove regole anche per gli impianti: i vigneti nuovi dovranno essere solo a parete (Guyot e cordone speronato) con almeno 4000 piante per ettaro, mentre tra quelli piantati prima del 2002, sono ammesse spalliere, pergolette inclinate e la pergoletta veronese mono o bilaterale. La resa è ridotta a 70 ettolitri/ettaro, e il vino in bottiglia ha una gradazione minima di 12 gradi alcool (12,5 per le tipologie riserva) ed un importante estratto netto di 20 grammi per litro. In tema di maturazione il Soave DOCG è messo al consumo solo dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia e previo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi così da salvaguardarne le caratteristiche di maturità e complessità. Per i vini affinati almeno due anni è prevista l'introduzione della tipologia Riserva. Da questo vino ci si aspetta il massimo del Soave. Dunque non solo freschezza ma anche una ottima capacità evolutiva, anche dieci anni nelle annate migliori. È indispensabile una zona di alto livello, una resa tenuta decisamente sotto controllo. Ciò non significa un cruento abbassamento della produzione, piuttosto un rendimento della vite che viva in perfetto equilibrio con la collina e con la sua vocazione vigorosa. Ogni grande bianco non può essere pronto in pochi mesi, dunque un altro aspetto essenziale è la conservazione sulle fecce per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento e della messa in commercio. In questa fase il vino rivendica il suo vero carattere, lo assimila, si stabilizza, è possibile che compia la fermentazione malolattica, e dunque la sua fisionomia si fa più sfaccettata ed interessante. Il colore sarà più intenso pur mantenendo la brillantezza che un bianco giovanile deve possedere; i profumi saranno più profondi, non conta tanto l'ampiezza, la Garganega non è infatti un vitigno con uno spettro degno dei grandi vitigni aromatici, quanto la sua capacità di cambiare durante l'assaggio e nel tempo, il vino deve essere inesauribile. In tema di maturazione il Soave DOCG potrà essere messo al consumo solo dal 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia e previo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi così da salvaguardarne le caratteristiche di maturità e complessità. Per i vini affinati almeno due anni è prevista l'introduzione della tipologia Riserva.

Zona di produzione[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

La zona di produzione è limitata all'area collinare di parte dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Illasi e Lavagno. Il Soave Superiore diventa "Classico" se viene prodotto nella zona storica, cioè nella fascia collinare dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

Abbinamenti gastronomici[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

Il Soave permette di valorizzare i profumi e i sapori dei prodotti del territorio. Da sempre, nelle terre del Soave, il primo piatto è la minestra: o di verdure (*minestrone*), con l'aggiunta di fagioli, o il *pamojo* o la *panà*, che era pane bollito<sup>[1]</sup> e condito con un filo d'olio di oliva, o il riso con le verdure e cioè con le *verze*, con il cavolo cappuccio, con i piselli (*risi e bisi*), con il sedano rapa. La pasta fatta in casa, *tagliatelle (taiadele in brodo coi fegatini)* e *lasagnette*, era il piatto della domenica che si accompagnava alla gallina e al manzo lessato abbinato alle *salse*, quali la *pearà* fatta col pane raffermo e il formaggio, il *cren* (radice di rafano tritata). Il vino Soave si accompagna inoltre ai *bigoli* fatti al torchio con farina di grano tenero e conditi con le *sarde sotto sale*, piatto di rigore in *Quaresima*<sup>[2],[3]</sup>. In primavera è usanza comune utilizzare gli *asparagi* selvatici (le *sparasine*), i germogli del *luppolo* (i *bruscandoli*), le *ortiche* e molte altre varietà come ingredienti per arricchire zuppe, secondi piatti, uova. Il piatto della tradizione pasquale è il *capretto al forno*<sup>[4]</sup>, a fuoco lentissimo ed insaporito con il Soave. Il Soave si accompagna con le *lumache*, chiamate localmente *bogoni*, con le *ostriche*, sia crude che gratinate con *latterini*, e *salmone*. Antipasti:

- **bagnet verd:** acciughe dissalate in salsa verde<sup>[5]</sup>
- **acciughe sotto sale**, dissalate e poste sott'olio e **pasta d'acciughe**

Primi piatti di pasta, zuppe di pesce:

- risotto de gò con il ghiozzo (*Zosterisessor ophiocephalus*), detto gò, pesce tipico della laguna veneziana
- polenta,
- Bouillabaisse.

Secondi piatti di carne:

- Sopressa di Verona
- Coniglio veneto
- cotechino

Secondi piatti di pesce:

- gamberetti e merluzzo bolliti<sup>[6]</sup> conditi con olio/limone,
- sogliola alla mugnaia<sup>[7]</sup>,
- orata al forno. Wikibooks. Libro di cucina. Ricette.

Contorni:

- Carciofo violetto di Sant'Erasmus e broccoli fritti<sup>[8]</sup>
- melanzane e zucchine impanate e fritte<sup>[9]</sup>
- Frittelle di zucchine<sup>[10]</sup>.

Formaggi:

- Taleggio (formaggio)
- Grana Padano
- Formaggio agordino di malga

Dolci:

- Fritole
- Ziroto
- Baicoli

Fast food:

- Focaccia
- Patatine fritte
- Pizza

Produzione[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

*Provincia, stagione, volume in ettolitri*

- Verona (1990/91) 8420,61

Note[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

1. <sup>^</sup> *Pane bollito con rimasugli di pane*. Petit chef. Primi piatti.
2. <sup>^</sup> *Cibo e feste religiose*. Taccuini storici.
3. <sup>^</sup> *Quaresima e mangiar di magro*. Taccuini storici. Dieta.
4. <sup>^</sup> *Capretto al forno*. Ricettario. Secondi Piatti. Carne.
5. <sup>^</sup> *Acciughe al verde*. Giallo zafferano. Sapori d'Italia. Piemonte. Ricetta.
6. <sup>^</sup> *Bollitura*. Benessere. Alimentazione. Scuola.
7. <sup>^</sup> *Sogliola alla mugnaia*. Giallo zafferano. Sapere di mare. Secondi piatti.
8. <sup>^</sup> *Carciofi fritti alla senape*. Giallo zafferano. Portate. Verdure e contorni.
9. <sup>^</sup> *Melanzane impanate e fritte*. Il cuore in pentola.
10. <sup>^</sup> *Frittelle di zucchine trombetta e suoi fiori*. Giallo zafferano. Portate. Verdure e contorni.

Fiche avec les modifications

## Soave superiore

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

[Jump to navigation](#)[Jump to search](#)

	
<b>Soave Superiore</b>	
<b>Dettagli</b>	
<b>Stato</b>	<span><span></span></span> Italia
<b>Resa (uva/ettaro)</b>	<del>70</del> <b>q</b> <del>10</del> t.
<b>Resa massima dell'uva</b>	70,0%
<b>Titolo alcolometrico naturale dell'uva</b>	<del>10,5</del> <b>%</b> <del>11</del>
<b>Titolo alcolometrico minimo del vino</b>	<del>11,5</del> <b>%</b> <del>12</del> vol.
<b>Estratto secco netto minimo</b>	<del>45,0</del> <b>%</b> <del>19</del> g/l
<b>Riconoscimento</b>	
<b>Tipo</b>	DOCG

<b>Istituito con decreto del</b>	2001
<b>Gazzetta Ufficiale del</b>	2001
<b>Vitigni con cui è consentito produrlo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garganega: 70.0% - 100.0%</li> <li>• Chardonnay: 0.0% - 30.0%</li> <li>• Pinot Bianco: 0.0% - 30.0%</li> <li>• Trebbiano di Soave: 0.0% - 30.0%</li> </ul>	
<small>[senza fonte]</small>	

Il **Soave Superiore** è un vino bianco DOCG la cui produzione è consentita nella provincia di Verona, e precisamente nella zona collinare di parte dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, [Caldiero](#), Illasi e Lavagno.



## Indice

- 1Cenni storici
- 2Informazioni sulla zona geografica
  - Suolo
  - Clima
- 3Vitigni
- 4Tecniche di produzione
- 5Vino
  - Caratteristiche organolettiche
- 6Abbinamenti consigliati
- 7Note

## Cenni storici

Già in epoca romana il territorio di Soave era un "pagus", ovvero un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Un'importante testimonianza della cultura vitivinicola di questi luoghi nel Medioevo appare su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia di Soave, datata 1375.

Un primo provvedimento di tutela per la difesa dei vini tipici ebbe luogo nel 1924 e fu seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave. Nell'ottobre del 1931 si ottenne il riconoscimento della prima zona delimitata per la produzione del "Vino Tipico Soave".

Questa tipologia, a cui è stata riconosciuta la DOC con il D.P.R del 20 maggio 1968, si fregia con DM del 29 ottobre 2001 della DOCG.

## Cenni storici

Già in epoca romana il territorio di Soave era un "pagus", ovvero un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Un'importante

testimonianza della cultura vitivinicola di questi luoghi nel Medioevo appare su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia di Soave, datata 1375.

Un primo provvedimento di tutela per la difesa dei vini tipici ebbe luogo nel 1924 e fu seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave. Nell'ottobre del 1931 si ottenne il riconoscimento della prima zona delimitata per la produzione del "Vino Tipico Soave".

Questa tipologia, a cui è stata riconosciuta la DOC con il D.P.R del 20 maggio 1968, si fregia con DM del 29 ottobre 2001 della DOCG.

## Informazioni sulla zona geografica

### SUOLO

Nella maggior parte dei casi i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, poco o per nulla alcalini, dal buon drenaggio, ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno.

### CLIMA

Dal punto di vista climatico la zona collinare della denominazione è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni comprese tra i 700 e i 1000 mm l'anno, concentrate prevalentemente i primavera ed autunno. Per queste sue caratteristiche viene definito un clima temperato umido ad estate calda. I vigneti sono esposti verso est, sud ed ovest.

## Informazioni sulla zona geografica

### SUOLO

Nella maggior parte dei casi i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, poco o per nulla alcalini, dal buon drenaggio, ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno.

### CLIMA

Dal punto di vista climatico la zona collinare della denominazione è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni comprese tra i 700 e i 1000 mm l'anno, concentrate prevalentemente i primavera ed autunno. Per queste sue caratteristiche viene definito un clima temperato umido ad estate calda. I vigneti sono esposti verso est, sud ed ovest.

## Vitigni con cui è consentito produrlo

---

- Garganega: 70 – 100%
- Trebbiano di Soave: 0 – 30%
- Chardonnay: 0 – 30%

Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 30% del totale, con un limite del 5% per ogni singolo vitigno utilizzato.

---

## Vitigni con cui è consentito produrlo

---

Nella produzione del vino Soave Superiore vengono utilizzati principalmente i vitigni quali: Garganega (dal 70 al 100%), Trebbiano di Soave (fino al 30%) e Chardonnay (fino al 30%). Possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 30% de totale, con un limite del 5% per ogni singolo vitigno utilizzato.

La Garganega non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. Non ha un'acidità preponderante, ma un interessante equilibrio di estratti e zuccheri.

Garganega e Trebbiano di Soave sono vitigni che preferiscono i terreni vulcanici.

---

## Vitigni con cui è consentito produrlo

---

Nella produzione del vino Soave Superiore vengono utilizzati principalmente i vitigni quali: Garganega (dal 70 al 100%), Trebbiano di Soave (fino al 30%) e Chardonnay (fino al 30%). Possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 30% de totale, con un limite del 5% per ogni singolo vitigno utilizzato.

La Garganega non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. Non ha un'acidità preponderante, ma un interessante equilibrio di estratti e zuccheri.

Garganega e Trebbiano di Soave sono vitigni che preferiscono i terreni vulcanici.

---

## Tecniche di produzione

Per gli impianti già esistenti alla data dell'entrata in vigore dell'attuale disciplinare le viti possono essere allevate a pergola veronese, invece per gli impianti realizzati dopo l'entrata in vigore del DM 11.07.2005 devono essere utilizzate esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.

Il numero minimo di ceppi ad ettaro è di 4000.

È vietata ogni pratica di forzatura, ma è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro di vigneto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Soave Superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi il detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore". Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Soave Superiore e Soave Superiore Classico devono essere immessi al consumo non prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione.

---



## Tecniche di produzione

Per gli impianti già esistenti alla data dell'entrata in vigore dell'attuale disciplinare le viti possono essere allevate a pergola veronese, invece per gli impianti realizzati dopo l'entrata in vigore del DM 11.07.2005 devono essere utilizzate esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.

Il numero minimo di ceppi ad ettaro è di 4000.

È vietata ogni pratica di forzatura, ma è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro di vigneto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Soave Superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi il detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore". Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Soave Superiore e Soave Superiore Classico devono essere immessi al consumo non prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione.

## Vino

### Caratteristiche organolettiche [\[modifica\]](#) | [modifica wikitesto](#)

---

- **colore:** giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro. ~~tendente a volte al verdognolo.~~
- **odore:** ~~vinoso con caratteristico profumo intenso e delicato.~~ Ampio, caratteristico, floreale.
- **sapore:** ~~asciutto, di medio corpo e armonico,~~ pieno e leggermente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia.
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.**
- **Acidità totale minima: 4,5 g/l.**
- **Estratto non riduttore minimo: 19 g/l.**
- **Zuccheri riduttori residui:** max. 6 g/l.

Il Soave Superiore è quindi un vino bianco importante, con un colore giallo deciso anche se conserva i riflessi verdognoli tipici del Soave. I profumi fruttati e floreali sono molto evidenti e col tempo lo diventano sempre di più. In bocca il gusto sarà pieno, rotondo ed intenso, conservando una nota amara nel finale.

- **colore:** giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro.
- **odore:** Ampio, caratteristico, floreale.
- **sapore:** pieno e leggermente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia.
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.**
- **Acidità totale minima: 4,5 g/l.**
- **Estratto non riduttore minimo: 19 g/l.**
- **Zuccheri riduttori residui:** max. 6 g/l.

Il Soave Superiore è quindi un vino bianco importante, con un colore giallo deciso anche se conserva i riflessi verdognoli tipici del Soave. I profumi fruttati e floreali sono molto evidenti e col tempo lo diventano sempre di più. In bocca il gusto sarà pieno, rotondo ed intenso, conservando una nota amara nel finale.

## Disciplinare di produzione[modifica | modifica wikitesto]

La base ampelografica rimane quella storica del Soave con almeno il 70% di Garganega: è consentito l'impiego, fino ad un massimo del 30%, di Trebbiano di Soave, Chardonnay e Pinot Bianco, mentre viene escluso il Trebbiano Toscano, che prima era consentito sino al 15%. La DOCG per il Soave Superiore è relativamente giovane, arrivata col D.M. del 29 ottobre 2001. Nuove regole anche per gli impianti: i vigneti nuovi dovranno essere solo a parete (Guyot e cordone speronato) con almeno 4000 piante per ettaro, mentre tra quelli piantati prima del 2002, sono ammesse spalliere, pergolette inclinate e la pergoletta veronese mono o bilaterale. La resa è ridotta a 70 ettolitri/ettaro, e il vino in bottiglia ha una gradazione minima di 12 gradi alcool (12,5 per le tipologie riserva) ed un importante estratto netto di 20 grammi per litro. In tema di maturazione il Soave DOCG è messo al consumo solo dal 1º settembre dell'anno successivo alla vendemmia e previo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi così da salvaguardarne le caratteristiche di maturità e complessità. Per i vini affinati almeno due anni è prevista l'introduzione della tipologia Riserva. Da questo vino ci si aspetta il massimo del Soave. Dunque non solo freschezza ma anche una ottima capacità evolutiva, anche dieci anni nelle annate migliori. È indispensabile una zona di alto livello, una resa tenuta decisamente sotto controllo. Ciò non significa un cruento abbassamento della produzione, piuttosto un rendimento della vite che viva in perfetto equilibrio con la collina e con la sua vocazione vigorosa. Ogni grande bianco non può essere pronto in pochi mesi, dunque un altro aspetto essenziale è la conservazione sulle fecce per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento e della messa in commercio. In questa fase il vino rivendica il suo vero carattere, lo assimila, si stabilizza, è possibile che compia la fermentazione malolattica, e dunque la sua fisionomia si fa più sfaccettata ed interessante. Il colore sarà più intenso pur mantenendo la brillantezza che un bianco giovanile deve possedere; i profumi saranno più profondi, non conta tanto l'ampiezza, la Garganega non è infatti un vitigno con uno spettro degno dei grandi vitigni aromatici, quanto la sua capacità di cambiare durante l'assaggio e nel tempo, il vino deve essere inesauribile. In tema di maturazione il Soave DOCG potrà essere messo al consumo solo dal 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia e previo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi così da salvaguardarne le caratteristiche di maturità e complessità. Per i vini affinati almeno due anni è prevista l'introduzione della tipologia Riserva.

## Zona di produzione[modifica | modifica wikitesto]

La zona di produzione è limitata all'area collinare di parte dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Illasi e Lavagno. Il Soave Superiore diventa "Classico" se viene prodotto nella zona storica, cioè nella fascia collinare dei comuni di Soave e Monteforte d'Alpone.

## Abbinamenti gastronomici[modifica | modifica wikitesto]

Il Soave permette di valorizzare i profumi e i sapori dei prodotti del territorio. Da sempre, nelle terre del Soave, il primo piatto è la minestra: o di verdure (*minestrone*), con l'aggiunta di fagioli, o il *pamajo* o la *panà*, che era pane bollito<sup>[1]</sup> e condito con un filo d'olio di oliva, o il riso con le verdure e cioè con le verze, con il cavolo cappuccio, con i piselli (*risi e bisì*), con il sedano rapa. La pasta fatta in casa, tagliatelle (*tagliatelle in brodo coi fegatini*) e lasagnette, era il piatto della domenica che si accompagnava alla gallina e al manzo lessato abbinato alle salse, quali la *pearà* fatta col pane raffermo e il formaggio, il *cren* (radice di rafano tritata). Il vino Soave si accompagna inoltre ai bigoli fatti al torchio con farina di grano tenero e conditi con le sarde sotto sale, piatto di rigore in Quaresima<sup>[2],[3]</sup>. In primavera è usanza comune utilizzare gli asparagi selvatici (le *sparasine*), i germogli del luppolo (i *bruscandoli*), le ortiche e molte altre varietà come ingredienti per arricchire zuppe, secondi piatti, uova. Il piatto della tradizione pasquale è il capretto al forno<sup>[4]</sup>, a fuoco lentissimo ed insaporito con il Soave. Il Soave si accompagna con le lumache, chiamate localmente *bogoni*, con le ostriche, sia crude che gratinate con latterini, e salmone. Antipasti:

- bagnet verd: acciughe dissalate in salsa verde<sup>[5]</sup>
- acciughe sotto sale, dissalate e poste sott'olio e pasta d'acciughe
- Salame

Primi piatti di pasta, zuppe di pesce:

- risotto de gò con il ghiozzo (*Zosterisessor ophiocephalus*), detto gò, pesce tipico della laguna veneziana

- polenta

- Bouillabaisse

#### Secondi piatti di carne

- Sopressa di Verona

- Coniglio veneto

- cotechino

#### Secondi piatti di pesce

- gamberetti e merluzzo bolliti<sup>[6]</sup> conditi con olio/limone,

- sogliola alla mugnaia<sup>[7]</sup>

- urata al forno, Wikibooks. Libro di cucina. Ricette.

#### Contorni

- Carciofo violetto di Sant'Erasmus e broccoli fritti<sup>[8]</sup>

- melanzane e zucchine impanate e fritte<sup>[9]</sup>

- Fritelle di zucchine<sup>[10]</sup>

#### Formaggi

- Taleggio (formaggio)

- Grana Padano

- Formaggio agordino di malga

#### Dolci

- Fritole

- Ziroto

- Baicoli

#### Fast food

- Focaccia

- Patatine fritte

- Pizza

Antipasti magri, minestre e piatti a base di uova e di pesce, pesci bolliti accompagnati da salse delicate, risotti di verdure e anche carni bianche.

Antipasti magri, minestre e piatti a base di uova e di pesce, pesci bolliti accompagnati da salse delicate, risotti di verdure e anche carni bianche.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/545-soave-superiore>

## Produzione[modifica | modifica wikitesto]

*Provincia, stagione, volume in ettolitri*

- Verona (1990/91) 8420,61

## Note[modifica | modifica wikitesto]

- ↑ Pane bollito con rimasugli di pane. Petit chef. Primi piatti.

1. ^ *Cibo e feste religiose*. Taccuini storici.
2. ^ *Quaresima e mangiar di magro*. Taccuini storici. Dieta.
3. ^ *Capretto al forno*. Ricettario. Secondi Piatti. Carne.
4. ^ *Acciughe al verde*. Giallo zafferano. Sapori d'Italia. Piemonte. Ricetta.
5. ^ *Bollitura*. Benessere. Alimentazione. Scuola.
6. ^ *Sogliola alla mugnaia*. Giallo zafferano. Sapore di mare. Secondi piatti.
7. ^ *Carciofi fritti alla senape*. Giallo zafferano. Portate. Verdure e contorni.
8. ^ *Melanzane impanate e fritte*. Il cuore in pentola.
9. ^ *Frittelle di zucchine trombetta e suoi fiori*. Giallo zafferano. Portate. Verdure e contorni.

Fiche prête à la traduction

## Soave superiore

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

[Jump to navigation](#)[Jump to search](#)

	
<b>Soave Superiore</b>	
<b>Dettagli</b>	
<b>Stato</b>	 Italia
<b>Resa (uva/ettaro)</b>	10 t.
<b>Resa massima dell'uva</b>	70,0%
<b>Titolo alcolometrico naturale dell'uva</b>	11%
<b>Titolo alcolometrico minimo del vino</b>	12% vol.
<b>Estratto secco netto minimo</b>	19 g/l
<b>Riconoscimento</b>	
<b>Tipo</b>	DOCG

<b>Istituito con decreto del</b>	2001
<b>Gazzetta Ufficiale del</b>	2001
<b>Vitigni con cui è consentito produrlo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Garganega</a>: 70.0% - 100.0%</li> <li>• <a href="#">Chardonnay</a>: 0.0% - 30.0%</li> <li>• <a href="#">Pinot Bianco</a>: 0.0% - 30.0%</li> <li>• <a href="#">Trebbiano di Soave</a>: 0.0% - 30.0%</li> </ul>	
<small>[senza fonte]</small>	

Il **Soave Superiore** è un vino bianco DOCG la cui produzione è consentita nella provincia di Verona, e precisamente nella zona collinare di parte dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno.



#### Indice

- [1Cenni storici](#)
- [2Informazioni sulla zona geografica](#)
- [- Suolo](#)
- [- Clima](#)
- [3Vitigni](#)
- [4Tecniche di produzione](#)
- [5Vino](#)
- [- Caratteristiche organolettiche](#)
- [6Abbinamenti consigliati](#)
- [7Note](#)

## Cenni storici

Già in epoca romana il territorio di Soave era un "pagus", ovvero un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Un'importante testimonianza della cultura vitivinicola di questi luoghi nel Medioevo appare su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia di Soave, datata 1375.

Un primo provvedimento di tutela per la difesa dei vini tipici ebbe luogo nel 1924 e fu seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave. Nell'ottobre del 1931 si ottenne il riconoscimento della prima zona delimitata per la produzione del "Vino Tipico Soave".

Questa tipologia, a cui è stata riconosciuta la DOC con il D.P.R del 20 maggio 1968, si fregia con DM del 29 ottobre 2001 della DOCG.

## Informazioni sulla zona geografica

### SUOLO

Nella maggior parte dei casi i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, poco o per nulla alcalini, dal buon drenaggio, ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno.

### CLIMA

Dal punto di vista climatico la zona collinare della denominazione è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni comprese tra i 700 e i 1000 mm l'anno, concentrate prevalentemente in primavera ed autunno. Per queste sue caratteristiche viene definito un clima temperato umido ad estate calda. I vigneti sono esposti verso est, sud ed ovest.

## Vitigni con cui è consentito produrlo

Nella produzione del vino Soave Superiore vengono utilizzati principalmente i vitigni quali: Garganega (dal 70 al 100%), Trebbiano di Soave (fino al 30%) e Chardonnay (fino al 30%). Possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 30% de totale, con un limite del 5% per ogni singolo vitigno utilizzato.

La Garganega non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. Non ha un'acidità preponderante, ma un interessante equilibrio di estratti e zuccheri.

Garganega e Trebbiano di Soave sono vitigni che preferiscono i terreni vulcanici.

## Tecniche di produzione

Per gli impianti già esistenti alla data dell'entrata in vigore dell'attuale disciplinare le viti possono essere allevate a pergola veronese, invece per gli impianti realizzati dopo l'entrata in vigore del DM 11.07.2005 devono essere utilizzate esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.

Il numero minimo di ceppi ad ettaro è di 4000.

È vietata ogni pratica di forzatura, ma è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro di vigneto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Soave Superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi il detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore". Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Soave Superiore e Soave Superiore Classico devono essere immessi al consumo non prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione.

---

## Vino

### Caratteristiche organolettiche[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

- **colore:** giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro.
- **odore:** Ampio, caratteristico, floreale.
- **sapore:** pieno e leggermente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia.
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12% vol.
- **Acidità totale minima:** 4,5 g/l.
- **Estratto non riduttore minimo:** 19 g/l.
- **Zuccheri riduttori residui:** max. 6 g/l.

Il Soave Superiore è quindi un vino bianco importante, con un colore giallo deciso anche se conserva i riflessi verdognoli tipici del Soave. I profumi fruttati e florali sono molto evidenti e col tempo lo diventano sempre di più. In bocca il gusto sarà pieno, rotondo ed intenso, conservando una nota amara nel finale.

### Abbinamenti gastronomici[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

Antipasti magri, minestre e piatti a base di uova e di pesce, pesci bolliti accompagnati da salse delicate, risotti di verdure e anche carni bianche.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/545-soave-superiore>

### Note[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

1. <sup>^</sup> *Pane bollito con rimasugli di pane*. Petit chef. Primi piatti.
2. <sup>^</sup> *Cibo e feste religiose*. Taccuini storici.
3. <sup>^</sup> *Quaresima e mangiar di magro*. Taccuini storici. Dieta.
4. <sup>^</sup> *Capretto al forno*. Ricettario. Secondi Piatti. Carne.
5. <sup>^</sup> *Acciughe al verde*. Giallo zafferano. Sapori d'Italia. Piemonte. Ricetta.
6. <sup>^</sup> *Bollitura*. Benessere. Alimentazione. Scuola.
7. <sup>^</sup> *Sogliola alla mugnaia*. Giallo zafferano. Sapore di mare. Secondi piatti.
8. <sup>^</sup> *Carciofi fritti alla senape*. Giallo zafferano. Portate. Verdure e contorni.
9. <sup>^</sup> *Melanzane impanate e fritte*. Il cuore in pentola.
10. <sup>^</sup> *Frittelle di zucchine trombetta e suoi fiori*. Giallo zafferano. Portate. Verdure e contorni.



## 2.7. Recherches documentaires et terminologiques

La phase de pré-traduction est inimaginable sans une bonne recherche documentaire et terminologique. La recherche terminologique pourrait être considérée comme un type de recherche se situant au sein de la recherche documentaire, car les documents d'un domaine spécialisé sont rédigés en utilisant une terminologie spécialisée. La recherche documentaire, et donc terminologique, menée dans le cadre de ce travail visait à atteindre deux objectifs : d'une part, elle se proposait de fournir au traducteur les connaissances du domaine du vin et de l'aider de mieux comprendre les concepts propres à ce domaine ; de l'autre, elle est censée constituer l'instrument pour aboutir à un glossaire contenant les termes source spécialisés et leurs équivalents français, ces derniers ayant pour but d'accélérer le processus traductionnel qui sera abordé dans le chapitre suivant.

Avant l'avènement et la diffusion de l'Internet, les recherches se tournaient vers les encyclopédies, les archives, les revues techniques. Bref, les documents imprimés. Aujourd'hui, la situation est radicalement changée : les encyclopédies, les archives et les revues sont encore utilisées, mais ils sont utilisés sous forme électronique. De nombreuses ressources sont disponibles en ligne et les traducteurs très souvent en ont l'accès libre, ou mieux encore, ils sont menés de s'en servir car cela leur permet de gagner du temps. Les ressources disponibles sur Internet sont très variées. Ainsi, le traducteur peut bénéficier, outre les ressources mentionnées ci-dessus, de dictionnaires, de bases de données, de thesaurus, de sites web et même de livres sous format électronique.

Beaucoup de ressources de type électronique ont été utilisées dans la rédaction du présent travail. Parmi les revues italiennes, celles consultées principalement étaient : *I grandi vini*,<sup>69</sup> *The Wine Italia*<sup>70</sup> et *Lavinium*.<sup>71</sup> Ces trois revues ont permis de suivre les actualités dans le monde du vin italien. Parmi les revues de vin françaises, celle utilisée principalement a été *La Revue du Vin de France*.<sup>72</sup> La consultation des revues françaises, ainsi que du site web *DiWineTaste*<sup>73</sup>, a joué un rôle fondamental surtout dans l'acquisition des connaissances terminologiques.

---

<sup>69</sup> <https://www.igrandivini.com/>, dernière consultation le 5 septembre 2019.

<sup>70</sup> <http://www.thewineitalia.com/>, dernière consultation le 27 août 2019.

<sup>71</sup> <https://www.lavinium.it/>, dernière consultation le 22 août 2019.

<sup>72</sup> <https://www.larvf.com/>, dernière consultation le 3 septembre 2019.

<sup>73</sup> <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2002112.php>, dernière consultation le 11 septembre 2019.

Les livres utilisés ont été les suivants : *Vinology*,<sup>74</sup> le manuel du vin de la série *Slow Food, Il piacere del vino*,<sup>75</sup> et d'autres encore qui sont tous référencés dans la bibliographie finale.

Parmi les sources utiles à la maîtrise du domaine et de la terminologie du domaine du vin, les fiches Wikipédia italiennes et françaises ont aussi joué un rôle important, notamment leur apport a été déterminant dans l'identification des équivalents des termes italiens.

Parmi les ressources utiles à la vérification de l'exactitude d'informations, il ne faut pas oublier les cahiers des charges de production déjà mentionnés, ainsi que le site officiel de l'Association Nationale des producteurs du vin.

## 2.8. Glossaire

Comme évoqué ci-dessus, un glossaire résultat des recherches documentaires et terminologique, a été rédigé. Il s'articule en plusieurs sections représentant les sous-domaines du vin et s'appuyant sur les sections des fiches Wikipédia. Ainsi, dans le glossaire sont regroupés les termes et leurs équivalents français se référant aux propriétés organoleptiques, à la méthode de production, aux caractéristiques géologiques et climatiques. Le glossaire ainsi rédigé aidera le traducteur dans sa tâche principale et lui permettra de gagner du temps car il ne devra pas chercher les termes inconnus.

---

<sup>74</sup> Torcoli, A., *Vinology: Guida visuale ai vini d'Italia e del mondo*, Milano, Mondadori, 2018.

<sup>75</sup> Gho P., Ruffa G., *et al, Il piacere del vino: Come imparare a bere meglio*, Slow Food Editore, Bra, 2018.

	A	B	C	D	E	F
1	Terme italien	Terme français				
2	colore rosso rubino	rouge rubis				
3	rosso granato	rouge grenat				
4	colore giallo paglierino	jaune pâle				
5	colore giallo dorato	jaune doré				
6	sapore tendente all'acidulo	goût tendant à l'acidulé				
7	aroma di frutta stramatura	arôme de fruits surmûris				
8	odore accentato	arome accentué				
9	sentore di fragola matura	note de fraise mûre				
10	sentore di pepe nero	note de poivre				
11	sentore di legno	note de bois				
12	sapore abboccato	goût moelleux				
13	sapore rotondo	goût rond				
14	sapore vellutato	goût velouté				
15	odore vinoso	odeur vineux				
16	sentore di chiodo di garofano	note de clou de girofle				
17	aroma di frutta sotto spirito	arôme de fruits à l'eau de vie				
18						

Figure 3 : Glossaire italien-français

Maintenant que la phase de pré-traduction est terminée la traduction proprement dite peut commencer. La phase de traduction sera au cœur du chapitre suivant et aura pour but la création des fiches françaises sur le vin italien, de sorte que le public francophone puisse découvrir des bons vins italiens aussi.



### III. Traduction des fiches Wikipédia

Dans les pages qui suivent sera illustré le résultat obtenu au moyen des procédés abordés auparavant : l'analyse des fiches Wikipédia originales et l'analyse contrastive des deux styles de rédaction (italien et français) ont conduit à la création de fiches se rapprochant le plus possible du public français quant au style de rédaction. Les recherches documentaires et terminologiques ont abouti à l'élaboration du glossaire des termes spécialisés appartenant au domaine du vin. Toutes les opérations ont été menées dans le but de rédiger une traduction de qualité dans un temps relativement court.

Le logiciel adopté dans la phase de traduction proprement dite est SDL Trados ; la traduction même a été faite à l'aide du glossaire mentionné ci-dessus ; la mémoire de traduction s'est constituée au fur et à mesure que les segments étaient confirmés. La fonctionnalité « traduction automatique » n'a pas été employée ici, car l'un des objectifs de ce travail était de montrer l'importance de la terminologie et de son bon maniement par le traducteur humain dans le processus de la traduction assistée par l'ordinateur.

La traduction de sept articles Wikipédia, effectuée en utilisant seulement le glossaire et la mémoire de traduction, a requis un arc temporel d'environ une semaine. Le texte originel et son équivalent traduit seront présentés ci-après.

# Amarone della Valpolicella

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

## Amarone della Valpolicella



Bottiglie di Amarone

## Dettagli

**Stato**  Italia

**Resa (uva/ettaro)** 12,0 t

**Resa massima dell'uva** 40,0%

**Titolo alcolometrico  
volumico  
naturale minimo  
dell'uva** 11,0%

**Titolo alcolometrico  
volumico totale  
minimo del vino** 14,0%

# Amarone de la Valpolicella

De Wikipédia, l'encyclopédie libre  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

## Amarone della Valpolicella



Bouteilles de l'Amarone

## Détails

<b>Pays</b>	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Italie
<b>Rendement (raisin/hectare)</b>	12,0 t
<b>Rendement maximal de raisin</b>	40,0%
<b>Titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin</b>	11,0%
<b>Titre alcoométrique volumique total minimal du vin</b>	14,0%

<b>Estratto non riduttore minimo.</b>	28,0 g/l
<b>Riconoscimento</b>	
<b>Tipo</b>	DOCG
<b>Istituito con decreto del</b>	24/03/2010
<b>Vitigni con cui è consentito produrlo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Corvina</b> (sinonimi: Cruina) 45% - 95%; <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Corvinone</b> 0 - 50%;</li> <li>• <b>Rondinella</b>: 5% - 30%</li> </ul> </li> </ul>	
<small>[senza fonte]</small>	

L'**Amarone della Valpolicella** è un vino rosso passito secco a **DOCG**<sup>[1]</sup> prodotto esclusivamente nella **Valpolicella** in **provincia di Verona**, più precisamente nei comuni di Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.



## Indice

- 1 Cenni storici
- 2 Informazioni sulla zona geografica
  - Posizione
  - Suolo
  - Clima
- 3 Vitigni con cui è consentito produrlo
- 4 Tecniche di produzione
- 5 Caratteristiche organolettiche
- 6 Abbinamenti consigliati
- 7 Le Denominazioni
- 8 Altri vini della Valpolicella
- 9 Note
- 10 Voci correlate
- 11 Altri progetti
- 12 Collegamenti esterni



<b>Extrait non réducteur minimal</b>	28,0 g/l
<b>Appellation</b>	
<b>Type d'appellation</b>	AOC (DOCG)
<b>Établie par le décret du</b>	24/03/2010
<b>Encépagement</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Corvina</b> (synonymes : Cruina) 45% - 95% <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Corvinone</b> 0 - 50%</li> <li>• <b>Rondinella</b>: 5% - 30%</li> </ul> </li> </ul>	
<small>[sans source]</small>	

**Amarone della Valpolicella** est un vin de paille rouge sec **AOC (DOCG)**<sup>[1]</sup> produit uniquement à **Valpolicella** dans **la province de Vérone**, plus précisément dans les communes de Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline et Montecchia di Crosara.



## Sommaire

- 1 Histoire
- 2 Situation géographique
  - Position géographique
  - Géologie
  - Climatologie
- 3 Encépagement
- 4 Culture de la vigne
- 5 Propriétés du vin
- 6 Gastronomie
- 7 Les Appellations
- 8 Autres vins de Valpolicella
- 9 Notes et références
- 10 Articles connexes
- 11 Autres projets
- 12 Liens externes

## Cenni storici[[modifica](#) | [modifica wikttesto](#)]

---

Il nome Amarone, deriva dalla parola "amaro", adottata per distinguerlo dal dolce del Recioto della Valpolicella da cui ebbe origine. Infatti, il recioto è il corrispondente (per zona, uvaggio e tipologia) dell'amarone, ma è un passito dolce a differenza di quest'ultimo che è sempre passito seppur secco.

Il nuovo epiteto Amarone per indicare il Recioto Amaro o Recioto Secco nasce nella primavera del 1936 nella Cantina sociale Valpolicella, ad opera del capocantina Adelino Lucchese, che trovò a caso una botte di recioto dimenticata in cantina e dopo averlo assaggiato, esclamò: "Questo non è un Amaro, è un Amarone". Praticamente il recioto, messo in botte e poi dimenticato, continuò a fermentare fino a diventare secco. Gli zuccheri si sono così trasformati tutti in alcol e hanno fatto perdere la dolcezza al vino, al quale, in contrapposizione a quello che avrebbe dovuto essere, è stato dato il nome di Amarone.

Cassiodoro, ministro di Teodorico, re dei Visigoti, in una lettera a dei proprietari terrieri della Valpolicella chiedeva di avere per la mensa regale il vino ottenuto con una speciale tecnica di appassimento delle uve, chiamato Acinatico, primo antenato del vino "Amarone della Valpolicella".

Tracce della predilezione per questo vino e per le uve che lo producono si ritrova anche nell'Editto di Rotari, la prima raccolta scritta delle leggi dei Longobardi. Quest'ultimo stabiliva pene molto severe per chi arrecava danno alle viti e multe salate per chi rubava i grappoli. Per gli anni successivi al 1000 d.C. vi è traccia di alcuni atti d'acquisto e vendita di vigneti nella zona di produzione di "Amarone della Valpolicella", inoltre, il vino è considerato al pari del denaro per pagare i diritti feudali.

Un estimo del 1503 attesta che la zona di produzione di "Amarone della Valpolicella" era una valle ricca e famosa grazie ai suoi vini.

I primi esemplari di bottiglie di "Amarone" senza etichetta arrivarono solo nei primi anni del Novecento per un uso familiare o destinati agli amici.

Venne ufficialmente commercializzato a partire dal 1953 da parte della cantina Bolla.

Ottenne subito un grande successo, anche se presso un pubblico contenuto di appassionati come era e rimane la produzione di questo vino, che copre il 10% di tutta la produzione dei vini del territorio.

Nel 1968 si è giunti all'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e al riconoscimento della DOC. Allo scopo di tutelare l'identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione "Valpolicella", "Valpolicella Ripasso", "Recioto della Valpolicella" e "Amarone della Valpolicella", il 24 marzo 2010 sono stati adottati appositi decreti ministeriali con i quali le quattro tipologie sono state rese autonome.

## Informazioni sulla zona geografica[[modifica](#) | [modifica wikttesto](#)]

---

### Posizione geografica

La zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della provincia di Verona estendendosi dal lago di Garda fino quasi al confine con la provincia di Vicenza.

### Suolo

I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica e per questo presentano aspetti di variabilità determinando un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e poi durante la fase di maturazione dell'uva.

### Clima

Il clima della zona di produzione dell'Amarone della Valpolicella è mite e non troppo piovoso. Questo grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a Nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle. La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla tra gli 850 e i 1000 mm.

## Histoire[modifier | modifier le code]

Le nom « Amarone » vient du mot « amaro » qui a été adapté pour le distinguer du vin doux Recioto de la Valpolicella auquel il doit son origine. En fait, Recioto est l'équivalent d'Amarone (quant à la région, les cépages et la typologie), mais celui-là est doux contrairement à celui-ci qui est toujours un vin de paille, mais sec.

Le nouvel épithète pour indiquer le Recioto Amer ou Recioto Sec Amarone naît en printemps 1936 dans la « Cantina sociale Valpolicella » : le chef de cave Adelino Lucchese, ayant trouvé par hasard un tonneau de Recioto oublié dans la cave, s'écria, après l'avoir goûté : « Ceci n'est pas un Amaro, c'est un Amarone ». Bref, le Recioto mis en tonneau et oublié, la fermentation a continué jusqu'à en faire un vin sec. Les sucres se sont transformés en alcool et ont fait perdre au vin sa douceur. Ainsi, à ce vin fut donné le nom d'Amarone, par opposition à ce qu'il aurait dû être.

Cassiodoro, le ministre de Théodoric le Grand, roi des Wisigoths, demandait, dans une lettre adressée aux propriétaires fonciers, le vin obtenu grâce à une technique particulière de passerillage des raisins, appelé « Acinatico », le premier ancêtre d'Amarone de la Valpolicella.

Les traces de prédilection pour ce vin et pour les raisins utilisés dans sa production apparaissent également dans l'Édit de Rothari, le premier recueil des lois écrites des Lombards. Ce dernier appliquait des peines très sévères pour ceux qui nuisaient aux vignes et de lourdes amendes pour ceux qui volaient les grappes de raisin. Pour les années postérieures à 1000 apr. J. - C., on trouve les traces de quelques actes d'achat et de vente des vignobles de l'aire de production Amarone de la Valpolicella. En outre, le vin était considéré comme l'égal de l'argent pour payer les droits féodaux.

Une notation de 1503 montre que l'aire de production d'Amarone de la Valpolicella était une vallée riche et célèbre grâce à ses vins.

Les premiers exemplaires de bouteilles d'Amarone sans l'étiquette apparurent seulement au début des années 1900 et elles étaient destinées à l'usage familial et aux amis.

Le vin fut mis sur le marché officiellement à partir de 1953 par la cave Bolla.

Il obtint immédiatement un grand succès, quoique auprès d'un public averti de passionnés. La production de ce vin est destinée encore aujourd'hui à un public restreint et elle couvre 10% de la production totale de vin de cette région.

En 1968 le premier cahier des charges de production fut officiellement approuvé et fut reconnu digne de l'appellation IGP (DOC). Afin de protéger l'identité de diverses typologies incluses dans cette appellation (Valpolicella, Valpolicella Ripasso, Recioto de la Valpolicella et Amarone de la Valpolicella), le 24 mars 2010 furent établis les décrets ministériels appropriés.

## Situation géographique[modifier | modifier le code]

---

### Position géographique

L'aire de production de l'appellation couvre tout le piémont de la province de Vérone allant du Lac de Garde jusqu'à la frontière avec la province de Vicence.

### Géologie

Les sols de Valpolicella se constituent à la fois de la désagrégation des formations calcaires dolomitiques de basaltes, et de dépôts morainiques et fluviaux d'origine volcanique. C'est pourquoi ils présentent un degré de variabilité élevé qui détermine un apport hydrique variable de la vigne aux diverses étapes d'évolution et du développement de l'appareil foliaire et, ensuite, pendant la phase de maturation des raisins.

### Climatologie

Le climat de l'aire de production d'Amarone de la Valpolicella est doux et pas trop pluvieux. Ceci grâce à la protection de la chaîne de montagnes Lessini au Nord, à la proximité du lac de Garde et à l'exposition vers le Sud des terrains vallonnés. La pluviosité n'excède qu'en hiver et la moyenne annuelle varie entre 850 et 1000 millimètres.

## Vitigni con cui è consentito produrlo [\[modifica\]](#) [| modifica wikitesto](#)

---

Nella produzione del vino Amarone della Valpolicella vengono utilizzati principalmente i vitigni quali Corvina (dal 45 al 95%), Corvinone, che può sostituire il precedente nella misura massima del 50% e Rondinella (dal 5 al 30%).

Possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona fino ad un massimo del 15% con un limite del 10% per ogni singolo vitigno.

Altri vitigni classificati autoctoni italiani, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona per il 10% totale.

## Tecniche di produzione [\[modifica\]](#) [| modifica wikitesto](#)

---

Sono da escludere i vigneti impiantati su terreni freschi, situati in pianura o nei fondovalle, sono ammessi solo vigneti collinari. Il numero minimo di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 3.300. Le forme di allevamento consentite sono a spalliera o a pergola veronese. È vietata ogni pratica di forzatura, ma è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 12t e il titolo alcolometrico volumico naturale dell'uva deve essere minimo di 11% vol.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino deve essere minimo 14% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 40%.

Una delle fasi cruciali nella produzione di questo vino è la fase dell'appassimento, tanto che viene definita, da alcuni, la seconda vendemmia. Le uve da sottomettere all'appassimento devono essere sane e mature non solo sulla buccia, ma anche internamente. Queste vengono selezionate già al momento della raccolta, nelle prime due settimane di ottobre. Si scelgono i grappoli spargoli, con gli acini non troppo vicini tra loro in modo che lascino circolare l'aria. Questi ultimi vengono distribuiti in un unico strato sui "plateaux", ampie cassette di legno oppure di plastica traforata per permettere l'aerazione e per garantire una più rapida lavabilità dopo l'uso. L'appassimento delle uve avviene negli appositi stabilimenti per l'appassimento, chiamati fruttai. Essi devono essere disposti in modo che ci sia una costante aerazione, la temperatura possa cambiare gradualmente e non ci siano ristagni di umidità.

Le uve devono rimanere nei fruttai dai 100 ai 120 giorni fino a che non perdono almeno la metà del loro peso. In questi mesi i grappoli devono essere controllati ogni giorno e girati per eliminare tempestivamente eventuali acini non perfetti.

Ultimato l'appassimento, dopo un ulteriore controllo, le uve sono sottoposte a pigiatura.

Alla vinificazione segue un periodo di minimo 2 anni di affinamento in contenitori di legno.

All'affinamento nelle botte segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di affinamento in vetro, nelle cantine, prima della commercializzazione.

Le uve messe ad appassire non possono essere vinificate prima del 1° dicembre.

Tutte le operazioni di appassimento delle uve, vinificazione, stagionatura e imbottigliamento, debbono essere effettuate nella zona DOCG.

## Encépagement[\[modifier | modifier le code\]](#)

---

Dans la production du vin Amarone de la Valpolicella, les cépages utilisés principalement sont les suivants : le Corvina, de 45 à 95%, le Corvinone, qui peut être utilisé à la place de Corvina jusqu'à 50%, et le Rondinella, dans les proportions de 5 à 30%.

Les cépages à baie rouge, non aromatique, admis à la culture dans la province de Vérone peuvent être utilisés également, dans une proportion n'excédant pas 15% et en respectant la limite de 10% pour chaque cépage utilisé.

D'autres cépages autochtones, à baie rouge, admis à la culture dans la province de Vérone peuvent être utilisés dans la proportion de 10%.

## Culture de la vigne[\[modifier | modifier le code\]](#)

---

Les terrains humides, en plaine ou sur le fond de la vallée ne sont pas appropriés pour la culture de vignobles utilisés dans la production du vin Amarone de la Valpolicella. Par contre, les terrains collinaires s'y prêtent bien. Le nombre de pieds par hectare ne doit pas être inférieur à 3.300. Les tailles admises sont : la taille en espalier ou la taille en pergola Véronèse. Toute pratique de forçage est interdite, tandis que l'irrigation secondaire est admise.

Le rendement maximal de raisin par hectare ne doit pas être supérieur aux 12 tonnes et le titre alcoométrique naturel minimal du raisin destiné à la vinification doit être de 11% vol.

Le titre alcoométrique volumique total minimal du vin doit être de 14% vol.

Le rendement maximal de raisin en vin ne doit pas être supérieur à 40%.

L'une des phases cruciales dans la production de ce vin est la phase de passerillage qui est définie parfois comme la seconde vendange. Les raisins soumis au passerillage doivent être sains et mûrs non seulement sur la peau mais aussi au cœur de la baie. Celles-ci sont sélectionnées dès la récolte, pendant les deux premières semaines de mois d'octobre. Des grappes lâches ayant les grains pas trop rapprochés entre eux sont sélectionnées, car une telle structure permet la circulation d'air. Les grains sont distribués en une seule couche sur des caisses en bois appelées « plateaux », ou bien sur les caisses en plastique perforées afin de garantir une meilleure aération et une lavabilité plus facile. Le passerillage des raisins est effectué dans des constructions appropriées, appelées fruitiers. Ceux-ci doivent être exposés de sorte qu'il y ait une aération constante, que la température puisse varier graduellement et qu'il n'y ait pas de stagnation d'humidité.

Les raisins doivent être conservés dans les fruitiers pendant une période allant de 100 à 120 jours, jusqu'au moment où ils perdent au moins la moitié de leur poids. Pendant ces mois, les grappes doivent être contrôlées chaque jour et elles doivent être remuées afin d'identifier et d'éliminer les grains imparfaits.

Au terme du passerillage et après un dernier contrôle, les raisins sont soumis au foulage.

La phase de vinification est suivie d'une période de vieillissement d'au moins 2 ans en récipients en bois. Le vieillissement en tonneau suit la mise en bouteille et une ultérieure période de vieillissement en bouteille, dans les caves, avant d'être mis sur le marché.

Les raisins soumis au passerillage ne peuvent pas être vinifiés avant le 1 décembre.

Toutes les opérations de passerillage, la vinification, le vieillissement et la mise en bouteille doivent être effectuées à dans le périmètre de la zone d'appellation AOC (DOCG).

## Caratteristiche organolettiche[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

- **Colore:** rosso granato;
- **Odore:** caratteristico, accentuato;
- **Sapore:** pieno, vellutato, caldo;
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 14% vol;
- **Zuccheri riduttori residui massimo:** 12 g/l in presenza di un titolo alcolometrico effettivo di 14% vol.
- **Acidità totale minima:** 5,5 g/l;
- **Estratto non riduttore minimo:** 28,0 g/l.

Questo vino ha il profumo che ricorda la frutta passita, il tabacco e spezie, grazie alle muffe nobili create nel corso dell'appassimento. Il sapore è fortemente fruttato, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso.

## Abbinamenti consigliati[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

Può accompagnare secondi piatti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, ma anche essere degustato da solo come vino da meditazione.

## Le Denominazioni[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

- l'Amarone della Valpolicella riceve la denominazione "Classico" se prodotto nella sottozona comprendente i comuni di [Fumane](#), [Marano di Valpolicella](#), [Negrar](#), [San Pietro in Cariano](#), [Sant'Ambrogio di Valpolicella](#).
- l'Amarone della Valpolicella può portare in etichetta la dicitura "Valpantena" se prodotto nella specifica sottozona prevista dal disciplinare.
- l'Amarone della Valpolicella con o senza la menzione della zona, può essere inoltre definito "Riserva" se presenta un estratto non riduttore minimo di 32,0 g/l. ed è stato sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno 4 anni a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

## Altri vini della Valpolicella[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

- [Valpolicella](#)
- [Valpolicella superiore](#)
- [Valpolicella Ripasso](#)
- [Valpolicella Ripasso superiore](#)
- [Valpolicella classico](#)
- [Valpolicella classico superiore](#)
- [Valpolicella Ripasso classico](#)
- [Valpolicella Ripasso classico superiore](#)
- [Valpolicella Valpantena](#)
- [Valpolicella Valpantena superiore](#)
- [Valpolicella Ripasso Valpantena](#)
- [Valpolicella Ripasso Valpantena superiore](#)
- [Amarone della Valpolicella classico](#)
- [Amarone della Valpolicella Valpantena](#)
- [Recioto della Valpolicella](#)
- [Recioto della Valpolicella classico](#)
- [Recioto della Valpolicella Valpantena](#)

## Propriétés du vin [\[modifier\]](#) | [modifier le code](#)

---

- **Couleur** : rouge grenat ;
- **Odeur** : caractéristique, prononcée ;
- **Saveur** : pleine, veloutée, chaleureuse ;
- **Titre alcoométrique total minimal du vin** 14% vol ;
- **Sucres résiduels** : 12 g/l pour les vins ayant le titre alcoométrique effectif de 14% vol. ;
- **Acidité totale minimale** : 5,5 g/l. ;
- **Extrait non réducteur minimal** : 28,0 g/l ;

L'arôme de ce vin est un arôme qui rappelle les fruits secs, le tabac et les épices, grâce à la pourriture noble qui se forme pendant la phase de passerillage. La saveur est une saveur très fruitée, très structurée, virile et vigoureuse.

## Gastronomie [\[modifier\]](#) | [modifier le code](#)

---

L'Amarone de la Valpolicella peut accompagner les plats principaux de viande, de gibier, les fromages affinés. C'est également un vin de méditation.

## Les Appellations [\[modifier\]](#) | [modifier le code](#)

---

- L'Amarone de la Valpolicella portant la dénomination « Classico » doit être produit exclusivement dans la sous-zone comprenant les communes de [Fumane](#), [Marano di Valpolicella](#), [Negrar](#), [San Pietro in Cariano](#), [Sant'Ambrogio di Valpolicella](#).
- L'Amarone de la Valpolicella peut porter sur l'étiquette la mention « Valpantena » s'il est produit dans la sous-zone spécifique indiquée dans le cahier des charges de production.
- L'Amarone de la Valpolicella avec ou sans la mention de la sous-zone peut porter la mention « Riserva » s'il présente l'extrait non réducteur minimal de 32,0 g/l et s'il a été soumis à une phase de vieillissement de 4 ans au moins depuis le 1 novembre de l'année de la vendange.

## Autres vins produits dans l'aire Valpolicella [\[modifier\]](#) | [modifier le code](#)

---

- [Valpolicella](#)
- [Valpolicella superiore](#)
- [Valpolicella Ripasso](#)
- [Valpolicella Ripasso superiore](#)
- [Valpolicella classico](#)
- [Valpolicella classico superiore](#)
- [Valpolicella Ripasso classico](#)
- [Valpolicella Ripasso classico superiore](#)
- [Valpolicella Valpantena](#)
- [Valpolicella Valpantena superiore](#)
- [Valpolicella Ripasso Valpantena](#)
- [Valpolicella Ripasso Valpantena superiore](#)
- [Amarone della Valpolicella classico](#)
- [Amarone della Valpolicella Valpantena](#)
- [Recioto della Valpolicella](#)
- [Recioto della Valpolicella classico](#)
- [Recioto della Valpolicella classico](#)

## Note[modifica | modifica wikitesto]

---

- ↑ *Salta a: a b c* **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "AMARONE DELLA VALPOLICELLA"** (PDF), Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP. URL consultato il 13 aprile 2019 (archiviato il 25 febbraio 2017).
- ↑ Italian Wines and Spirits, 26 febbraio 2004 Archiviato il 4 marzo 2016 in Internet Archive.

## Voci correlate[modifica | modifica wikitesto]

---

- Valpolicella (vino)
- Vino passito

## Altri progetti[modifica | modifica wikitesto]

---

-  Wikimedia Commons contiene immagini o altri file su **Amarone della Valpolicella**

## Collegamenti esterni[modifica | modifica wikitesto]

---

- disciplinare dell'Amarone* (PDF), su *siquria.it*.
- L'origine dell'Amarone secondo la tradizione*, su *vogadorivini.it*.
- Consorzio per la tutela dei vini della Valpolicella*, su *consorziovalpolicella.it*.
- Associazione Ristoratori Tavole della Valpolicella*, su *valpolicella.it*.



## Notes et références[modifier | modifier le code]

---

- <sup>↑</sup> <sup>voir</sup> <sup>a</sup> <sup>b</sup> <sup>c</sup> *CAHIER DES CHARGES DE PRODUCTION DES VINS AOC (DOCG) « AMARONE DELLA VALPOLICELLA (PDF)*, Mipaaf Section de qualité et de sécurité Vins DOP e IGP. URL consulté le 13 avril 2019 (classé le 25 février 2017).
- <sup>↑</sup> *Italian Wines and Spirits*, 26 février 2004 Classé le 4 mars 2016 dans *Internet Archive*.


## Articles connexes[modifier | modifier le code]

---

- Valpolicella (vin)
- Vin de paille

## Autres projets[modifier | modifier le code]

---

-  Wikimedia Commons Contient images ou autres documents concernant **Amarone della Valpolicella**

## Liens externes[modifier | modifier le code]

---

- Cahier des charges de production de Amarone (PDF)*, sur *siquria.it*.
- Les origines du Amarone selon les traditions*, sur *survogadorivini.it*.
- Consortium pour la protection des vins de l'aire Valpolicella*, sur *consorziovalpolicella.it*.
- Association des Restaurateurs « Tavole della Valpolicella »*, sur *valpolicella.it*.

# Bagnoli Friularo

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

**Bagnoli Friularo**

*Generositas vini magna est*



*Bagnoli*  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
*Friularo*  
2011

AZIENDA AGRICOLA  
*Urbano Salvan*  
DUE CARRARE - PADOVA  
ITALIA

0,750 l e 14,5 % vol

CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE

PRODOTTO IN ITALIA - IMBOTTIGLIATO A TEGOLO DA IT - PO 8606 - L.F.11

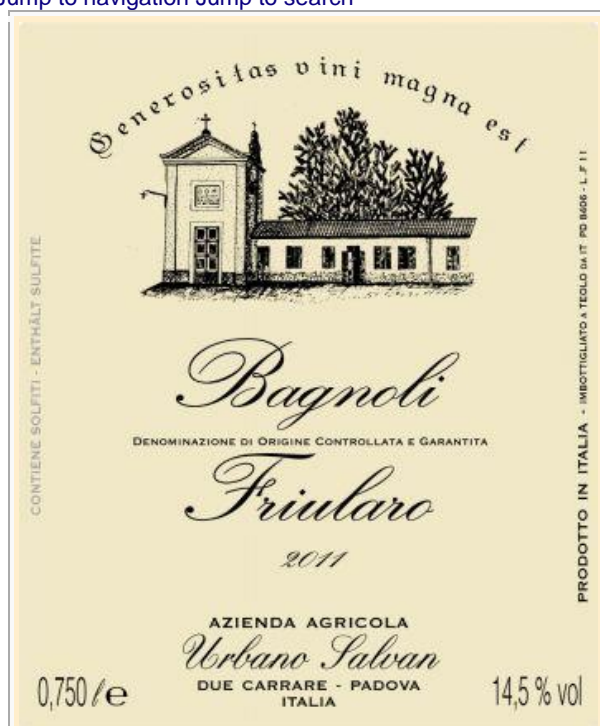
---

**Dettagli**

<b>Stato</b>	 Italia
<b>Resa (uva/ettaro)</b>	12,0 t
<b>Resa massima dell'uva</b>	70%
<b>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'uva</b>	10,0%
<b>Titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino</b>	11,5%
<b>Estratto non riduttore minimo</b>	24,0 g/l

# Bagnoli Friularo

De Wikipédia, l'encyclopédie libre  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)



## Bagnoli Friularo

### Détails

<b>Pays</b>	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Italie
<b>Rendement (raisin/hectare)</b>	12,0 t
<b>Rendement maximal de raisin</b>	70%
<b>Titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin</b>	10,0%
<b>Titre alcoométrique volumique total minimal du vin</b>	11,5%
<b>Extrait non réducteur minimal</b>	24,0 g/l

Riconoscimento	
<b>Tipo</b>	DOCG
<b>Istituito con decreto del</b>	30/11/11
Vitigni con cui è consentito produrlo	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Raboso Piave minimo 90%</li> </ul>	
<small>[senza fonte]</small>	

**Bagnoli Friularo** o **Friularo di Bagnoli** è un vino a DOCG<sup>[1]</sup> prodotto nei comuni di Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Due Carrare, Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, San Pietro Viminario, Terrassa Padovana e Tribano in provincia di Padova



## Indice

- 1 Cenni storici
- 2 Informazioni sulla zona geografica
  - Suolo
  - Clima
- 3 Vitigni con cui è consentito produrlo
- 4 Tecniche di produzione
- 5 Caratteristiche organolettiche
- 6 Abbinamenti consigliati
- 7 Note
- 8 Voci correlate
- 9 Altri progetti

## Cenni storici[modifica | modifica wikitesto]

Non è chiaro a quando risalga esattamente l'introduzione del Friularo in questo areale. Alcuni studiosi riconoscono nel termine "Friularo" (in dialetto "Frigoearo") la radice latina "frigus": "freddo" e la desinenza "aro": "colui che fa". Questa denominazione sarebbe legata alla vendemmia tardiva che viene praticata da sempre in questa zona.

Primo e più antico documento conosciuto che parla dei vini "Bagnoli" e che lega il nome dei vini alla zona è l'atto di donazione del marchese del Dominio di Bagnoli al vescovo di Padova nel 954 d.C., invece il documento più antico che fa diretto riferimento al Friularo di Bagnoli è un manoscritto del 1774 che riporta l'elenco dei vitigni in coltivazione nella zona con il relativo prezzo di mercato. Il Friularo appare come il vitigno più costoso e richiesto.

Nel 1924 un politico italiano, A. Marescalchi scrisse: "Il Friularo è il vino rosso di piano più rinomato del Padovano".

Precedentemente all'attuale disciplinare questo vino era stato riconosciuto DOC con DM 16 agosto 1995. Il riconoscimento DOCG è avvenuto con DM 08.11.2011 (G.U. 276 – 26.11.2011). Il disciplinare ha poi subito una modifica apportata con DM 30.11.2011 (Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP), mentre l'ultima modifica del disciplinare è stata apportata con DM 07.03.2014 (Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP).

Appellation	
Type d'appellation	AOC (DOCG)
Établie par le décret du	30/11/2011
Encépagement	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Raboso Piave au moins 90%</li> </ul>	
<span style="color: red;">[sans source]</span>	

Le **Bagnoli Friularo** ou **Friularo de Bagnoli** est un vin AOC (DOCG)<sup>[1]</sup> produit dans les communes d'Agna, Arre, Bagnoli di Sopra, Battaglia Terme, Bovolenta, Candiana, Due Carrare, Cartura, Conselve, Monselice, Pernumia, San Pietro Viminario, Terrassa Padovana et Tribano en province de Padoue.

## ☐ Sommaire

- 1 Histoire
- 2 Situation géographique
  - Géologie
  - Climatologie
- 3 Encépagement
- 4 Culture de la vigne
- 5 Propriétés du vin
- 6 Gastronomie
- 7 Notes et références
- 8 Articles connexes
- 9 Autres projets

## Histoire[modifier | modifier le code]

Il n'existe pas d'indication précise concernant la date d'introduction de Friularo dans cette aire de répartition. Certains chercheurs reconnaissent dans la dénomination « Friularo » (en patois « Frigoearo ») la racine latine « frigus » : qui signifie « froid » et la terminaison « aro » se traduisant par « celui qui fait ». Cette dénomination pourrait se référer à la vendange tardive qui est pratiquée depuis toujours dans cette région.

Le premier document concernant les vins Bagnoli est l'acte de donation du marquis du Domaine de Bagnoli à l'évêque de Padoue de 954 apr. J. - C., tandis que le premier document se référant explicitement à « Friularo di Bagnoli » est un manuscrit de 1774 qui établit la liste des cépages cultivés dans la région, accompagnés de leur prix du marché. Le Friularo se présente comme le cépage à la fois le plus coûteux et le plus populaire.

En 1924, A. Marescalchi, un politicien italien écrivit : « Le Friularo est le vin rouge de plaine le plus renommé de la province de Padoue ».

Le cahier des charges actuel fut précédé par l'approbation de l'appellation IGP (DOC) par le décret ministériel de 16 août 1995. L'appellation AOC (DOCG) fut approuvée par le décret ministériel d'8 novembre 2011 (J.O. 276 - 26.11.2011). Le cahier des charges fut modifié par le DM de 30 novembre 2011 (Publié sur le site officiel du Mipaaf Section de qualité et de sécurité - Vins DOP et IGP), tandis que la dernière modification du cahier des charges fut apportée par le DM du 7 mars 2014 (Publié sur le site officiel du Mipaaf Section de qualité et de sécurité - Vins DOP et IGP).

## Informazioni sulla zona geografica[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

### Suolo

Nella zona settentrionale e più precisamente nei comuni di Battaglia Terme e Monselice i suoli hanno avuto origine dalla disgregazione delle rocce vulcaniche: presentano un buono scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi.

Le zone pianeggianti degli altri comuni sono caratterizzate dalla ricchezza minerale originata dai sedimenti dei fiumi Adige, Bacchiglione e Brenta e presentano una percentuale maggiore di limo e di sostanza organica rispetto a terreni non alluvionali.

### Clima

Il clima è temperato, caratterizzato da condizioni termiche mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte.

La ventilazione che caratterizza l'intero areale è riassumibile nei venti provenienti da nord-est e, vista la relativa vicinanza al mare, dalla presenza di brezze marine e di bora. Questi eventi atmosferici hanno il positivo effetto di impedire, specialmente d'estate, il ristagno dell'umidità. Durante il periodo della maturazione, vi sono escursioni termiche importanti che provocano incrementi delle sostanze fenoliche e colore nella bacca.

La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm, con due punte massime, in primavera e autunno.

## Vitigni con cui è consentito produrlo[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

Nella produzione del vino Bagnoli Friularo vengono utilizzati principalmente il vitigno Raboso Piave nella percentuale del 90%. Tuttavia, possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella provincia di Padova, in misura non superiore al 10%.

## Tecniche di produzione[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

Le uve atte a produrre il vino Bagnoli Friularo DOCG devono essere ubicate in terreni di origine sedimentario-alluvionale, di medio impasto, anche con presenza di concrezioni calcaree. Sono ammesse le forme a spalliera semplice e a cortina doppia.

È vietata ogni pratica di forzatura, ma è ammessa l'irrigazione di soccorso. I vigneti sono caratterizzati da produzioni per ceppo molto contenute (2.500 ceppi a ettaro).

La produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 12t.

Il titolo alcolometrico volumico naturale dell'uve deve essere minimo di 10,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore del 70%. Oltre questo limite decade il diritto della denominazione di origine controllata e garantita.

È obbligatorio un periodo di invecchiamento di almeno 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione dell'uva.

Tutte le operazioni di appassimento delle uve, vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento, debbono essere effettuate nella zona DOCG.

## Situation géographique[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

### Géologie

La partie nord, et plus précisément les communes de Battaglia Terme et Monselice présentent les sols à l'origine desquels est la désagrégation des roches volcaniques. Ainsi, ils se caractérisent par un bon squelette. En outre, ces sols sont très bien drainés et riches en minéraux et en oligoéléments.

Les zones de plaines d'autres communes se caractérisent par la richesse en minéraux due aux sédiments des fleuves Adige, Bacchiglione et Brenta. Les sols de ce type présentent un pourcentage plus élevé de limon et de matière organique que les sols non alluvionnaires.

### Climatologie

Le climat de la région est tempéré : les hivers sont doux et les étés chauds et secs.

L'aire de répartition est caractérisée par des vents provenant du Nord-Est et, vu la proximité de la mer, par des brises marines et le vent du Nord appelé « Bora ». Ces conditions climatiques empêchent la stagnation de l'humidité, surtout pendant les mois d'été, ce qui est un facteur très positif. Au cours de la phase de maturation, les différences de température considérables suscitent l'augmentation des substances phénoliques et de la couleur de la baie.

La pluviosité moyenne annuelle varie entre 700 et 900mm et elle atteint son pic au printemps et à l'automne.

## Encépagement[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

Dans la production du vin Bagnoli Friularo, est principalement le cépage Raboso Piave, dans la proportion de 90%. Toutefois, les cépages à baie rouge aptes à la culture dans la province de Padoue peuvent être également utilisés, dans une mesure qui n'excède pas 10%.

## Culture de la vigne[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

Les raisins aptes à produire le vin Bagnoli Friularo AOC (DOCG) doivent être cultivés sur les terrains d'origine sédimentaire alluviale et sur les terrains contenant les concrétions calcaires. Dans la culture des cépages sont admises la taille en espalier et la taille en cordon de Royat.

Toute pratique de forçage est interdite, tandis que l'irrigation secondaire est admise. Les vignobles se caractérisent par une production de cépages très restreinte (2.500 pieds par hectare).

Le rendement maximal de raisin en vin ne doit pas dépasser 70%. Au-delà de cette limite, le lot entier perd le droit à l'appellation d'origine contrôlée.

Le titre alcoométrique volumique minimal naturel du raisin doit être au moins de 10% vol.

Une période de 12 mois au moins est obligatoire. Cette période doit commencer à partir du 1<sup>er</sup> novembre de l'année de vendange.

Toutes les opérations de passerillage, la vinification, le vieillissement et la mise en bouteille doivent être effectuées dans le périmètre de la zone d'appellation AOC (DOCG).

## Caratteristiche organolettiche[modifica | modifica wikitesto]

- **Colore:** rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;
- **Odore:** vinoso, intenso, caratteristico;
- **Sapore:** asciutto, pieno, vellutato, intenso, tendente all'acidulo;
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50%;
- **Acidità totale minima:** 5,5 g/l;
- **Estratto non riduttore minimo:** 24,0 g/l;

Il Friularo, all'olfatto presenta un profumo di frutta rossa come la marasca, la prugna, la ciliegia. Con la maturazione acquisisce un aroma di frutta stramatura e sotto spirito, di spezie quali cacao, cannella, vaniglia. A questi si aggiunge la fragranza di "boisé" se la sua maturazione avviene in botte di rovere.

## Abbinamenti consigliati[modifica | modifica wikitesto]

Il Bagnoli Friularo si abbina alle carni rosse, specialmente alla selvaggina e al cioccolato fondente

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/533-bagnoli-friularo-docg>

## Note[modifica | modifica wikitesto]

- ↑ *Salta a:a b c d* Disciplinare di produzione

## Voci correlate[modifica | modifica wikitesto]

- Bagnoli (vino)

## Altri progetti[modifica | modifica wikitesto]

- Wikisource contiene un *ditirambo* in *dialetto veneziano* scritto da *Lodovico Pastò* in onore del **Vino Friularo di Bagnoli**



## Propriétés du vin[modifier | modifier le code]

---

- **Couleur** : rouge rubis lorsque le vin est jeune, évoluant vers le rouge grenat en vieillissant ;
- **Odeur** : vineuse, intense, caractéristique ;
- **Saveur** : sèche, pleine, veloutée, intense, évoluant vers acide ;
- **Titre alcoométrique total minimal du vin** : 11,50% ;
- **Acidité totale minimale** : 5,5 g/l. ;
- **Extrait non réducteur minimal** : 24,0 g/l.

Le Bagnoli Friularo présente un arôme de fruits rouges tels que la cerise et la prune. Lorsque ce vin mûrit, il acquiert l'arôme des fruits sur mûris et fruits à l'eau-de-vie, des épices telles que le cacao, la cannelle et la vanille. À ceux-ci s'ajoute la note « boisée », si le vin vieillit dans des fûts de chêne.

## Gastronomie[modifier | modifier le code]

---

Le Bagnoli Friularo s'associe très bien à la viande rouge, en particulier au gibier, et au chocolat noir.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/533-bagnoli-friularo-docg>

## Notes et références [modifier | modifier le code]

---

- ↑ *Voir :a b c d* Cahier des charges de production

## Articles connexes [modifier | modifier le code]

---

- Bagnoli (vin)

## Autres projets [modifier | modifier le code]

---

- Wikisource contient un dithyrambe en patois de Venise écrit par Lodovico Pastò en honneur du **vin Friularo di Bagnoli**

# Bardolino superiore

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

## Bardolino Superiore



## Dettagli

<b>Stato</b>	 Italia
<b>Resa (uva/ettaro)</b>	9,0 t
<b>Resa massima dell'uva</b>	70%
<b>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'uva</b>	11,0%
<b>Titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino</b>	12,0%
<b>Estratto non riduttore minimo</b>	22,0 g/l

## Riconoscimento

# Bardolino Superiore

De Wikipédia, l'encyclopédie libre

Bardolino Superiore	
	
Détails	
Pays	<span><span></span></span> Italie
Rendement (raisin/hectare)	9,0 t
Rendement maximal de raisin	70%
Titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin	11,0%
Titre alcoométrique volumique total minimal du vin	12,0%
Extrait non réducteur minimal	22,0 g/l
Appellation	

<b>Tipo</b>	DOCG
<b>Istituito con decreto del</b>	01/08/2001
<b>Vitigni con cui è consentito produrlo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Corvina</a> 35 - 80%;</li> <li>• <a href="#">Corvinone</a> 20%</li> <li>• <a href="#">Rondinella</a> 10 – 40%</li> <li>• <a href="#">Molinara</a> massimo 15%</li> </ul>	
<i>[senza fonte]</i>	

**Bardolino Superiore** è un vino a DOCG<sup>[1]</sup> prodotto in provincia di Verona nei comuni di Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio in Provincia di Verona.

È stato il primo vino rosso del Veneto ad ottenere tale riconoscimento.

## **Indice**

- [1 Cenni storici](#)
- [2 Informazioni sulla zona geografica](#)
  - Suolo
  - Clima
- [3 Vitigni con cui è consentito produrlo](#)
- [4 Tecniche di produzione](#)
- [5 Caratteristiche organolettiche](#)
- [6 Abbinamenti consigliati](#)
- [7 Bardolino Superiore classico](#)
- [8 Note](#)
- [9 Voci correlate](#)

## **Cenni storici**[[modifica](#) | [modifica wikitestò](#)]

I primi riferimenti al Bardolino Superiore sono evidenziati nel 1897 dallo scrittore bresciano Solitro, che individuava l'invecchiamento del Bardolino “di fabbricazione più accurata e, soprattutto, di tipo più stabile”.

Nel 1926 viene costituito il primo “Consorzio di difesa del Bardolino” su base volontaria.

Per identificare questa particolare produzione del Bardolino, viene attribuita, con il DM 1° agosto 2001, la denominazione di origine controllata e garantita per il Bardolino Superiore.

Le prime bottiglie di Bardolino Superiore recanti l'etichetta e il contrassegno di Stato della DOCG sono state presentate al mercato sul finire del 2002.

Precedentemente all'attuale disciplinare questo vino è stato riconosciuto DOCG con DM 01.08.2001 (G.U. 190 – 07.08.2001). Il primo disciplinare ha subito una prima modifica con comunicato (G.U. 232 – 05.10.2001). Ha subito due ulteriori modifiche: DM 08.11.2001 (G.U. 275 – 25.11.2011) e DM 30.11.2011 (Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP) per poi arrivare all'ultima modifica apportata con DM 07.03.2014 (Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP)

<b>Type d'appellation</b>	AOC (DOCG)
<b>Établie par le décret du</b>	01/08/2001
<b>Encépagement</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Corvina</a> 35 - 80%</li> <li>• <a href="#">Corvinone</a> 0 - 20%</li> <li>• <a href="#">Rondinella</a> 10 - 40%</li> <li>• <a href="#">Molinara</a> max :15%</li> </ul>	
<small>[sans source]</small>	

Le **Bardolino Superiore** est un vin AOC (DOCG)<sup>[1]</sup> produit dans la province de Vérone, dans les communes de Bardolino, Garda, Lazise, Affi, Costermano, Cavaion Veronese, Torri del Benaco, Caprino, Rivoli Veronese, Pastrengo, Bussolengo, Sona, Sommacampagna, Castelnuovo, Peschiera, Valeggio.

Le Bardolino Superiore fut le premier vin rouge à obtenir l'appellation AOC (DOCG).

## Sommaire

- 1 Histoire
- 2 Situation géographique
  - Géologie
  - Climatologie
- 3 Encépagement
- 4 Culture de la vigne
- 5 Propriétés du vin
- 6 Gastronomie
- 7 Bardolino superiore classico
- 8 Notes et références
- 9 Articles connexes

## Histoire[modifier | modifier le code]

Les premières mentions du Bardolino Superiore sont dues à l'écrivain de Brescia qui, en 1897, identifiait le vieillissement du Bardolino comme étant « de fabrication précise et, surtout, de type plus stable ».

En 1926 fut constitué le premier Consortium pour la protection du Bardolino, sur base volontaire.

Afin de souligner la spécificité Bardolino Superiore, le DM de 1<sup>er</sup> août 2001 lui attribua l'Appellation d'Origine Contrôlée. Les premières bouteilles de Bardolino Superiore portant l'étiquette et le marquage d'appellation furent mises sur le marché vers la fin de 2002.

Le cahier des charges actuel fut précédé par l'approbation de l'appellation AOC (DOCG) par le décret ministériel de 1<sup>er</sup> août 2001. (J.O. 190 – 07.08.2001). Le premier cahier des charges fut modifié pour la première fois par le communiqué (J.O. 232 – 05.10.2001). Il fut objet de modifications ultérieures : DM d'8 novembre 2001 (J.O. 275 - 25.11.2011) et DM de 30 novembre 2011 (Publié sur le site officiel de Mipaaf Section de qualité et de sécurité - Vins DOP et IGP), pour arriver, enfin, à la dernière modification établie par le DM de 7 mars 2014 (Publié sur le site officiel de Mipaaf Section de qualité et de sécurité - Vins DOP et IGP).

## Informazioni sulla zona geografica[\[modifica | modifica wikitesto\]](#)

---

### Suolo

I suoli su cui vengono coltivate le uve atte a produrre il vino Bardolino Superiore DOCG sono estremamente variabili, tendenzialmente ghiaiosi e profondi. Essi devono essere magri, ben drenati, ben equilibrati e ben esposti a sud o sud-est.

### Clima

La presenza della grande massa d'acqua del lago di Garda, del massiccio del monte Baldo e del fiume Adige fa sì che il clima della zona sia considerato un clima "mediterraneo" e sia caratterizzato da estati calde, ma non afose, inverni miti e da buone escursioni termiche fra giorno e notte.

## Vitigni con cui è consentito produrlo[\[modifica | modifica wikitesto\]](#)

---

Nella produzione del vino Bardolino Superiore vengono utilizzati principalmente i vitigni quali: Corvina (dal 35 al 80%), Corvinone, che può sostituire il Corvina per un massimo del 20%, Rodinella (dal 10 al 40%) e Moliara (fino al 15%). Possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 20% del totale, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato.

## Tecniche di produzione[\[modifica | modifica wikitesto\]](#)

---

Nella coltivazione delle uve atte a produrre il vino Bardolino Superiore DOCG vengono generalmente impiegate la doppia cortina nel caso dei terreni pianeggianti, oppure la potatura a Guyot nei terreni collinari. I vigneti sono molto vicini tra loro e la produzione di ceppi ad ettaro è contenuta (3.300). L'obiettivo è quello di ottenere uve a contenuto zuccherino abbastanza elevato in modo da favorire la produzione dei vini dotati di buon potenziale di invecchiamento nel medio periodo.

A partire dall'invaiaatura dei grappoli viene posta particolare attenzione alla curva di maturazione allo scopo di cogliere il momento di vendemmia ideale. La stessa attenzione viene posta anche in cantina, dove, affianco alle tecniche tradizionali di vinificazione, vengono utilizzate le fermentazioni prolungate, follature continue e maggiore sosta sulla vinaccia.

È vietata ogni pratica di forzatura, ma è consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 9t e il titolo alcolometrico-volumico naturale dell'uva deve essere minimo di 11,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Oltre al 75% decade il diritto della denominazione di origine controllata e garantita.

Il periodo di affinamento obbligatorio è di almeno un anno a partire dal primo novembre dell'annata di produzione.

Tutte le operazioni di vinificazione, invecchiamento e imbottigliamento, devono essere effettuate nella zona DOCG.

## Situation géographique[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

### Géologie

Les sols de la culture des cépages utilisés dans la production de ce vin sont extrêmement variables, mais ils sont principalement graveleux et profonds. Ceux-ci doivent être maigres, bien drainés, bien équilibrés et bien exposés au sud ou au sud-est.

### Climatologie

La proximité du lac de Garde, du massif montagneux Baldo et du fleuve Adige contribue à un climat méditerranéen qui est caractérisé par des étés chauds mais pas étouffants, des hivers doux et de bonnes différences de température entre le jour et la nuit.

## Encépagement[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

Dans la production du vin Bardolino Superiore, sont utilisés principalement les cépages suivants : le Corvina, de 35 à 80%, le Corvinone, pouvant remplacer le Corvina, pour un maximum de 20%, le Rondinella, de 10 à 40% et le Molinara jusqu'à 15%. Les cépages à baie rouge, non aromatiques admis à la culture dans la province de Vérone peuvent être utilisés également dans une proportion n'excédant pas 20% et respectant la limite de 10% pour chaque cépage utilisé.

## Culture de la vigne[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

Dans la culture de cépages aptes à produire le vin Bardolino Superiore sont utilisées la taille en cordon de Royat en terrain plat, et la taille en Guyot en terrain vallonné. Les vignobles sont très proches les uns des autres et la production des pieds par hectare est réduite (3.300 pieds par hectare). Le but est d'obtenir des raisins ayant une teneur en sucre assez élevée afin de favoriser la production de vins d'un bon potentiel de vieillissement à moyen terme.

Dès la véraison des grappes, une particulière attention est accordée à la maturation afin d'identifier le bon moment de la vendange. La même attention est accordée aux raisins dans la cave où, en conjonction avec les techniques de vinification traditionnelle, sont utilisés la fermentation étendue, le foulage continu et un plus grand repos sur la lie de vin.

Toute pratique de forçage est interdite, tandis que l'irrigation secondaire est admise.

Le rendement maximal de raisin par hectare ne doit pas être supérieur à 9 tonnes et le titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin destiné à la vinification doit être de 11,00 % vol.

Le rendement maximal de raisin en vin ne doit pas être supérieur à 70 %. Au-delà de cette limite, le lot entier perd son droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Le vieillissement obligatoire est de la durée d'un an au moins à partir du 1<sup>er</sup> novembre de l'année de production.

Toutes les opérations de vinification telles que le vieillissement et la mise en bouteille, doivent être effectuées dans la zone d'appellation AOC (DOCG).

## Caratteristiche organolettiche[modifica | modifica wikitesto]

---

- **Colore:** rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- **Odore:** caratteristico;
- **Sapore:** asciutto, sapido, armonico;
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;
- **Acidità totale minima:** 4,5 g/l;
- **Estratto non riduttore minimo:** 22,0 g/l;

Se conservati in contenitori di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno. A contraddistinguere questo vino sono soprattutto i sentori di ciliegia, fragola matura, mora, cannella, chiodo di garofano e pepe nero.

## Abbinamenti consigliati[modifica | modifica wikitesto]

---

Questo si abbina meglio agli antipasti di prosciutto veneto, soppressa piacentina, formaggio Asiago, tacchinella al melograno

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/534-bardolino-superiore-docc>

## Bardolino Superiore classico[modifica | modifica wikitesto]

---

Vino che presenta caratteristiche simili al Bardolino Superiore, ma che deve essere prodotto nella zona ristretta, interessata per prima alla produzione del bardolino. Essa comprende i comuni di: **Bardolino**, **Garda**, **Lazise**, **Affi**, **Costermano**, **Cavaion**.

## Note[modifica | modifica wikitesto]

---

- ↑ *Salta a:a b c* Disciplinare di produzione

## Voci correlate[modifica | modifica wikitesto]

---

**Bardolino (vino)**



## Propriétés du vin[modifier | modifier le code]

---

- **Couleur** : rouge rubis lorsque le vin est jeune, évoluant vers le rouge grenat en vieillissant ;
- **Odeur** : caractéristique ;
- **Saveur** : sèche, savoureuse, soyeuse ;
- **Titre alcoométrique total minimal du vin** : 12,00 % vol ;
- **Acidité totale minimale** : 4,5 g/l ;
- **Extrait non réducteur minimal** : 22,0 g/l ;

Lorsque le vin est conservé dans des récipients en bois, une légère note « boisée » peut se présenter. Ce vin est caractérisé surtout par les notes de cerise, de fraise mûre, de mûre, de cannelle, de clou de girofle et de poivre noir.

## Gastronomie[modifier | modifier le code]

---

Le vin Bardolino Superiore peut accompagner les hors-d'œuvre à base de jambon de Vénétie, la « soppressa piacentina », le fromage « Asiago » et la « tacchinella al melograno ».

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/534-bardolino-superiore-docc>

## Bardolino Superiore classico[modifier | modifier le code]

---

Le vin présentant les propriétés semblables à celles du Bardolino Superiore, mais celui-ci doit être produit dans une aire restreinte. Cette région comprend les communes de [Bardolino](#), [Garda](#), [Lazise](#), [Affi](#), [Costermano](#), [Cavaion](#).

## Notes et références[modifier | modifier le code]

---

- ↑ *Voir: a b c d* Cahier des charges de production

## Articles connexes[modifier | modifier le code]

---

[Bardolino \(vin\)](#)

# Colli Asolani - Prosecco (vino)

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

Colli Asolani – Prosecco	
	
<b>Dettagli</b>	
<b>Stato</b>	<span><span></span></span> <a href="#">Italia</a>
<b>Resa (uva/ettaro)</b>	12,0 t/ha
<b>Resa massima dell'uva</b>	70%
<b>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'uva</b>	9,5%
<b>Titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino</b>	10,5%
<b>Estratto non riduttore minimo</b>	16,0 g/l
<b>Riconoscimento</b>	
<b>Tipo</b>	<a href="#">DOCG</a>
<b>Istituito con decreto del</b>	30/11/2011

# Colli Asolani - Prosecco (vin)

De Wikipédia, l'encyclopédie libre  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

Colli Asolani – Prosecco	
 	
Détails	
Pays	<span><span></span></span> Italie
Rendement (raisin/hectare)	12,0 t/ha
Rendement maximal de raisin	70%
Titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin	9,5%
Titre alcoométrique volumique total minimal du vin	10,5%
Extrait non réducteur minimal	16,0 g/l
Appellation	
Type d'appellation	AOC (DOCG)
Établie par le décret du	30/11/2011

Vitigni con cui è consentito produrlo
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glera minimo 85% <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdiso</li> </ul> </li> <li>• Bianchetta trevigiana <ul style="list-style-type: none"> <li>• Perera</li> </ul> </li> <li>• Glera lunga</li> </ul>
[senza fonte]

**Colli Asolani - Prosecco** o **Asolo - Prosecco** è un vino a DOCG<sup>[1]</sup> prodotto in provincia di Treviso, più precisamente nei comuni di Asolo, Caerano di San Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, San Zenone degli Ezzelini, Volpago del Montello

Senza altre specificazioni per Asolo Prosecco s'intende la versione ferma ovvero Asolo Prosecco *tranquillo* (le altre versioni sono il "frizzante" e lo "spumante").

## Indice

- 1 Cenni storici
- 2 Informazioni sulla zona geografica
  - Posizione
  - Suolo
  - Clima
- 3 Vitigni con cui è consentito produrlo
- 4 Tecniche di produzione
- 5 Caratteristiche organolettiche
- 6 Abbinamenti consigliati
- 7 Note
- 8 Voci correlate

## Cenni storici[modifica | modifica wikitesto]

La presenza e lo sviluppo della vite sui Colli Asolani e sul Montello si deve ai monaci benedettini prima e alla Repubblica Veneta poi.

I monaci benedettini si insediarono intorno all'anno mille in particolare nel monastero di S. Bona a Vidor e nella Certosa del Montello a Nervesa. Essi influenzarono in modo sensibile la storia agraria e vitivinicola del territorio determinando la profonda cultura per la vite e il vino che persiste tutt'ora.

Nella seconda metà del 1300, quando quest'area passò ai veneziani, i Colli Asolani e il Montello vennero subito riconosciuti come un'importante area enologica e i suoi vini venivano esportati all'estero già nel 1400.

Nel Cinquecento i colli sono ammirati dalle più prestigiose personalità e il vino è un prodotto ricercato che si confronta a Venezia con i vini portati dalla Grecia e viene tassato un terzo in più perché considerato migliore rispetto a quello di altre zone.

Oggi questo vino ha trovato un largo consenso in molti paesi europei ed extraeuropei dove ne viene apprezzata l'elevata qualità e l'ottimo equilibrio qualità/prezzo.

Encépagement
<ul style="list-style-type: none"> <li>Glera minimum 85% <ul style="list-style-type: none"> <li>Verdiso</li> </ul> </li> <li>Bianchetta trevigiana <ul style="list-style-type: none"> <li>Perera</li> <li>Glera lunga</li> </ul> </li> </ul>
<i>[sans source]</i>

Le **Colli Asolani - Prosecco** ou **Asolo - Prosecco** est un vin AOC (DOCG)<sup>[1]</sup> produit dans la province de Trévise, plus précisément dans les communes d'Asolo, Caerano di San Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, San Zenone degli Ezzelini, Volpago del Montello

Sans autres spécifications, on entend par Asolo Prosecco la version ferme, c'est-à-dire Asolo Prosecco non pétillant (les autres versions sont « pétillant » et « champagne »).

## Sommaire

- 1 Histoire
- 2 Situation géographique
  - Position géographique
  - Géologie
  - Climatologie
- 3 Encépagement
- 4 Culture de la vigne
- 5 Propriétés du vin
- 6 Gastronomie
- 7 Notes et références
- 8 Articles connexes

## Histoire[modifier | modifier le code]

La présence et le développement de la vigne dans les localités de Colli Asolani et Montello est due, dans un premier temps, aux moines bénédictins et ensuite à la République de Venise.

Les moines bénédictins s'établirent autour de l'an 1000 dans le monastère de S. Bona dans la localité Vidor et dans la Certosa del Montello à Nervesa. Ceux-ci influencèrent de manière sensible l'histoire de l'agriculture et de la vitiviniculture de la région en déterminant une profonde culture de la vigne et du vin, qui perdure encore aujourd'hui.

Dans la seconde moitié de 1300, quand cette aire passa aux mains des Vénitiens, Colli Asolani et Montello furent tout de suite reconnues comme régions œnologiques importantes et leurs vins furent exportés dès 1400.

En 1500, les collines furent admirées par les personnalités les plus prestigieuses et le vin fut considéré comme un produit précieux. On le compara aux vins grecs et il fut taxé un tiers de plus car il fut considéré comme meilleur que les vins d'autres régions.

Aujourd'hui, ce vin bénéficie d'un large appui dans beaucoup de pays européens et tiers où sa haute qualité et sa balance qualité/prix sont appréciées.

Precedentemente all'attuale disciplinare questa DOCG era stata:

- Approvata con DM 17.07.2009 (G.U. 173 - 28.07.2009)
- Modificato con DM 04.02.2010 (G.U. 39 - 17.02.2010)
- Modificata con DM 30.11.2011 (Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP)<sup>[1]</sup>
- L'ultima modifica dell'attuale disciplinare è stata apportata con DM 07.03.2014 (Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP)

## Informazioni sulla zona geografica[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

### Posizione

L'area di produzione del vino Colli Asolani – Prosecco DOCG si trova nella regione Veneto, a nord di Venezia, in provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e i Colli Asolani ai piedi delle Dolomiti, tra Nervesa della Battaglia a est e l'abitato di Fonte a ovest.

### Suolo

Le colline sono composte da grosse formazioni di conglomerato tenace formato da rocce cementate tra di loro e ricoperte da suolo marnoso-argilloso o marnoso-sabbioso facilmente lavorabile e disgregabile dagli agenti atmosferici.

I suoli sono mediamente profondi, con buona capacità di riserva idrica e ricchi di minerali.

### Clima

La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non troppo calde e autunni nuovamente miti.

Le temperature estive hanno valori di 22.6°C con i valori massimi a luglio; gli autunni si presentano caldi e secchi grazie alla presenza di brezze e forti escursioni termiche notte-giorno.

Le precipitazioni sono di circa 700 mm da aprile a settembre con una distribuzione discretamente regolare.

## Vitigni con cui è consentito produrlo[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

Nella produzione del vino Colli Asolani-Prosecco viene utilizzato principalmente il vitigno Glera (dal 85 al 100%). Tuttavia, possono essere utilizzati anche i vitigni quali: Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera lunga, presi da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%.

## Tecniche di produzione[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

Sono considerati idonei alla coltivazione dell'uva atta a produrre il vino Colli Asolani – Prosecco DOCG unicamente i vigneti ben esposti, ubicati sui terreni collinari e/o pedecollinari. Sono, invece considerati inadatti i vigneti di fondovalle.

Sono consentite esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice e il numero di ceppi ad ettaro non può essere inferiore a 3.000.

È vietata ogni pratica di forzatura, ma consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro non deve essere superiore a 12 tonnellate e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Oltre il detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Tutte le operazioni di vinificazione e imbottigliamento debbono essere effettuate nella zona DOCG, ma sono ammesse deroghe su preventiva autorizzazione.

Avant le cahier des charges actuel, cette AOC (DOCG) fut :

- Approuvée par le Décret Ministériel du 17 juillet 2009. (J.O. 173 - 28.07.2009)
- Modifiée par le Décret Ministériel du 4 février 2010 (J.O. 39 - 17.02.2010)
- Modifiée par le Décret Ministériel du 30 novembre 2011 (Publié sur le site officiel de Mipaaf Section de qualité et de sécurité - Vins DOP et IGP)
- La dernière modification au cahier des charges actuelles fut apportée par le Décret Ministériel du 7 mars 2014 (Publié sur le site officiel de Mipaaf Section de qualité et de sécurité - Vins DOP et IGP).

## Situation géographique[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

### Position géographique

L'aire de production du vin Colli Asolani - Prosecco se situe dans la région de Vénétie, au Nord de Venise, dans la province de Trévise, sur les aires collinaires constituées de Montello et de Colli Asolani au pied des Dolomites, entre la localité Nervesa della Battaglia à l'Est et le village Fonte à l'Ouest.

### Géologie

Les collines se composent de grandes formations de l'amas formé des roches cimentées entre elles et recouvertes du sol marneux-argileux ou marneux-sableux qui se laisse travailler et décomposer par les agents atmosphériques.

Les sols sont légèrement profonds. Ils sont caractérisés par une bonne capacité de réserve utile et riches en minéraux.

### Climatologie

La spécificité climatique de la région réside dans la succession de printemps doux, d'étés pas trop chauds et d'automnes eux aussi doux.

Les températures estivales sont de 22.6°C et atteignent leur pic en juillet ; les automnes sont secs et chauds grâce à la présence de brises et de différences de température considérables entre le jour et la nuit.

Les précipitations sont d'environ 700mm d'avril à septembre et elles sont bien réparties.

## Encépagement[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

Dans la production du vin Colli Asolani – Prosecco, le cépage utilisé principalement est le Glera, dans les proportions de 85 à 100%. Toutefois, les cépages suivants peuvent être également utilisés : le Verdiso, le Bianchetta Trevigiana, le Perera et le Glera lunga, seuls ou en conjonction, dans une proportion n'excédant pas 15%.

## Culture de la vigne[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

Seuls les vignobles bien exposés, situés sur les terrains vallonnés et/ou au pied des collines, sont considérés comme aptes à la culture de raisins utilisés pour produire le vin Colli Asolani - Prosecco AOC (DOCG), tandis que les vignobles du fond de la vallée sont considérés comme inadaptés.

Seule la taille en espalier simple est admise et le nombre de pieds par hectare ne doit pas être inférieur à 3.000.

Toute pratique de forçage est interdite, tandis que l'irrigation secondaire est admise.

Le rendement maximal de raisin par hectare ne doit pas être supérieur à 12 tonnes et le titre alcoométrique naturel minimal du raisin destiné à la vinification doit être de 9,50% vol.

Le rendement maximal de raisin en vin ne doit pas être supérieur à 70%. Au-delà de cette limite, le lot entier perd son droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

## Caratteristiche organolettiche[modifica | modifica wikitesto]

- **Colore:** giallo paglierino, più o meno carico;
- **Odore:** caratteristico, fruttato;
- **Sapore:** da secco ad abboccato, rotondo, caratteristico;
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino:** 10,50% vol.
- **Acidità totale minima:** 5,0 g/l;
- **Estratto non riduttore minimo:** 16,0 g/l.

Il vino si presenta come un vino secco. All'olfatto fa percepire un profumo fresco, dove compare il fruttato, il floreale e un leggero vegetale.

## Abbinamenti consigliati[modifica | modifica wikitesto]

Aperitivi, antipasti, primi piatti e secondi a base di pesce.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/535-asolo-prosecco-docg>

## Note[modifica | modifica wikitesto]

---

- ↑ *Salta a:* a b c d e f g h i j k l m n o Disciplinare di produzione

## Voci correlate[modifica | modifica wikitesto]

---

- Vino
- Vini del Veneto
- Denominazione di origine controllata e garantita
- Colli Asolani - Prosecco frizzante
- Colli Asolani - Prosecco spumante superiore



## Propriétés du vin[modifier | modifier le code]

---

- **Couleur** : jaune paille, plus ou moins intense ;
- **Odeur** : caractéristique, fruitée ;
- **Saveur** : de sèche à moelleuse, ronde, caractéristique ;
- **Titre alcoométrique total minimal du vin** : 10,50% vol. ;
- **Acidité totale minimale** : 5,0 g/l ;
- **Extrait non réducteur minimal** : 16,0 g/l ;

Le vin se présente comme un vin sec. Au nez, il laisse percevoir un arôme frais, avec des notes fruitées, florales et végétales.

## Gastronomie[modifier | modifier le code]

Apéritifs, hors-d'œuvre, plats principaux de poisson.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/535-asolo-prosecco-docg>

## Notes et références[modifier | modifier le code]

---

- ↑ *voir: a b c d e f g h i j k l m n o* Cahier des charges de production

## Articles connexes[modifier | modifier le code]

---

- Vin
- Vins de Vénétie
- Appellation d'origine Contrôlée
- Colli Asolani - Prosecco frizzante
- Colli Asolani - Prosecco spumante superiore

# Lison (vino)

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)


← Voce principale: **Lison DOCG**.

<b>Lison</b>	
	
<b>Dettagli</b>	
<b>Stato</b>	<span><span></span></span> Italia
<b>Regioni</b>	Veneto Friuli-Venezia Giulia
<b>Resa (uva/ettaro)</b>	11,0 t
<b>Resa massima dell'uva</b>	70,0%

# Lison (vin)

De Wikipédia, l'encyclopédie libre  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

Voie principale: [Lison DOCG](#).

Lison	
	
Détails	
<b>Pays</b>	<span><span></span></span> Italie
<b>Régions</b>	Vénétie Frioul-Vénétie-Julienne
<b>Rendement (raisin/hectare)</b>	11,0 t
<b>Rendement maximal de raisin</b>	70,0%

<b>Titolo alcolometrico volumico naturale dell'uva</b>	11,0%
<b>Titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino</b>	12,0%
<b>Estratto non riduttore minimo</b>	20,0 g/l
<b>Riconoscimento</b>	
<b>Tipo</b>	DOCG
<b>Istituito con decreto del</b>	22/12/2010
<b>Gazzetta Ufficiale del</b>	N°4 07/01/2011
<b>Vitigni con cui è consentito produrlo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tai minimo 85%</li> </ul>	
MiPAAF - Disciplinari di produzione vini <sup>[1]</sup>	

Il **Lison** è un vino **DOCG** la cui produzione è consentita nelle provincie di **Venezia, Treviso, Pordenone**<sup>[1]</sup>

## **Indice**

- 1 Cenni storici
- 2 Zona di produzione
- 3 Informazioni sulla zona geografica
  - Suolo
  - Clima
- 4 Vitigni con cui è consentito produrlo
- 5 Tecniche di produzione
- 6 Caratteristiche organolettiche
- 7 Abbinamenti consigliati
- 8 Note
- 9 Voci correlate
- 10 Collegamenti esterni

<b>Titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin</b>	11,0%
<b>Titre alcoométrique volumique total minimal du vin</b>	12,0%
<b>Extrait non réducteur minimal</b>	20,0 g/l
<b>Appellation</b>	
<b>Type d'appellation</b>	AOC (DOCG)
<b>Établi par le décret du</b>	22/12/2010
<b>Journal Officiel du</b>	N°4 07/01/2011
<b>Encépagement</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tai min. 85%</li> </ul>	
MiPAAF - Cahier des charges de production <sup>[1]</sup>	

Le **Lison** est un vin **AOC (DOCG)** dont la production est admise dans les provinces de Venise, **Trévis** et **Pordenone**<sup>[1]</sup>

## Sommaire

- 1 Histoire
- 2 Aire de production
- 3 Situation géographique
  - Géologie
  - Climatologie
- 4 Encépagement
- 5 Culture de la vigne
- 6 Propriétés du vin
- 7 Gastronomie
- 8 Notes et références
- 9 Articles connexes
- 10 Liens externes

## Cenni storici[[modifica](#) | [modifica wikttesto](#)]

---

La denominazione prende il nome dal borgo romano di Lison a dimostrazione che la coltivazione della vite era già viva all'epoca dei romani. Tuttavia, è solo con l'avvento dei monaci benedettini nel X secolo d.C. che la zona scopre una viticoltura razionale. La viticoltura e l'agricoltura della zona ha vissuto un'epoca felice anche durante la Repubblica di Venezia. Con il declino di quest'ultima, la dominazione asburgica segna un'altra tappa importante per il rifiorire della viticoltura della zona. Dalla metà dell'Ottocento si espande in modo sensibile la coltivazione del vitigno Tocai a bacca bianca, che trova il suo habitat ideale in quest'area. Al fine di tutelare il Tocai ottenuto nella zona di Lison, già nel 1971 era stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata "Tocai DOC". Tale denominazione, nel 1974 è stata fusa con la DOC Pramaggiore per formare la denominazione "DOC Lison-Pramaggiore". Con la modifica del disciplinare DOC Lison-Pramaggiore avvenuta nel 2000, al vino Tocai è stato inserito il sinonimo Lison e, nel 2007, al vitigno Tocai è stato aggiunto il sinonimo Tai per la regione Veneto.

A questo vino è stata riconosciuta la DOCG con il DM 22.12.2010 (G.U. 4 – 07.01.2011).

L'ultima modifica al disciplinare di questo vino è stata apportata con il DM 07.03.2014 (pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP).

## Zona di produzione[[modifica](#) | [modifica wikttesto](#)]

---

La zona di produzione del "Lison" comprende, in tutto o in parte, i territori dei seguenti comuni:

- Provincia di Venezia
  - [Annone Veneto](#), [Cinto Caomaggiore](#), [Gruaro](#), [Fossalza di Portogruaro](#), [Pramaggiore](#), [Teglio Veneto](#), [Caorle](#), [Concordia Sagittaria](#), [Portogruaro](#), [San Michele al Tagliamento](#), [San Stino di Livenza](#);
- Provincia di Treviso
  - [Meduna di Livenza](#), [Motta di Livenza](#);
- Provincia di Pordenone
  - [Chions](#), [Cordovado](#), [Pravisdomini](#), [Azzano Decimo](#), [Morsano al Tagliamento](#), [Sesto al Reghena](#).

## Informazioni sulla zona geografica[[modifica](#) | [modifica wikttesto](#)]

---

### Suolo

I suoli dell'area sono caratterizzati dalla presenza di un sottile strato di carbonato di calcio a una profondità che varia dai 30 ai 70 cm. e da uno strato più superficiale prevalentemente argilloso, entrambi di origine alluvionale. Tali suoli presentano una buona capacità di riserva idrica. Essi sono inoltre caratterizzati dalla presenza di alti contenuti di elementi minerali soprattutto potassio, calcio e magnesio e da un'equilibrata dotazione di sostanza organica.

### Clima

Il clima dell'area è definito "temperato" grazie alla vicinanza del mare, alla presenza di aree lagunari e alla giacitura pianeggiante che favorisce l'esposizione dei vigneti ai venti della zona. La direzione dominante di questi ultimi è est e nord-est dalla quale arriva la bora, mentre a sud-est soffia spesso lo scirocco. La presenza dei venti, prevalentemente serali, abbassa di notte le temperature, favorendo l'escursione termica tra notte e giorno.

## Histoire[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

L'appellation doit son nom au bourg roman Lison qui montre clairement que la culture de la vigne était présente dès l'époque romaine. Toutefois, c'est seulement grâce à l'arrivée des moines bénédictins au X<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. que la région connut une culture du raisin rationnelle. La vitiviniculture et l'agriculture de la région connurent également une période heureuse pendant la République de Venise. Au déclin de cette dernière, une autre phase importante en termes d'éclosion de la vitiviniculture fut marquée par la domination des Habsbourg. Dès la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, on assiste à une expansion considérable de la culture de cépage à baie blanche Tocai. Dès 1971, afin de protéger le Tocai de la région de Lison, fut établie l'Appellation d'Origine Contrôlée « Tocai DOC ». En 1974, cette appellation fut unie à l'appellation « DOC Pramaggiore » formant l'appellation « DOC Lison-Pramaggiore ». En 2000, le cahier des charges de cette dernière appellation fut modifié et au vin Tocai fut attribué le synonyme « Lison ». En 2007, le synonyme « Tai » fut ajouté au cépage Tocai et il est employé dans la région de Vénétie.

Ce vin obtint l'approbation de l'appellation AOC (DOCG) par DM le 22 décembre 2010 (J.O. 4 – 07.01.2011).

La dernière modification au cahier des charges actuelles fut apportée par DM le 7 mars 2014 (publié sur le site officiel de Mipaaf Section de qualité et de sécurité - Vins DOP et IGP).

## Aire de production[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

L'aire de production de Lison couvre les terroirs des communes suivantes :

- Province de Venise :
  - [Annone Veneto](#), [Cinto Caomaggiore](#), [Gruaro](#), [Fossalta di Portogruaro](#), [Pramaggiore](#), [Teglio Veneto](#), [Caorle](#), [Concordia Sagittaria](#), [Portogruaro](#), [San Michele al Tagliamento](#), [San Stino di Livenza](#) ;
- Province de Trévise :
  - [Meduna di Livenza](#), [Motta di Livenza](#) ;
- Province de Pordenone :
  - [Chions](#), [Cordovado](#), [Pravisdomini](#), [Azzano Decimo](#), [Morsano al Tagliamento](#), [Sesto al Reghena](#).

## Situation géographique[[modifier](#) | [modifier le code](#)]

---

### Géologie

Les sols du terroir sont caractérisés par la présence d'une couche fine de carbonate de calcium à une profondeur qui oscille entre 30 et 70cm, et par une couche plus superficielle, essentiellement argileuse. Les deux les couches sont d'origine alluviale. Les sols ainsi composés présentent une bonne capacité de réserve utile. Ils sont également caractérisés par la présence de haute teneur en éléments minéraux, en particulier en potassium, calcium et magnésium. En outre, ces sols sont caractérisés par une dotation équilibrée de matière organique.

### Climatologie

Le climat de l'aire est tempéré grâce à la proximité de la mer, à la présence d'aires lagunaires et à sa position de plaine, qui favorise l'exposition des vignobles aux vents de la région. Les vents de l'aire sont : la « Bora », qui arrive de l'Est et du Nord-Est, et le sirocco qui arrive du Sud-Est. La présence des vents est un facteur positif, car ceux-ci abaissent la température en favorisant les différences de température entre le jour et la nuit.

## Vitigni con cui è consentito produrlo[[modifica](#) | [modifica wikteto](#)]

---

Nella produzione del vino Lison viene utilizzato principalmente il vitigno Tai nella percentuale che va dal 85 al 100%.

Tuttavia, possono essere utilizzati altri vitigni a bacca bianca, non aromatici idonei alla coltivazione per le provincie di Venezia, Treviso, Pordenone fino ad un massimo del 15%

## Tecniche di produzione[[modifica](#) | [modifica wikteto](#)]

---

Tutte le operazioni di vinificazione debbono essere effettuate nella zona prevista per la DOCG, ma si fanno eccezioni per altri comuni

I vigneti devono avere un numero minimo di ceppi per ettaro non inferiore a 3000.

È vietata ogni pratica di forzatura, ma è consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti atti a produrre il vino Lison DOCG devono essere ubicati in terreni di origine sedimentario-alluvionale e di medio impasto, tendenti all'argilloso, anche con presenza di concrezioni calcaree e/o di scheletro. Sono, quindi, da escludere i vigneti ubicati in terreni sabbioso-torbosi, ricchi di sostanza organica e in quelli umidi o freschi.

La produzione massima di uva ad ettaro non deve essere superiore a 11t.

Il titolo alcolometrico volumico naturale dell'uve deve essere minimo di 11,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

È necessario l'invecchiamento protratto almeno fino al 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Tutte le operazioni di vinificazione debbono essere effettuate nella zona prevista per la DOCG, ma si fanno eccezioni per altri comuni.

## Caratteristiche organolettiche[[modifica](#) | [modifica wikteto](#)]

---

- **Colore:** giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dal verdognolo al dorato;
- **Odore:** caratteristico, gradevole;
- **Sapore:** asciutto, vellutato con eventuale percezione gradevole di legno;
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12% vol.;
- **Acidità totale minima:** 4,50 g/l;
- **Estratto non riduttore minimo:** 20,00 g/l;

## Abbinamenti consigliati[[modifica](#) | [modifica wikteto](#)]

---

Vino ideale con le carni bianche, piatti di cucina marinara: rombo al forno con patate, sgombri e l'anguilla in umido, tartara di tonno e le tipiche sarde in saor; primi piatti: ravioli burro e salvia, ravioli agli asparagi, maccheroncini di pasta fresca con porcini e Parmigiano Reggiano, soufflé di asparagi, i bigoli in salsa, linguine con gamberetti e zucchine, il risotto alla sbirraglia – a base di pollo –, il risotto con la zucca. <http://www.assovini.it/italia/veneto/item/539-lison-docg>

## Note[[modifica](#) | [modifica wikteto](#)]

---

- <sup>1</sup> ▲ *Salta a:a b c d* [1] Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Disciplinari di produzione vini
- <sup>2</sup> ▲ Disciplinare di produzione

## Voci correlate[[modifica](#) | [modifica wikteto](#)]

---

- [Lison classico](#)



## Encépagement[modifier | modifier le code]

---

Dans la production du vin Lison, le cépage Tai est utilisé principalement de 85 à 100%.

Toutefois, les cépages à baie blanche non aromatiques admis à la culture dans les provinces de Venise, de Trévise et de Pordenone peuvent être utilisés à condition de ne pas dépasser le seuil de 15%.

## Culture de la vigne[modifier | modifier le code]

---

Toutes les opérations de vinification doivent être effectuées dans l'aire définie par le décret, même si des exceptions peuvent se vérifier pour les autres communes.

Les vignobles doivent contenir au moins 3000 pieds par hectare.

Toute pratique de forçage est interdite, tandis que l'irrigation secondaire est admise.

Les raisins aptes à produire le vin Lison AOC (DOCG) doivent être cultivés sur les terrains d'origine sédimentaire alluviale proches des terrains argileux et présentant également des concrétions calcaires. Ainsi, les vignobles situés sur les terrains sableux tourbeux, riches en matière organique, et les terrains humides ne sont pas appropriés pour la culture des cépages aptes à produire le vin Lison.

Le rendement maximal de raisin par hectare ne peut pas être supérieur à 11 tonnes.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal de raisin doit être au moins de 11,00% vol.

Le rendement maximal de raisin en vin ne doit pas être supérieur à 70%. Au-delà de 75%, le lot entier perd son droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Une période de vieillissement jusqu'au 1<sup>er</sup> mars de l'année suivant la vendange est nécessaire.

## Propriétés du vin[modifier | modifier le code]

---

- **Couleur** : jaune paille plus ou moins intense, parfois avec les reflets verdâtres ;
- **Odeur** : caractéristique, agréable ;
- **Saveur** : sèche, veloutée avec une perception agréable de bois ;
- **Titre alcoométrique total minimal du vin** : 12% vol. ;
- **Acidité totale minimale** : 4,50 g/l. ;
- **Extrait non réducteur minimal** : 20,00 g/l. ;

## Gastronomie[modifier | modifier le code]

---

Le Lison s'associe parfaitement à la viande blanche, des plats de la cuisine marine tels que la barbue accompagnée de pommes de terre au four, maquereau et anguillidés en sauce, la tartare de thon et les typiques « sardes in saor » ; les plats tels que les raviolis au beurre et à la sauge, les ravioli aux asperges, les petites pâtes fraîches avec les cèpes et le « Parmigiano Reggiano », le soufflé aux asperges, les « bigoli » en sauce, les « linguine » avec les crevettes et les courgettes, le « risotto alla sbirraglia », le risotto à la citrouille.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/539-lison-docg>

## Notes et références[modifier | modifier le code]

---

- ↑ *Voir : a b c d* [1] Mipaaf - Cahiers des charges de production.
- ↑ Cahier des charges de production

## Articles connexes[modifier | modifier le code]

---

- Lison classico

# Recioto di Soave

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

## Recioto di Soave



## Dettagli

**Stato**  Italia

**Resa (uva/ettaro)** 90 q

**Resa massima dell'uva** 40,0%

**Titolo alcolometrico volumico naturale dell'uva** 14,0%

**Titolo alcolometrico volumico minimo del vino** 12,0%

# Recioto di Soave

De Wikipédia, l'encyclopédie libre  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

## Recioto di Soave



## Détails

Pays  Italie


Rendement (raisin/hectare) 90 q

Rendement maximal de raisin 40,0%

Titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin 14,0%

Titre alcoométrique volumique total minimal du vin 12,0%

<b>Estratto non riduttore minimo</b>	20,0%
<b>Riconoscimento</b>	
<b>Tipo</b>	DOCG
<b>Istituito con decreto del</b>	07/05/1998
<b>Gazzetta Ufficiale del</b>	14/05/1998, n 110
<b>Vitigni con cui è consentito produrlo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garganega: 70.0% - 100.0%</li> <li>• Chardonnay: 0.0% - 30.0%</li> <li>• Pinot Bianco: 0.0% - 30.0%</li> <li>• Trebbiano di Soave: 0.0% - 30.0%</li> </ul>	
<small>[senza fonte]</small>	

Il **Recioto di Soave** è un vino DOCG ed è stato il primo vino veneto ad ottenere tale riconoscimento, la cui produzione è consentita nella provincia di Verona, e precisamente nella zona collinare di parte dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Illasi e Lavagno. 

## Indice

- 1 Cenni storici
- 2 Informazioni sulla zona geografica
  - Suolo
  - Clima
- 3 Vitigni con cui è consentito produrlo
- 4 Tecniche di produzione
- 5 Caratteristiche organolettiche
- 6 Abbinamenti consigliati

<b>Extrait non réducteur minimal</b>	20,0%
<b>Appellation</b>	
<b>Type d'appellation</b>	AOC (DOCG)
<b>Établie par le décret du</b>	07/05/1998
<b>Journal Officiel du</b>	14/05/1998, n 110
<b>Encépagement</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garganega: 70.0% - 100.0%</li> <li>• Chardonnay: 0.0% - 30.0%</li> <li>• Pinot Bianco: 0.0% - 30.0%</li> <li>• Trebbiano di Soave: 0.0% - 30.0%</li> </ul>	
<small>[sans source]</small>	

Le Recioto di Soave est un vin AOC (DOCG) dont la production est admise dans la province de Vérone, plus précisément dans l'aire collinaire des communes de Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colgnola ai Colli, Illasi et Lavagno.

C'est le premier vin de la région Vénétie qui a obtenu l'appellation AOC (DOCG).

## Sommaire

- 1 Histoire
- 2 Situation géographique
  - Géologie
  - Climatologie
- 3 Encépagement
- 4 Culture de la vigne
- 5 Propriétés du vin
- 6 Gastronomie

## Cenni storici[[modifica](#) | [modifica wikitesto](#)]

---

Il Recioto di Soave prende il nome da "recia", l'ala tipica del grappolo di Garganega utilizzato tradizionalmente per appendere l'uva per l'appassimento

L'esistenza nel territorio veronese di un vino bianco dolce, simile all'attuale Recioto di Soave, è testimoniata ancora nel V secolo, più precisamente nella famosa epistola di Cassiodoro nella quale il dotto ministro di re Teodorico cita un vino "acinatico" bianco che veniva espressamente richiesto per essere servito alla corte reale.

Il Recioto è quindi un vino la cui produzione avviene da circa 1500 anni nella zona delle colline veronesi.

Nel 1906 ottiene il primo riconoscimento alla Fiera campionaria di Milano. In seguito, la produzione del Recioto di Soave ha trovato sempre maggiore diffusione.

Per questi motivi storici il Recioto di Soave fu il primo vino veneto, nel 1998, ad ottenere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

## Informazioni sulla zona geografica

La zona di produzione del Recioto di Soave è una delle zone italiane a più alta densità di coltivazione della vite. Fin dall'inizio del XX secolo i ricercatori hanno individuato nel territorio del Soave una specifica identità legata all'origine dei suoli prevalentemente vulcanica e resi ancora più fertili da importanti affioramenti basaltici calcarei che lo differenziano dalle aree limitrofe del Bardolino e del Valpolicella.

### Suolo

Nella maggior parte dei casi i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, poco o per nulla alcalini, ricchi di sostanze minerali, dal buon drenaggio, ma con una buona capacità di immagazzinare le risorse idriche nel corso dell'anno.

I terreni tufacei basaltici di origine vulcanica dei rilievi collinari della zona costituiscono un suolo ideale per la coltivazione della Garganega.

### Clima

Dal punto di vista climatico la zona del Soave è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni annue comprese tra i 700 e i 1000 mm, concentrate prevalentemente in primavera e autunno e estati calde.

## Vitigni con cui è consentito produrlo

Nella produzione del vino Recioto di Soave vengono utilizzati principalmente i vitigni quali: Garganega (dal 70 al 100%) e Trebbiano di Soave (fino al 30%).

Tuttavia, possono essere utilizzati anche Altri vitigni a bacca bianca ammessi alla coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 30% del totale, con un limite massimo del 5% per ogni singolo vitigno utilizzato

---

## Histoire[modifier | modifier le code]

---

Le Recioto di Soave doit son nom au terme « recia » indiquant le pédicelle de cépage Garganega utilisé traditionnellement pour suspendre le raisin pour le passerillage.

Un vin blanc doux, très semblable au Recioto di Soave, existait sur le territoire de Vérone dès le V<sup>e</sup> siècle. Son existence est attestée par l'épître dans laquelle Cassiodoro, le ministre du roi Théodoric le Grand, mentionne un vin qu'il appelle « acinatico » blanc, demandé explicitement par la cour royale.

Le Recioto est donc un vin qui se produit sur le territoire de Vérone depuis environ 1500 années.

En 1906, il fut identifié pour la première fois à la Foire de Milan. Par la suite, la production du Recioto di Soave s'est progressivement répandue.

C'est pour ces raisons historiques que le Recioto di Soave fut le premier vin de Vénétie à obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée.

## Situation géographique[modifier | modifier le code]

L'aire de production du Recioto di Soave peut se targuer de la densité de culture la plus élevée parmi les aires de production italiennes. Une identité spécifique, liée à l'origine des sols essentiellement volcaniques et fertilisés en raison d'affleurements de basalte et de calcaire, a été identifiée par les chercheurs dès le début du XX<sup>e</sup> siècle. Ces propriétés distinguent le terroir de Soave des terroirs des régions voisines de Bardolino et de Valpolicella.

## Géologie

Les sols se constituent, dans la plupart des cas, de substrats de roches basaltiques décomposées. Ces dernières sont à l'origine de sols argileux siliceux peu alcalins, riches en matières minérales et bien drainés. Les sols présentent, en outre, une bonne capacité à stocker les ressources hydriques au cours de l'année.

Les terrains de tuf basaltique d'origine volcanique caractérisant les reliefs collinaires de l'aire de production constituent un sol idéal pour la culture du cépage Garganega.

## Climatologie

En ce qui concerne la situation climatique, l'aire de Soave bénéficie d'un climat doux et tempéré. Les précipitations annuelles, allant de 700 à 1000 mm, se concentrent généralement au printemps et en automne.

## Encépagement[modifier | modifier le code]

Dans la production du vin Recioto di Soave, les cépages suivants sont utilisés principalement : le Garganega, de 70 à 100% et le Trebbiano di Soave, jusqu'à 30%.

Les cépages à baie blanche admis à la culture dans la province de Vérone peuvent être utilisés également dans une proportion n'excédant pas 30% et respectant la limite de 5% pour chaque cépage utilisé.

---

## Tecniche di produzione

Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, o a pergola veronese con potatura tradizionale. Il numero di ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 3.300 per ettaro. È vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia è consentita l'irrigazione di soccorso, prima dell'invasatura, per non più di due volte all'anno.

Il quantitativo massimo di uva da mettere a riposo per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Recioto di Soave, dopo aver operato la cernita delle uve, è di 9 tonnellate per ettaro.

Dopo l'appassimento, le uve destinate a produrre questo vino devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 40%.

È obbligatoria indicare l'annata di produzione delle uve da cui il vino è stato ottenuto. Esso non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

La raccolta delle uve viene fatta esclusivamente a mano, selezionando i grappoli migliori. Va raccolta solo la Garganega più spargola, adatta all'appassimento. L'uva così raccolta viene conservata nei fruttai asciutti e ben areati per alcuni mesi. Questa è quella che viene chiamata fase di appassimento. Durante questa fase l'uva subisce una riduzione del tenore d'acqua, con conseguente aumento della concentrazione di zuccheri; tali zuccheri, durante il periodo di appassimento, vengono in parte metabolizzati modificando il rapporto fruttosio/glucosio a favore del primo. Questo determina una maggiore sensazione di dolce. Durante la fase di appassimento inoltre, grazie anche alla formazione di una sottile muffa sugli acini, detta "muffa nobile", aumenta anche la produzione di polifenoli e di altre sostanze che influiscono sui profumi e sull'intensità dei sapori del Recioto.

## Caratteristiche organolettiche[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

- **Colore:** giallo dorato più o meno intenso
- **Odore:** intenso e fruttato, anche con sfumature di vaniglia
- **Sapore:** dolce, vellutato, rotondo, armonico
- **Titolo alcolometrico volumico minimo:** 12,00% vol;
- **Acidità totale minima:** 5,0 g/l;
- **Estratto non riduttore minimo:** 27 g/l.

Il Recioto di Soave è un vino dolce, di grande struttura, con colori molto intensi. Le uve Garganega allevate a pergola veronese raggiungono il massimo grado zuccherino preservando al meglio le componenti acide, che saranno fondamentali per caratterizzare questo vino.

## Abbinamenti consigliati[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

Pasticceria secca da fine pasto, crostate alla frutta gialla e torte di mele.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/544-recioto-di-soave-docg>



## Culture de la vigne[modifier | modifier le code]

Dans la culture de la vigne doivent être utilisées la taille en espalier simple ou double, ou la taille en pergola Véronèse traditionnelle. Le nombre des pieds par hectare ne doit pas être inférieur à 3.300.

Toute pratique de forçage est interdite, tandis que l'irrigation secondaire est admise. Cette dernière doit être effectuée avant la véraison mais pas plus de deux fois par an.

La quantité de raisins destinés au passerillage, après le tri, ne doit être supérieure à 9 tonnes par hectare.

Le passerillage terminé, les raisins aptes à produire Recioto di Soave doivent posséder un titre alcoométrique volumique naturel minimal de 14% vol.

Le rendement maximal du raisin en vin ne doit pas être supérieur à 40%.

L'année de production des raisins à partir desquels le vin a été obtenu doit être obligatoirement indiquée. Le vin ne peut pas être mis à la consommation avant le 1<sup>er</sup> septembre de l'année suivant la vendange.

La vendange manuelle visant à sélectionner les grappes les meilleures est obligatoire. Seules les grappes du Garganega les plus lâches et aptes au passerillage sont recueillies. Les raisins ainsi recueillis sont conservés quelques mois dans des fruitiers bien aérés. Pendant la phase de passerillage, le raisin subit une réduction de sa teneur en eau : par conséquent, la concentration des sucres augmente. Ainsi, le rapport fructose/glucose change en faveur du premier. Ce facteur détermine une perception de la douceur plus accentuée. En outre, pendant la phase de passerillage, une légère pourriture appelée la « pourriture noble » se forme sur la peau des baies. Cette dernière contribue à la création de polyphénols et d'autres matières responsables de l'intensité de la saveur de Recioto.

## Propriétés du vin[modifier | modifier le code]

---

- **Couleur** : jaune doré, plus ou moins intense ;
- **Odeur** : intense et fruitée, présentant des notes de vanille ;
- **Saveur** : douce, veloutée, ronde, soyeuse.
- **Titre alcoométrique total minimal du vin** : 12,00% vol ;
- **Acidité totale minimale** : 5,0 g/l ;
- **Extrait non réducteur minimal** : 27 g/l ;

Le Recioto di Soave est un vin doux, très structuré, de couleur intense. Les raisins Garganega taillés en pergola Véronèse, atteignent une teneur en sucre très élevée, tout en conservant au mieux les composants acides, essentielles pour distinguer ce vin.

## Gastronomie[modifier | modifier le code]

---

Le Recioto di Soave s'associe parfaitement aux friandises, aux tartes aux fruits jaunes et aux tartes aux pommes.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/544-recioto-di-soave-docc>

# Soave superiore

Da Wikipedia, l'enciclopedia libera.

[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

## Soave Superiore



## Dettagli

**Stato**  Italia

**Resa (uva/ettaro)** 10 t.

**Resa massima dell'uva** 70,0%

**Titolo alcolometrico volumico naturale dell'uva** 11%

**Titolo alcolometrico volumico minimo del vino** 12% vol.

**Estratto non riduttore minimo** 19 g/l

## Riconoscimento

# Soave Superiore

De Wikipédia, l'encyclopédie libre  
[Jump to navigation](#) [Jump to search](#)

Soave Superiore	
	
Détails	
Pays	<span><span><span></span></span><span> </span></span> Italie
Rendement (raisin/hectare)	10 t
Rendement maximal de raisin	70,0%
Titre alcoométrique volumique naturel minimal du raisin	11%
Titre alcoométrique volumique total minimal du vin	12% vol.
Extrait non réducteur minimal	19 g/l
Appellation	

<b>Tipo</b>	DOCG
<b>Istituito con decreto del</b>	2001
<b>Gazzetta Ufficiale del</b>	2001
<b>Vitigni con cui è consentito produrlo</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Garganega</a>: 70.0% - 100.0%</li> <li>• <a href="#">Chardonnay</a>: 0.0% - 30.0%</li> <li>• <a href="#">Pinot Bianco</a>: 0.0% - 30.0%</li> <li>• <a href="#">Trebiano di Soave</a>: 0.0% - 30.0%</li> </ul>	
[senza fonte]	

Il **Soave Superiore** è un vino bianco DOCG la cui produzione è consentita nella provincia di Verona, e precisamente nella zona collinare di parte dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Caldiero, Illasi e Lavagno.

#### **Indice**

- [1 Cenni storici](#)
- [2 Informazioni sulla zona geografica](#)
  - [- Suolo](#)
  - [- Clima](#)
- [3 Vitigni con cui è consentito produrlo](#)
- [4 Tecniche di produzione](#)
- [5 Caratteristiche organolettiche](#)
- [6 Abbinamenti consigliati](#)
- [7 Note](#)

## Cenni storici

Già in epoca romana il territorio di Soave era un "pagus", ovvero un distretto campagnolo vitivinicolo circoscritto, noto per la sua buona posizione e per l'intensità delle coltivazioni. Un'importante testimonianza della cultura vitivinicola di questi luoghi nel Medioevo appare su una lapide muraria del Palazzo di Giustizia di Soave, datata 1375.

Un primo provvedimento di tutela per la difesa dei vini tipici ebbe luogo nel 1924 e fu seguito dalla nascita del Consorzio per la difesa del Vino Tipico Soave. Nell'ottobre del 1931 si ottenne il riconoscimento della prima zona delimitata per la produzione del "Vino Tipico Soave".

<b>Type d'appellation</b>	AOC (DOCG)
<b>Établi par le décret du</b>	2001
<b>Journal Officiel du</b>	2001
<b>Encépagement</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">Garganega</a>: 70.0% - 100.0%</li> <li>• <a href="#">Chardonnay</a>: 0.0% - 30.0%</li> <li>• <a href="#">Pinot Bianco</a>: 0.0% - 30.0%</li> <li>• <a href="#">Trebiano di Soave</a>: 0.0% - 30.0%</li> </ul>	
<small>[sans source]</small>	

Le Soave Superiore est un vin AOC (DOCG) dont la production est admise dans la province de Vérone, plus précisément dans la zone collinaire des communes de Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colgnola ai Colli, Illasi et Lavagno.

## Sommaire

- [1 Histoire](#)
- [2 Situation géographique](#)
- [- Géologie](#)
- [- Climatologie](#)
- [3 Encépagement](#)
- [4 Culture de la vigne](#)
- [5 Propriétés du vin](#)
- [6 Gastronomie](#)
- [7 Notes et références](#)

## Histoire[modifier | modifier le code]

La région de Soave était, déjà en époque romaine un « pagus », c'est-à-dire une circonscription territoriale rurale, connue pour sa bonne position géographique et pour l'intensité de la culture de la vigne. Un important témoignage de la culture vitivinicole de cette région au Moyen Âge, qui apparaît sur une pierre tombale du palais de justice de Soave est daté 1375.

Les premières mesures de protection des vins typiques eurent lieu en 1924 et elles conduisirent à la fondation du Consortium pour la protection du vin typique Soave. En octobre 1931, fut identifiée la première aire délimitée pour la production du « Vin Typique Soave ».

L'appellation IGP (DOC) fut établie pour ce vin par le décret présidentiel de 20 mai 1968, tandis que l'appellation AOC (DOCG) fut établie par le décret ministériel de 29 octobre 2001.

## Informazioni sulla zona geografica

### Suolo

Nella maggior parte dei casi i suoli sono costituiti da substrati di rocce basaltiche decomposte che hanno dato origine a loro volta a suoli franco-argillosi di colore tipicamente scuro, poco o per nulla alcalini, dal buon drenaggio, ma con una buona capacità di immagazzinare risorse idriche nel corso dell'anno.

### Clima

Dal punto di vista climatico la zona collinare della denominazione è favorita da un clima mite e temperato con precipitazioni comprese tra i 700 e i 1000 mm l'anno, concentrate prevalentemente in primavera ed autunno. I vigneti sono esposti verso est, sud ed ovest.

### Vitigni con cui è consentito produrlo

Nella produzione del vino Soave Superiore vengono utilizzati principalmente i vitigni quali: Garganega (dal 70 al 100%), Trebbiano di Soave (fino al 30%) e Chardonnay (fino al 30%). Possono essere utilizzati anche altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei per la coltivazione per la provincia di Verona, fino ad un massimo del 30% de totale, con un limite del 5% per ogni singolo vitigno utilizzato.

La Garganega non possiede un'aromaticità spiccata, ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. Non ha un'acidità preponderante, ma un interessante equilibrio di estratti e zuccheri.

Garganega e Trebbiano di Soave sono vitigni che preferiscono i terreni vulcanici.

### Tecniche di produzione

Per gli impianti già esistenti alla data dell'entrata in vigore dell'attuale disciplinare le viti possono essere allevate a pergola veronese, invece per gli impianti realizzati dopo l'entrata in vigore del DM 11.07.2005 devono essere utilizzate esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.

Il numero minimo di ceppi ad ettaro è di 4000.

È vietata ogni pratica di forzatura, ma è consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 tonnellate per ettaro di vigneto.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Soave Superiore" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa superi il detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita "Soave Superiore". Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

I vini a denominazione di origine controllata e garantita Soave Superiore e Soave Superiore Classico devono essere immessi al consumo non prima del 1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione.

---

## Situation géographique[modifier | modifier le code]

### Géologie

Les sols se constituent, dans la plupart des cas, de substrats de roches basaltiques décomposées. Ces dernières sont à l'origine des sols argileux siliceux peu alcalins, riches en matières minérales, bien drainés. Les sols présentent en outre une bonne capacité de stocker les ressources hydriques au cours de l'année.

### Climatologie

En ce qui concerne la situation climatique, l'aire de Soave bénéficie d'un climat doux et tempéré. Les précipitations annuelles, allant de 700 à 1000 mm, se concentrent généralement au printemps et en automne. Les vignes sont exposées vers l'est, le sud et l'ouest.

## Encépagement[modifier | modifier le code]

Dans la production du vin Soave Superiore, les cépages utilisés principalement sont les suivants : le Garganega, dans les proportions de 70 à 100%, le Trebbiano di Soave, dans la proportion de 30% et le Chardonnay dans la même proportion que le premier. Les cépages à baie blanche admis à la culture dans la province de Vérone peuvent être également utilisés dans une proportion n'excédant pas 30% et en respectant la limite de 5% pour chaque cépage utilisé.

Le Garganega n'appartient pas à la catégorie des cépages aromatiques ; il offre plutôt un petit patrimoine d'arômes, parmi lesquels les arômes d'amande et de fleurs blanches se distinguent. Il ne se caractérise pas par une acidité prépondérante ; au contraire, un intéressant équilibre entre les extraits et le sucres peut être observé.

Les terrains d'origine volcanique sont les plus appropriés pour la culture des cépages tels que le Gaganega et le Trebbiano di Soave.

## Culture de la vigne[modifier | modifier le code]

Dans le cas des vignes plantées antérieurement à l'entrée en vigueur du cahier des charges actuel, la taille en pergola Véronèse est admise ; tandis que pour les vignes plantées après l'entrée en vigueur du décret ministériel d'11 juillet 2005, seule la taille en espalier simple peut être utilisée.

Le nombre des pieds par hectare est de 4000.

Toute pratique de forçage est interdite, tandis que l'irrigation secondaire est admise.

Le rendement maximal du raisin ne doit pas être supérieur à 10 tonnes par hectare.

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins destinés à la production du vin Soave Superiore doit être de 11,00% vol.

Le rendement maximal du raisin en vin ne doit pas être supérieur à 70%. Dans le cas où le rendement dépasse cette limite, l'excédent n'a pas droit à l'appellation AOC (DOCG). Au-delà de 75%, le lot entier perd le droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Les vins Soave Superiore et Soave Superiore classico ne peuvent pas être mis à la consommation avant le 1<sup>er</sup> avril de l'année suivant la production.

---

## Caratteristiche organolettiche[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

- **Colore:** giallo paglierino, a volte intenso con possibili riflessi verdi e oro;
- **Odore:** Ampio, caratteristico, floreale;
- **Sapore:** pieno e leggermente amarognolo; nei prodotti maturati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con note di vaniglia;
- **Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12% vol.;
- **Acidità totale minima:** 4,5 g/l;
- **Estratto non riduttore minimo:** 19 g/l;
- **Zuccheri riduttori residui:** max. 6 g/l;

Il Soave Superiore è quindi un vino bianco importante, con un colore giallo deciso anche se conserva i riflessi verdognoli tipici del Soave. I profumi fruttati e florali sono molto evidenti e col tempo lo diventano sempre di più. In bocca il gusto sarà pieno, rotondo ed intenso, conservando una nota amara nel finale.

## Abbinamenti gastronomici[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

Antipasti magri, minestre e piatti a base di uova e di pesce, pesci bolliti accompagnati da salse delicate, risotti di verdure e anche carni bianche.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/545-soave-superiore>

## Note[[modifica](#) | [modifica wikitest](#)]

---

1. <sup>^</sup> *Pane bollito con rimasugli di pane*. Petit chef. Primi piatti.
2. <sup>^</sup> *Cibo e feste religiose*. Taccuini storici.
3. <sup>^</sup> *Quaresima e mangiar di magro*. Taccuini storici. Dieta.
4. <sup>^</sup> *Capretto al forno*. Ricettario. Secondi Piatti. Carne.
5. <sup>^</sup> *Acciughe al verde*. Giallo zafferano. Sapori d'Italia. Piemonte. Ricetta.
6. <sup>^</sup> *Bollitura*. Benessere. Alimentazione. Scuola.
7. <sup>^</sup> *Sogliola alla mugnaia*. Giallo zafferano. Sapore di mare. Secondi piatti.
8. <sup>^</sup> *Carciofi fritti alla senape*. Giallo zafferano. Portate. Verdure e contorni.
9. <sup>^</sup> *Melanzane impanate e fritte*. Il cuore in pentola.
10. <sup>^</sup> *Frittelle di zucchine trombetta e suoi fiori*. Giallo zafferano. Portate. Verdure e contorni.



## Propriétés du vin[modifier | modifier le code]

---

- **Couleur** : jaune paille, parfois avec des reflets verts et dorés ;
- **Odeur** : ample, caractéristique, florale ;
- **Saveur** : pleine et légèrement amère ; les produits vieillis en bois présentent une saveur plus intense et plus persistante, même de vanille ;
- **Titre alcoométrique volumique total minimal du vin** : 12% vol. ;
- **Acidité totale minimale** : 4,5 g/l ;
- **Extrait non réducteur minimal** : 19 g/l ;
- **Sucres résiduels** : max 6 g/l ;

Le Soave Superiore est donc un vin blanc structuré, de couleur jaune intense, tout en conservant les reflets verdâtres typiques de Soave. Les fragrances fruitées et florales sont très fortes, et elles deviennent encore plus fortes au fil du temps. Le goût est plein, rond et intense, conservant l'amer à la fin.

## Gastronomie[modifier | modifier le code]

---

Le Soave Superiore s'associe bien aux hors-d'œuvre légers et aux plats d'œufs, au poisson bouilli en sauce délicate, aux divers risottos aux légumes et à la viande blanche.

<http://www.assovini.it/italia/veneto/item/545-soave-superiore>

## Notes et références[modifier | modifier le code]

---

- ↑ *Pain de campagne au pesto et au fromage* Petit chef. Plats principaux.
- ↑ *Pizza de pain de mie au jambon*. Livre de cuisine. Plats principaux. Viande.
- ↑ *Anchois en sauce verte*. Giallo zafferano. Saveurs d'Italie. Piémont. Recette.
- ↑ *Le bollito*. Bien-être. Alimentation. École.
- ↑ *La sole à la meunière*. Giallo zafferano. Goût de mer. Plats principaux.
- ↑ *Artichauts frits à la moutarde*. Giallo zafferano. Plats. Légumes et hors-d'œuvre.
- ↑ *Aubergines panées et frites*. Le cœur dans la casserole.
- ↑ *Les courgettes "trombetta" frites*. Giallo zafferano. Plats. Légumes et hors-d'œuvre.

La comparaison des fiches originales et de leurs équivalents français montre clairement que les fiches traduites présentent le format canonique des fiches Wikipédia. C'est là que réside l'un des avantages fondamentaux de SDL Trados et est la raison principale pour laquelle ce logiciel était choisi pour l'élaboration de la traduction dans le cadre du présent travail. D'ailleurs, ceci est le logiciel parmi les plus utilisés sur le marché de la traduction.

Bien évidemment, la traduction proprement dite n'est pas la phase finale du processus de traduction, car celle-ci doit être soumise à un contrôle supplémentaire très attentif, ayant pour but la préparation de la traduction à la livraison. La phase qui suit la traduction proprement dite est appelée la phase de *post-editing*, ou de révision, dans le jargon de la traduction. C'est à la phase de révision qui sera donc consacré le chapitre suivant.

## IV. Révision de la traduction

Le présent chapitre vise à conclure la rédaction de ce travail : le cœur de ce chapitre correspondra à la révision, phase finale du processus traductionnel. Dans le domaine de la traduction spécialisée, tous s'accordent sur l'importance de la révision au terme du processus de traduction professionnelle. La figure de réviseur est essentielle, que la révision soit faite par le traducteur lui-même (« auto-révision ») ou par une tierce personne dont c'est la spécialité. En tout état de cause, la traduction sans la révision ne peut pas être considérée comme un produit fini et la phase de la révision ne devrait jamais être sous-estimée. Aussi, l'objectif principal de ce chapitre est d'effectuer la révision de la traduction des fiches Wikipédia qui ont été traduites précédemment. Mais avant d'aborder la révision elle-même, quelques aspects généraux concernant ses modalités seront abordés.

La révision ne doit pas être vue comme une activité s'effectuant de manière absolue et suivant toujours les mêmes règles et les mêmes procédés. Il s'agit plutôt d'une opération dont le degré s'établit en fonction de plusieurs critères, ou mieux, l'établissement de son degré est l'une des étapes fondamentales au sein du même processus de la révision. Établir le degré, c'est-à-dire identifier les typologies des erreurs auxquels le réviseur va se concentrer.

Une fois que celui-ci est identifié, le réviseur doit définir une méthode de travail très précise, qui lui permettra de reconnaître plus aisément les éventuelles erreurs contenues dans le texte objet de la révision.

Un aspect important dont il convient de tenir compte concerne le fait que dans le domaine de la traduction professionnelle, c'est à la conformité ou à l'acceptabilité de la traduction qu'il faut aspirer, et pas à la perfection. Par conséquent, toute réécriture doit être évitée, car cela pourrait augmenter la possibilité d'introduire davantage d'erreurs. En outre, l'intervention du réviseur doit être réduite au minimum, sauf au cas où le texte traduit serait incompréhensible sans faire référence au texte source, ou encore, lorsqu'il y a la nécessité de le lire plusieurs fois afin d'en comprendre le sens.<sup>76</sup>

---

<sup>76</sup> Notaristefano M., « La revisione di una traduzione specializzata : interventi e profilo del revisore » in *Macroeconomics di C. I. Jones : una proposta di traduzione dall'inglese*, (thèse de doctorat près de l'Université de Trieste, rapporteur : Federica Scarpa, co-rapporteur : Maria Teresa Musacchio), 2007-2008, p. 217.

Dans *Revising and Editing for Translators*<sup>77</sup>, Brian Mossop définit douze critères de révision, qu'il divise en quatre groupes. Les critères de Mossop serviront de guide pour la révision effectuée dans le cadre du présent travail. Ceux-ci se fondent sur les problématiques telles que le transfert du signifié, le contenu, le langage et le style et enfin, la mise en page de la traduction. Ce sont les quatre grands groupes et chacun d'entre eux renferme des critères spécifiques.

1. Ainsi, dans le groupe centré sur le transfert du signifié, le texte traduit est examiné en termes de précision (*accuracy*) et d'intégralité (*completeness*). Dans cette phase, le réviseur s'assure essentiellement que le message du texte source est également rapporté dans la traduction et que les parties pertinentes du texte source ne sont pas biaisées.
2. Le deuxième groupe est centré sur la logique (*logic*) et sur la véridicité des informations transmises (*facts*). Cette phase vise à examiner la séquence logique des idées exprimées, à identifier et à supprimer toute contradiction sémantique, à vérifier et corriger les erreurs factuelles, erreurs de calcul, les dates et ainsi de suite.
3. Quant au troisième groupe, il se focalise sur les aspects du langage et du style. Les critères dont le réviseur doit tenir compte au sein de ce groupe sont principalement les suivants :
  - a. la fluidité (*smoothness*) ou la lisibilité du texte : celui-ci doit être facile à lire et les liens entre les phrases doivent être clairs ;
  - b. l'adaptation (*tailoring*), qui doit garantir la compatibilité entre le langage et le registre du texte source et le langage et le registre du texte destinataire. En d'autres termes, le style du texte traduit ne doit pas être étranger au public auquel il est destiné ;
  - c. l'emploi correct de la langue de spécialité. Cela implique la tâche du réviseur de s'assurer que la terminologie appropriée du domaine concerné est utilisée ;
  - d. l'aspect rhétorique de la traduction : le réviseur se demande si l'idiomaticité de la langue source est également transmise par la traduction ;
  - e. l'identification et la correction des fautes de grammaire, d'orthographe et de ponctuation.

---

<sup>77</sup> Mossop, B., *Revising and Editing for Translators*, St Jerome, Manchester, 2007, p. 125.

Enfin, le quatrième et dernier groupe de critères aborde les questions concernant la forme de la traduction. Plus précisément, les critères de ce groupe sont responsables de la présentation, du formatage et de l'organisation du texte traduit. Le réviseur doit prêter attention aux éléments tels que l'espacement, la police de caractères, les marges, la numérotation de pages, les en-têtes, les tables des matières etc.

Préalablement à la révision, des critères appropriés doivent être choisis. Dans le choix de ceux-ci, le réviseur (ou le traducteur) doit tenir compte de quelques facteurs, et notamment du public destinataire et de la finalité du texte d'arrivée. La révision peut atteindre des formes différentes en fonction de ces deux facteurs : si le public n'est pas familiarisé avec le sujet concerné, l'adaptation de la traduction gagne plus d'importance. De même façon, s'il s'agit d'un texte dont le contenu sera utilisé dans la prise d'une décision importante, le réviseur se concentrera sur le transfert du signifié et le contenu, plutôt que sur le style et le langage.

Une autre décision que le réviseur doit prendre concerne le niveau de qualité auquel le texte traduit vise. Selon Mossop, il y a quatre niveaux de qualité principaux : ainsi, le réviseur peut aspirer à :

- a. un texte intelligible (*intelligible*),
- b. un texte exact (*fully accurate*),
- c. un texte bien rédigé (*well written*) et
- d. un texte très bien rédigé (*very well written*).<sup>78</sup>

Bien que ces quatre catégories ne soient pas des catégories strictes et que le réviseur puisse en établir d'autres, l'auteur soutient que dans la plupart des cas, les réviseurs visent à l'aboutissement d'un texte du troisième niveau, voire d'un texte bien rédigé. Il décrit ce type de texte de la façon suivante :

[...] The final translation is fully accurate, clear, and quite well tailored and smoothed. House style rules are applied, Presentation is checked and corrected, and a reasonable level of text-internal consistency [...] is sought.<sup>79</sup>

Avant de se pencher sur la révision, ajoutons une précision concernant la traduction faite dans le cadre de ce travail : étant donné que la langue cible n'est pas la langue maternelle du traducteur, la révision était faite par le rapporteur de la thèse en tant qu'une

---

<sup>78</sup> Ivi, p. 143-144.

<sup>79</sup> Ivi, p. 145.

personne n'ayant pas affaire avec le texte source et, surtout, en étant un locuteur natif français.

La section suivante vise à illustrer les interventions qui ont été faites dans le cadre de la révision de la traduction des fiches Wikipédia objet de ce travail.

#### 4.1. Les critères de la révision

Avant d'exposer les interventions de la révision, il convient de s'attarder sur deux facteurs fondamentaux, c'est-à-dire sur la finalité du texte traduit et sur le public auquel celui-ci est destiné. Il s'agit sans aucun doute d'un texte de vulgarisation sur le vin, rédigé pour être lu par un vaste public de lecteurs n'étant pas des professionnels du domaine. Le langage et le registre doivent donc être appropriés, le contenu doit être facile à comprendre et les phrases doivent être simples et ne présentant pas des tournures complexes. En même temps, comme il s'agit du langage spécifique du domaine de la vitiviniculture, sa terminologie doit être respectée et les informations contenues dans le texte doivent être véridiques.

L'objectif de la révision menée dans le cadre de ce chapitre était d'aboutir finalement à un texte bien rédigé, présentant les caractéristiques mentionnées dans la citation de Mossop reportée plus haut.

Étant donné l'existence des fiches Wikipédia traitant du vin et rédigées originellement pour le public français, le texte source a été préparé à la traduction et certains procédés susmentionnés ont été adoptés dans cette tâche. Ainsi, les fiches originales ont été examinées du point de vue tant de la forme que du contenu et de la véridicité des informations. Le texte a été modifié en éliminant les portions superflues, et certaines phrases ont été rendues plus claires ; les informations ont été vérifiées et des corrections nécessaires ont été apportées. De plus, le texte source a été adapté, dans le genre et dans le style, aux textes français de même nature, de façon que le public destinataire ait une plus grande familiarité avec celui-ci. Bien évidemment, ces critères ne seront pas sous-estimés dans le cadre de la révision, mais une plus grande attention sera accordée aux autres critères. En ce qui concerne l'emploi de la terminologie spécialisée, la situation est légèrement différente, car des recherches terminologiques et documentaires minutieuses ont garanti un haut degré de cohérence terminologique ; à ce stade donc, l'examen du critère de la terminologie n'aura pas lieu.

Partant, une plus grande importance sera accordée aux critères issus des deux premiers groupes, à savoir la précision, l'intégralité, la logique et la véridicité des informations. Suivront tous les critères du troisième groupe, à l'exception de celui concernant la terminologie. Enfin, les critères du quatrième groupe seront examinés.

À ce stade de la révision deux étapes, ou mieux, deux lectures seront faites : la première lecture vise à identifier d'éventuelles fautes de frappe et se focalise sur les aspects de la précision et de l'intégralité de la traduction. Toujours pendant la première lecture, seront étudiés les aspects concernant la logique et la véridicité des informations. La deuxième lecture aura pour but d'évaluer la traduction en termes de fluidité, d'adaptation, d'idiomaticité et d'exactitude, ainsi que s'assurer de fournir une présentation correcte de la traduction du point de vue du formatage et de l'organisation de la page.

#### 4.1.1. Première lecture

La précision est l'une des caractéristiques fondamentales que doit posséder une traduction. Par « traduction précise », on entend généralement une traduction dont le message est le même que celui du texte source. La précision n'a rien à voir avec la traduction mot-à-mot : au contraire, pendant la révision de cet aspect, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de fautes susceptibles de tromper le lecteur. La succession des idées ou des concepts de la traduction doit correspondre à celle du texte source ; il convient donc de prêter attention aux mots tels que « cependant », « néanmoins », « pourtant », « donc » etc. Toutefois, il faut éviter de rendre le texte traduit le plus précis possible, car cela peut comporter le risque de perdre en lisibilité et vice-versa, si le texte est trop simplifié, le degré de la précision pourrait en pâtir. En fait, il faudrait trouver un juste équilibre entre les deux caractéristiques.

En ce qui concerne l'intégralité d'une traduction, il est demandé au réviseur de focaliser son attention sur le texte dans le but de s'assurer qu'aucun élément constituant le message n'ait pas été omis. Bien entendu, cela ne s'applique qu'aux éléments pertinents du message, car des additions ou des soustractions sont de loin inévitables lorsqu'il est question de la traduction. D'ailleurs, l'intégralité implique souvent des éclaircissements de nature culturelle ou de nature technique. Une autre tâche du réviseur au cours de la révision de l'intégralité d'une traduction est de contrôler que cette dernière ne contient pas toute sorte d'idées personnelles du traducteur sur le sujet du texte.

Au cours d'une première lecture, des erreurs de précision et d'intégralité ne sont pas été relevées. Les éléments du message semblent être rapportés fidèlement. En lisant le texte, le lecteur pourra acquérir des connaissances sur le vin concerné telles que les régions bien délimitées où la production du vin est admise, les caractéristiques géographiques, géologiques et climatiques du terroir où les cépages utilisés dans sa production sont cultivés, ses propriétés organoleptiques, ainsi que le contexte historique lié à sa naissance et les meilleures associations des plats. Aucune de ces sections n'a échappé à la traduction et les articles Wikipédia en français se composent des mêmes sections que ceux italiens, ce qui contribue également à l'intégralité du texte.

Lorsque le réviseur examine une traduction en termes de logique, il lui est demandé de s'assurer que celle-ci ne présente pas aucun type de contradiction et que les phrases se succèdent de manière logique, car le sens de chaque portion du texte traduit doit être bien évident pour le lecteur. Mossop suggère que les raisons à la base d'un manque de logique dans une traduction sont essentiellement deux.<sup>80</sup> La première découle du fait que le texte source manque de logique lui-même et le traducteur n'a rien fait à ce propos. Or, étant donné qu'une scrupuleuse attention était accordée au texte source objet de notre étude, cette première condition est exclue. En revanche, la deuxième situation peut se présenter lorsque des fautes de logique ont été introduites au cours de la traduction, tandis que le texte source n'en contient pas. Ce type de situation peut se manifester soit au cas où la langue source n'est pas bien maîtrisée soit au cas où la traduction est faite de manière hâtive.

Dans notre cas, la séquence logique des phrases est très visible et aucun type de contradiction n'a pas été rencontré : les connecteurs tels qu'« ainsi », « pourtant », « par conséquent », « donc » sont à leur place. Pour en donner un exemple, nous pourrions observer les phrases suivantes : « Le nom « Amarone » vient du mot « amaro » qui a été adapté pour le distinguer du vin doux Recioto de la Valpolicella auquel il doit son origine. En fait, Recioto est l'équivalent d'Amazone ». La deuxième phrase est une succession logique de la première ; ou encore, « L'aire de répartition est caractérisée par des vents provenant du Nord-Est et, vu la proximité de la mer, par des brises marines et le vent du Nord appelé « Bora ». Ces conditions climatiques empêchent la stagnation de l'humidité, surtout pendant les mois d'été, ce qui est un facteur très positif ». La première phrase

---

<sup>80</sup> *Ivi*, p. 130-131.



décrit les conditions climatiques, et c'est par « conditions climatiques » que commence la deuxième phrase.

Quant aux erreurs factuelles qui peuvent se rencontrer dans une traduction, elles sont nombreuses. La catégorie des erreurs de ce type renferme, par exemple, des adresses postales, des noms propres, des adresses de sites web erronées. Ou encore, des valeurs numériques, des pourcentages, des calculs pourraient ne pas être vrais. Il faut prêter beaucoup d'attention à ce type d'erreurs, car dans la plupart des cas, les réviseurs tendent à les sous-estimer quand ils supposent que les chiffres ne courent guère de risque d'être mal reproduits. Dans notre cas, ces erreurs pourraient se constituer d'informations concernant l'appellation d'un certain vin, le degré alcoolique, les dates d'approbation des cahiers des charges de la production, les localités de la production, le nombre de pieds par hectare et le rendement du raisin en vin. Or, ces informations factuelles concernant le texte objet d'étude, ont été vérifiées au cours de la préparation du texte source à la traduction. Ainsi, par exemple dans le cas du vin Amarone de la Valpolicella, la date d'approbation de l'appellation AOC fut corrigée de 30 novembre 2011 en 24 mars 2010, en conformité avec le cahier des charges de production. L'article sur le vin Recioto di Soave présente une autre erreur factuelle, plus précisément la fiche originelle rapporte le titre alcoométrique minimal du vin correspondant à 14%, alors que dans le cahier des charges de ce vin est indiquée la valeur de 12%.

Compte tenu des observations reportées ci-dessus, le texte traduit respecte les critères des deux premiers groupes, à savoir la précision, l'intégralité, la logique et les informations factuelles.

#### 4.1.2. Deuxième lecture

La deuxième lecture vise à examiner le texte traduit en accordant une attention particulière aux critères tels que la fluidité, l'adaptation, l'idiomaticité et l'exactitude en termes d'erreurs de grammaire, de ponctuation et d'orthographe.

En ce qui concerne la fluidité, celle-ci implique un texte dont la lecture ne rencontre pas de difficultés. Mossop suggère plusieurs conditions qui contribuent à garantir une lecture fluide d'un texte.<sup>81</sup> Les phrases constituant le texte ne doivent pas présenter des ambiguïtés. Le lecteur ne doit pas en arriver à lire une phrase plusieurs fois pour en

---

<sup>81</sup> *Ivi*, p. 64-67.

comprendre le sens. Une telle situation peut se présenter, par exemple, lorsque la ponctuation est employée de manière erronée ou lorsque les éléments d'une phrase ne suivent pas leur ordre canonique. Les informations évoquées par les phrases doivent également suivre un ordre logique, sans quoi la difficulté dans la lecture et dans la compréhension pourrait se présenter. En outre, les connecteurs mentionnés auparavant, eux aussi pourraient mener à une compréhension inexacte du message. Enfin, l'emploi des temps verbaux inappropriés pourrait également nuire à la fluidité d'un texte.

Au cours de la révision, plusieurs interventions relevant de ce critère ont été identifiées. Notamment, le traducteur avait la tendance à inverser la place de l'adverbe, ou mieux il tendait à imiter la construction de phrase typique de l'italien. Dans le cas des verbes conjugués au passé composé, les adverbes tels que « principalement » ou « également » étaient souvent placés après le participe passé du verbe, tandis que leur place canonique est après l'auxiliaire. Ainsi, une portion telle que « *è utilizzato principalmente* » était traduite par « est utilisé principalement », alors que la traduction correcte de cette portion est, sans aucun doute, « est principalement utilisé » ; ou encore, l'italien « *sono caratterizzati anche* » était traduit par « ils sont caractérisés également » alors que la traduction juste est la suivante : « ils sont également caractérisés ». Naturellement, des erreurs de ponctuation et de temps verbales ont également été relevées, mais la place erronée de l'adverbe constitue un exemple emblématique, car ces fautes montrent clairement qu'il y a un manque de maîtrise considérable de la langue cible.

Quant au critère d'adaptation, celui-ci implique des interventions visant à rendre la traduction appropriée pour le public destinataire. Ce dernier doit être adapté au lecteur en termes de registre, de style et de connaissances. Plus précisément, une distinction entre le lecteur spécialiste du domaine et le lecteur qui ne l'est pas doit être faite. La même distinction doit être faite entre le registre formel et le registre informel. Ces aspects peuvent différer entre le texte source et le texte cible, car pas forcément le public du texte source présente les mêmes caractéristiques et les mêmes nécessités du texte cible.

La révision du texte en termes du critère d'adaptation n'a pas conduit à l'identification des grandes erreurs, car avant d'être traduit, le texte source a été adapté soit du point de vue du contenu que, surtout du point de vue formel, au public destinataire. Ainsi, l'ordre des sections des fiches italiennes a été modifié en l'adaptant à l'ordre des fiches rédigées originellement pour le public français. Un parfait exemple de cette intervention

est représenté par le déplacement que la section « Histoire » a subi au niveau de toutes les fiches objet de traduction. Plus précisément, en conformité avec la structure des fiches Wikipédia françaises sur le vin, celle-ci a été déplacée de bas en haut, conférant aux fiches traduites un aspect auquel le public français est familiarisé.

Chaque langue est caractérisée par des tournures syntaxiques propres, et les tournures typiques d'une langue ne peuvent pas forcément être transposées dans une autre langue. Il s'agit d'une différente manière de formation des phrases, par exemple l'expression italienne « *lavarsi i denti* » n'est pas traduisible en anglais par « *washing your teeth* », car en anglais le verbe utilisé est « *to brush* ». Dans l'analyse de cet aspect, le réviseur doit maîtriser très bien la langue cible, c'est pourquoi, dans le cas où le traducteur n'est pas un locuteur natif de la langue cible, le réviseur doit nécessairement l'être. Le manque de la maîtrise de la langue d'arrivée conduit inévitablement le traducteur à adopter la même composition des phrases que la langue source et cela implique souvent la formation des phrases dans la langue cible que le lecteur comprend, mais il comprend aussi qu'il s'agit d'une traduction. Le but principal du réviseur est donc de remplacer l'idiomaticité de la langue source par l'idiomaticité de la langue cible. C'est le seul moyen d'aboutir à une traduction de qualité.

Quant à l'idiomaticité, plusieurs interventions ont été faites, dont les plus significatives concernent les cas où des locutions typiques italiennes ont été reportées presque mot à mot en français. Respecter le critère de l'idiomaticité c'est-à-dire employer des locutions familières au lecteur français. Très souvent, les expressions utilisées par le traducteur n'ont pas été erronées du point de vue de la sémantique, il s'agissait plutôt d'un emploi pas complètement approprié dans le contexte. Par exemple, le terme italien « *subito* » peut être traduit en français soit par « toute de suite » que par « immédiatement ». Le dictionnaire en ligne *Reverso* reportait 5573 correspondances du premier et 4301 correspondances du seconde équivalent.<sup>82</sup> Faute une maîtrise limitée du français par le traducteur, celui-ci a opté pour l'équivalent le plus fréquent, alors que le second terme était plus adapté au contexte. Encore une fois, le manque de maîtrise de la langue cible est très évidente. Un autre exemple d'intervention de ce type est constitué par la locution italienne « *ha trovato sempre maggiore diffusione* » et par sa traduction « s'est répandue de plus en plus ». La locution « de plus en plus » est une locution française, mais elle a été

---

<sup>82</sup> <https://context.reverso.net/traduzione/italiano-francese/subito>

considérée comme inapte et elle était remplacée par le terme « progressivement », ainsi la traduction correcte de la locution italienne est « s'est progressivement répandue ». La traduction abonde d'exemples de ce type, ce qui montre, une autre fois, que la révision du locuteur natif de la langue cible est fondamentale.

Une traduction doit également être vérifiée du point de vue de l'exactitude. Ce critère implique la vérification de plusieurs éléments constituant le texte. Notamment, le réviseur doit prêter attention aux éventuelles fautes de grammaire, d'orthographe et de ponctuation. Mais il doit aussi s'assurer de la compatibilité d'éléments tels que l'emploi des parenthèses, des guillemets, des lettres majuscules et ainsi de suite. Pour en donner un exemple, dans la rédaction en italien les guillemets utilisés sont "... ", tandis que la rédaction en français implique l'utilisation des guillemets « ... » ; ou encore, l'italien ne prévoit pas d'espace entre le mot et les deux-points ou entre le mot et le point-virgule, tandis que le français l'exige.

Plusieurs erreurs de grammaire ont été identifiées au cours de la révision du texte de ce point de vue. La plupart de ces erreurs auraient pu être évitées, car elles relèvent de l'emploi erroné des articles, des colligations, des accords et de l'emploi des majuscules. Ce sont tous les aspects qui doivent être approfondis, car il est fondamental pour un traducteur d'être capable de rédiger un texte sans ce type d'erreurs dans la langue vers laquelle il travaille.

Enfin, la quatrième catégorie des critères, c'est-à-dire, les critères responsables de l'aspect formel approprié, a été abordée. Dans le cadre de l'étude de ces derniers, une particulière importance a été accordée aux éléments du formatage des fiches Wikipédia : les fiches ont été uniformisées au formatage originel des fiches disponibles sur l'Internet surtout en termes du type et de la taille de police des caractères.

En concluant, ce type de révision nous a permis d'aboutir à un texte bien rédigé dont la lecture ne pose pas de difficultés pour le lecteur français auquel le texte est destiné. Le texte traduit reflète la forme du texte de même nature auquel le lecteur français est habitué. Il ne contient non plus des erreurs de grammaire, d'orthographe et de ponctuation. Seulement maintenant le texte est prêt à la livraison, ou à la publication.

## Conclusion

Normalement, une traduction devrait être effectuée de la langue étrangère vers la langue maternelle du traducteur. Toutefois, aujourd'hui cette règle est de plus en plus ignorée et un grand nombre de traductions sont exécutées dans le sens contraire, c'est-à-dire qu'un traducteur se trouve souvent à devoir traduire de sa langue maternelle vers une langue qu'il maîtrise bien, mais qui reste pour lui une langue étrangère.

Cette étude a voulu mesurer à quel point et à quel prix il est possible d'obtenir une traduction de qualité, même si elle est faite vers une langue étrangère. Bien entendu, pour ce faire, il faut adopter une méthode de travail bien précise, c'est-à-dire développer une stratégie de travail se fondant sur des étapes bien délimitées que le traducteur doit parcourir en suivant un ordre lui aussi très rigide : il y a des étapes antérieures à la traduction et il y en a des postérieures.

Le cœur de ce travail correspondait à la traduction des fiches Wikipédia de l'italien vers le français. Le français est une langue dont le traducteur n'a pas une connaissance absolue et le sens de la traduction était choisi en fonction de ce critère. De plus, le domaine auquel appartient le texte source est celui de la vitiviniculture, domaine caractérisé par un langage spécifique, que le traducteur ne maîtrise pas dès une première prestation. Ces deux facteurs ont incité le traducteur à ne tenir pour acquis aucun élément de la traduction et de vérifier chaque détail avant de prendre une décision. C'est pour cette raison que le processus de la traduction s'est déroulé par étapes vers une traduction digne du public destinataire.

La première étape du processus touchait à l'acquisition des connaissances du domaine concerné dans le but d'acquérir le bagage cognitif nécessaire. À ce stade, de nombreuses recherches documentaires ont été menées. Des documents fiables concernant le domaine du vin ont été consultés et étudiés tant en langue source qu'en langue cible. Les sources italiennes ont servi de base à la compréhension du texte à traduire, tandis que les sources françaises ont contribué de manière considérable à la maîtrise du langage du vin et de ses tournures spécifiques. Les recherches documentaires et la lecture croisée des sources en deux langues étaient également fondamentales pour l'acquisition d'une base terminologique, car les termes spécifiques ont été identifiés en contexte, ce qui a garanti leur caractère adéquat. Les dictionnaires en ligne constituaient le point de départ et les

termes suggérés par eux ont été tous soumis à un approfondissement en contexte. Les termes spécifiques furent ainsi collectés et le glossaire du vin fut créé.

Les dialogues constructifs avec les œnologues ont joué eux aussi un rôle essentiel, surtout dans la compréhension du texte source, ainsi que la visite guidée dans une cave de vin où nous avons eu l'occasion d'assister à la mise en bouteilles du vin et de nous pencher sur l'environnement où le vin est produit.

Une fois que les connaissances nécessaires acquises, la deuxième étape a pu démarrer. Celle-ci a consisté dans la préparation du texte source à la traduction, c'est-à-dire dans la phase de pré-traduction. À ce propos, le texte source a été analysé de façon critique afin d'identifier les portions du texte redondantes, superflues et/ou erronées et de les éliminer/corriger. À un stade ultérieur, l'analyse contrastive des styles italiens et français a été menée au moyen d'une lecture croisée des fiches italiennes et des fiches françaises dans le but d'adapter, où cela était possible, le texte source au public français. Au cours de cette étape, des modifications du point de vue formel ont été apportées aux fiches originelles : la disposition des sections constituant les fiches italiennes a été changée et les sections présentes dans les fiches italiennes, mais qui n'apparaissaient pas dans les fiches françaises, ont été effacées. En ce qui concerne le contenu des fiches originelles, celui-ci a été reporté fidèlement, car l'objectif de l'adaptation n'est pas d'anéantir les origines d'un certain vin. Au contraire, le lecteur français doit être conscient de lire des informations spécifiques sur un vin qui n'est pas un vin français. En d'autres termes, l'esprit italien devait être gardé.

Après avoir acquis les connaissances du domaine, après avoir rédigé le glossaire et avoir analysé et adapté le texte source, la traduction proprement dite a pu commencer. Grâce aux opérations qui l'ont précédées, la phase de la traduction n'a duré que quelques jours. À la rapidité de sa réalisation a contribué de manière considérable le logiciel SDL Trados, l'un des logiciels les plus populaires sur le marché. Ainsi, un autre aspect de la traduction d'aujourd'hui a été examiné, à savoir la traduction assistée par l'ordinateur. En fait, nous avons pu constater que ce type de traduction permet au traducteur de gagner du temps, bien que dans le cadre de ce travail nous n'avons pas exploré toutes les fonctionnalités du logiciel : nous avons utilisé exclusivement la fonctionnalité de l'outil terminologique en utilisant le glossaire susmentionné.

Une fois terminée, la traduction a été soumise à la révision, qui constitue l'étape finale du processus de la traduction. Lorsque le traducteur n'est pas un locuteur natif français, il est fondamental que la révision soit faite par un réviseur dont le français est la langue maternelle, car chaque langue a des tournures typiques à elle et seul un locuteur natif peut s'apercevoir des portions du texte influencées par les tournures de la langue source.

Pendant la révision, le texte traduit a été examiné du point de vue de critères suivants suggérés par Brian Mossop :

1. La précision ;
2. L'intégralité ;
3. La logique ;
4. La véridicité d'informations ;
5. La fluidité ;
6. L'adaptation ;
7. L'emploi de la langue de spécialité ;
8. L'idiomaticité ;
9. L'exactitude en termes de grammaire, de ponctuation et d'orthographe.

Les interventions du réviseur relevaient surtout de l'idiomaticité, de l'exactitude et de la fluidité, tandis que tous les autres critères ont été respectés par le texte traduit. Plus précisément, les informations pertinentes étaient toutes transmises, le texte traduit ne présentait pas d'ambiguïtés et de contradictions, la succession des phrases était logique, les informations étaient correctes et le langage spécialisé était employé correctement. Bref, la traduction contenait certaines fautes de grammaire, d'orthographe et de ponctuation dues à la maîtrise insuffisante de la langue cible par le traducteur, ainsi que les erreurs d'idiomaticité et de fluidité, qui sont difficiles à relever lorsque le traducteur n'est pas un locuteur natif de la langue vers laquelle il traduit. D'où la conclusion qu'une traduction vers une langue étrangère peut résulter une bonne traduction, à condition qu'une méthode de travail bien précise soit adoptée et que la traduction elle-même soit ensuite vérifiée par un réviseur locuteur natif de la langue cible. Ceci nous inspire l'idée que la collaboration entre les traducteurs et les réviseurs est essentielle et qu'elle ne doit pas être sous-estimée.





## Bibliographie

- Austerlühl, F., *Electronic Tools for Translators*, Manchester, St. Jerome Publishing, 2001.
- Brunette, L., « Relecture-révision, compétences indispensables du traducteur spécialisé », in *Traduction spécialisée : pratiques, théories, formations*, Lavault-Olléon, E. (éd.), Bern, Peter Lang, 2007.
- Brossard, L., « Construire les compétences, tout un programme ! », in *Vie pédagogique*, n.112, 1999.
- Bowker, L., *Computer-Aided Translation Technology. A Practical introduction*, Ottawa, University of Ottawa Press, 2002.
- Cabré, M.T., *La terminologie. Théorie, méthode et applications*, Ottawa, Les Presses d'Université d'Ottawa, 1998.
- Cabré, M.T., *Terminology: theory, method and applications*, Amsterdam, Benjamins, 1999.
- Célestin, T., Godbout, G., Vachon-L'Heureux, P., *Méthodologie de la recherche terminologique ponctuelle, essai de définition*, Québec, Service des consultations, Office de la langue française, 1990.
- Chesterman, A., *Memes of translation. The spread of ideas in translation theory*, Amsterdam, Benjamins, 1997.
- Depecker, L., « Qu'est-ce que la Terminologie », in *Technolangue* [en ligne], 2006.
- Guidère, M., *Introduction à la traductologie*, Louvain-la-Neuve, De Boeck Supérieur, 2016.
- Gouadec, D., « Terminologie, traduction et rédaction spécialisées », in *Langages*, 39 : 157, 2005.
- Gouadec, D., « Traduction/traducteur technique : marchés, enjeux, compétences », in *Traduction spécialisée : pratiques, théories, formation*, Lavault-Olléon, E. (éd.), Bern, Peter Lang, 2007.
- Gouadec, D., *Profession traducteur*, Paris, La Maison du Monde, 2009.
- Gho P., Ruffa G., et al, *Il piacere del vino: Come imparare a bere meglio*, Slow Food Editore, Bra, 2018.

- Holmes, J.-S., “The Name and Nature of Translation Studies” In: *Translated!: Papers on Literary Translation and Translation Studies*, Amsterdam, Rodopi, 1975.
- Lavault-Olléon, E., « Traduction spécialisée : des pratiques qui se passent de théorie ? » in Lavault-Olléon, E., (éd.) *Traduction spécialisée : pratiques, théories, formations*, Bern, Peter Lang, 2007.
- Lavault-Olléon, E., Allignol, C., *La notion d’acceptabilité en traduction professionnelle : où placer le curseur ?*, ILCEA [en ligne] 19 : 2014, DOI : 10.4000/ilcea.2455.
- Lederer, M., *La traduction aujourd’hui. Le modèle interprétatif*, Caen, Minard, 2006
- Mossop, B., *Revising and Editing for Translators*, Manchester, St Jerome, 2007.
- Navarro, A.E., « Terminology: A necessary tool for the Specialized Translator », in *Studia Romanica Posnaniensia*, Adam Mizkiewicz University Press, DOI: 1014746/strop.2016.425.005, 2016, pp., 64-75.
- Notaristefano M., « La revisione di una traduzione specializzata : interventi e profilo del revisore » in *Macroeconomics di C. I. Jones : una proposta di traduzione dall’inglese*, (thèse de doctorat près de l’Université de Trieste, rapporteur : Federica Scarpa, co-rapporteur : Maria Teresa Musacchio), 2007-2008.
- Picht, H., Draskau, J., *Terminology. An introduction*, Guildford, University of Surrey, 1985.
- Rochard, M., « Le traducteur-terminologue et l’expert, rencontre hypertextuelle », in : *Traduire* [en ligne], 217 : 2008.
- Somers, H., (éd), *Computers and Translation: A translator’s guide*, Amsterdam, John Benjamins Publishing Company, 2003.
- Torcoli, A., *Vinology: Guida visuale ai vini d’Italia e del mondo*, Milano, Mondadori, 2018.

## Sitographie

- <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPa-gina/202http://www.assovini.it/>
- <http://normedequalite.nf.en-15038.com/>
- [http://www.technolangu.net/article.php3?id\\_article=313](http://www.technolangu.net/article.php3?id_article=313)
- <https://journals.openedition.org/traduire/965>
- <https://www.igrandivini.com/>
- <http://www.thewineitalia.com/>
- <https://www.lavinium.it/>
- <https://www.larvf.com/>
- <http://www.diwinetaste.com/dwt/it2002112.php>
- <https://dico-du-vin.com/>
- <https://www.cavacave.com/fr/info/lexique-vin>
- <https://www.auduteau.net/oenologie/vocabulaire.shtml>
- <https://journals.openedition.org/ilcea/2455>



## Riassunto

La presente tesi tratta della traduzione assistita dal computer di alcune pagine Wikipedia sul vino dall'italiano al francese. I punti salienti su cui il lavoro si focalizza sono i seguenti:

1. La traduzione delle pagine Wikipedia;
2. Il linguaggio del vino;
3. La traduzione assistita;
4. La traduzione dall'italiano al francese.

Alla stesura della tesi è preceduta una ricerca accurata delle pagine Wikipedia che poi avrebbero costituito l'oggetto di studio, nel nostro caso, della traduzione. Il criterio che ha giocato un ruolo fondamentale nella scelta delle pagine è l'assenza delle stesse in versione francese. Tuttavia, sono state prese in considerazione anche delle pagine in cui esiste una versione francese, ma dai contenuti scarsi. La ricerca delle pagine ha portato alla selezione di sette pagine Wikipedia, quali:

1. Amarone della Valpolicella;
2. Bagnoli Friularo;
3. Bardolino Superiore;
4. Colli Asolani – Prosecco;
5. Lison;
6. Recioto di Soave e
7. Soave Superiore.

Un tratto che accomuna queste pagine è che tutte trattano di vini prodotti esclusivamente nella regione Veneto dai vitigni autoctoni italiani.

La traduzione implica sempre il coinvolgimento di almeno due lingue: una dalla quale si traduce e l'altra verso la quale si traduce. La concezione che vede la traduzione come un semplice atto di trasposizione delle parole da una lingua A verso una lingua B è ormai superata. Al giorno d'oggi tutti si trovano d'accordo sul fatto che la traduzione consiste nel trasportare il messaggio, le idee, i concetti espressi da un testo. Quello su cui non tutti si trovano d'accordo invece, è la direzione di una traduzione. In effetti, il termine stesso "traduzione" non racchiude nessun indizio su quale essa debba essere. Alcuni sostengono che si debba tradurre verso la lingua madre del traduttore; altri che si può

ottenere un risultato soddisfacente anche traducendo verso una lingua straniera. Senza prendere la parte di un pensiero o di un altro, è un dato di fatto che oggi un numero considerevole di traduzioni vengono effettuate verso una lingua straniera.

Lo scopo di questo lavoro è di misurare fino a che punto e a quale prezzo è possibile ottenere una traduzione di qualità, anche se fatta verso una lingua straniera. Naturalmente, per fare ciò, bisogna adottare un metodo di lavoro ben preciso, ovvero sviluppare una strategia di lavoro basata sui passaggi ben definiti che il traduttore deve eseguire in un ordine molto rigido.

Al centro del lavoro si trova la traduzione delle pagine Wikipedia dall'italiano al francese. Il francese è una lingua di cui il traduttore in questione non ha una conoscenza assoluta e la direzione della traduzione è stata scelta proprio in base a questo criterio. Inoltre, l'ambito a cui appartiene il testo di origine è quello della vitivinicoltura, un ~~un do-~~ ~~minio~~ caratterizzato da una lingua specifica, che il traduttore non conosce a priori. Questi due fattori hanno spinto il traduttore a non dare per scontato alcun elemento della traduzione e a controllare ogni dettaglio prima di prendere una decisione. È per questo motivo che il processo di traduzione è proceduto per gradi verso una traduzione degna di essere presentata al pubblico destinatario.

Il primo passo del processo corrisponde all'acquisizione delle conoscenze del dominio della vitivinicoltura al fine di acquisire il bagaglio cognitivo necessario. In questa fase sono state condotte numerose ricerche dei documenti. Sono stati consultati e studiati documenti affidabili riguardanti il settore vitivinicolo sia nella lingua di partenza che in quella di arrivo. Le fonti italiane sono servite da base per comprendere il testo da tradurre, mentre le fonti francesi hanno contribuito in modo significativo alla padronanza del linguaggio del vino e delle sue caratteristiche specifiche. Le ricerche documentarie e la lettura incrociata delle fonti in due lingue sono state fondamentali anche per l'acquisizione di una base terminologica, poiché i termini specifici sono stati identificati nel contesto, il che ha assicurato la loro adeguatezza. I dizionari online hanno costituito il punto di partenza e i termini da loro suggeriti erano stati tutti soggetti a una verifica più approfondita. Le ricerche terminologiche così condotte hanno portato alla stesura del glossario specifico del vino.

All'acquisizione delle conoscenze hanno contribuito anche gli incontri con gli enologi, che sono stati di grande aiuto soprattutto nella comprensione del testo di

partenza, nonché la visita guidata in una cantina dove abbiamo avuto l'opportunità di assistere all'imbottigliamento del vino e ad immergerci nell'ambiente in cui esso viene prodotto.

Una volta acquisite le conoscenze necessarie, si è potuto passare alla fase di preparazione del testo sorgente alla traduzione, ovvero nella fase di pre-traduzione. A questo proposito, è stata svolta un'analisi critica del testo sorgente al fine di identificare parti ridondanti, superflue e / o errate del testo ed eliminarle / correggerle. In una fase successiva, l'analisi contrastante degli stili italiano e francese è stata condotta attraverso una lettura incrociata di schede italiane e francesi con lo scopo di adattare, ove possibile, il testo sorgente al pubblico francese. Durante questa fase, sono state apportate delle modifiche dal punto di vista della forma delle pagine originali: la disposizione delle sezioni che costituiscono le pagine italiane è stata modificata e le sezioni presenti nelle pagine italiane, ma che non comparivano nelle pagine francesi, sono state cancellate. Per quanto riguarda il contenuto dei file originali, esso è stato accuratamente riportato poiché l'adattamento non prevede l'annientamento delle origini di un determinato vino. Infatti, il lettore francese deve essere consapevole di leggere informazioni specifiche su un vino che non è francese. In altre parole, lo spirito italiano deve essere mantenuto.

Dopo aver acquisito le conoscenze del campo, aver scritto il glossario e aver analizzato e adattato il testo di partenza, si è potuto iniziare la traduzione vera e propria. Alla rapidità della sua implementazione ha contribuito in modo significativo il software SDL Trados, il software per la traduzione assistita leader del mercato. Pertanto, è stato esaminato un altro aspetto della traduzione odierna, ovvero la traduzione assistita dal computer. Nel quadro di questo lavoro non abbiamo esplorato tutte le funzionalità del software, ciò nonostante, grazie al glossario di cui sopra e alla funzionalità di riconoscimento terminologico del software, la traduzione in sé ha richiesto non più di una settimana di tempo.

Una volta portata a termine la traduzione, si è proceduto alla stesura del quarto e ultimo capitolo della tesi. Esso corrisponde alla fase di revisione della traduzione. Bisogna dire che, è una fase molto importante che non deve essere sottovalutata. Solo dopo la revisione, una traduzione può essere considerata finita e pronta per la consegna. Durante questa fase, il testo, oramai tradotto, è stato sottoposto ad una verifica dai vari punti di vista. Si è fatto riferimento ai criteri della revisione esposti da Brian Mossop nel suo libro *“Revising and Editing for Traslators”*. Sono stati valutati i seguenti aspetti del testo:

1. Accuratezza;
2. Completezza;
3. Logica;
4. Fattualità;
5. Scorrevolezza;
6. Fruibilità;
7. Precisione;
8. Idiomaticità;
9. Correttezza;
10. Layout;
11. Formattazione;
12. Organizzazione.

Gli interventi del revisore hanno riguardato principalmente il criterio di idiomaticità, correttezza e scorrevolezza, mentre tutti gli altri criteri sono soddisfatti dal testo tradotto. Nello specifico, tutte le informazioni pertinenti sono trasmesse, il testo tradotto non presenta ambiguità né contraddizioni, la successione delle frasi segue un filo logico, le informazioni sono corrette e il linguaggio specializzato è usato correttamente. La traduzione dunque conteneva alcuni errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura dovuti alla mancanza di fluidità del traduttore nella lingua di destinazione, nonché errori di idiomaticità e scorrevolezza, che sono difficili da rilevare quando il traduttore non è madrelingua della lingua in cui traduce. Da qui la conclusione che una traduzione in una lingua straniera può rivelarsi una buona traduzione, a condizione che venga adottato un metodo di lavoro specifico e che la traduzione stessa venga verificata da un revisore madrelingua della lingua di destinazione. Questo ci ispira l'idea che la collaborazione tra traduttori e revisori sia essenziale e non debba essere sottovalutata.