



# Universidad de Granada

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E  
INTERPRETACIÓN

Grado en Traducción e Interpretación

Curso académico 2022-2023

**Trabajo de Fin de Grado**

LA CATA DE VINO COMO GÉNERO  
COMERCIAL: ESTUDIO Y TRADUCCIÓN AL  
RUSO CON TESAURO

**Tutora:** Natalia Arséntieva

**Alumna:** Alina Trubnikova

## ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	3
Objetivos.....	3
Metodología.....	3
La composición de trabajo.....	4
Conclusiones.....	4
CAPÍTULO I: LA TEORÍA DEL DISCURSO DE M. BAJTÍN APLICADA A LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA.....	6
1.1. Lenguaje y comunicación verbal.....	6
1.2. El concepto del enunciado.....	6
1.3. Los géneros del discurso.....	7
1.4. Las poéticas del discurso.....	8
CAPÍTULO II: DISCURSOS DE LA CATA DE VINOS Y ESTRATEGIAS DE SU TRADUCCIÓN (ESPAÑOL-RUSO).....	10
2.1. La cata del vino como género del discurso vitivinícola.....	10
2.2. Análisis del discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles).....	10
2.2.1. Bodegas Robles y viticultura ecológica.....	10
2.2.2. Estructura del discurso y la teoría bajtiniana de géneros discursivos en el contexto de II Jornadas Internacionales “La interpretación del lenguaje del vino” 11	
2.2.3. Estilo del discurso.....	12
2.2.4. Género del discurso.....	14
2.2.5. Análisis de la temática del discurso.....	14
2.2. Análisis del discurso de António López de la Casa (Vinos Xolayr).....	18
2.3. Estrategias de la traducción de los discursos de cata de vinos.....	19
2.3.1. Metodología del trabajo.....	19
2.3.2. Análisis.....	20
2.3.3. Retos de traducción técnica.....	20
2.3.4. Análisis de traducción del discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles).....	20
CAPÍTULO III. TESAURO BILINGÜE DE TERMINOLOGÍA VITIVINÍCOLA ECOLÓGICA.....	31
3.1. Tipo de tesoro y términos elegidos.....	31
3.2. Terminología de viticultura y agricultura.....	31
3.2.1. Fitónimos.....	31
3.2.2. Zoónimos.....	32
3.2.3. Productos y procesos químicos.....	34
3.2.4. Viticultura convencional y viticultura ecológica.....	35

3.2.5. Viticultura andaluza.....	37
3.3. Terminología de vinos generosos.....	38
3.3.1. Tipología de vinos generosos.....	38
3.3.2. Tipos de crianza.....	39
3.3.3. Sistema de solera y criadera.....	39
3.4. Proceso de fabricación de vinos espumosos.....	40
3.5. Tipos de vino.....	43
3.6. Graduación alcohólica.....	44
3.7. Levaduras.....	45
3.8. Terminología vitivinícola general.....	46
CONCLUSIONES.....	47
BIBLIOGRAFÍA.....	49
ANEXO.....	53
Anexo A. Traducción del español al ruso del discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles).....	53
Anexo B. Traducción del español al ruso del discurso de Antonio López de la Casa (Vinos Xolair).....	59
Anexo C. Traducción de los comentarios de Francisco Robles Rubio.....	61
Anexo D. Traducción de los fragmentos de la presentación de Bodegas Robles.....	62
Anexo E. Enlaces a las transcripciones de discursos originales, la presentación y el video de Bodegas Robles.....	66
Anexo F. Fotografías de los vinos de Bodegas Robles.....	67
Anexo G. Ficha de sistema de soleras y criaderas.....	70
Anexo H. Ficha de tipología de vinos generosos.....	71
Anexo I. Fichas de terminología vitivinícola ecológica.....	72

# INTRODUCCIÓN

## Objetivos

El presente trabajo propone como objetivo general elaborar una metodología de traducción de los textos publicitarios del español al ruso con tesoro bilingüe en el ámbito de viticultura sobre la base de los discursos orales de la cata de vinos. que tuvieron lugar en las II Jornadas Internacionales “La interpretación del lenguaje del vino” organizadas por la facultad de traducción e interpretación de la Universidad de Granada.

**Palabras clave:** traducción de la cata de vino, teoría bajtiniana de discursividad, Bodegas Robles, Vinos Xolair, viticultura ecológica.

- Aplicar la teoría de los géneros discursivos de Bajtín para la traducción de los textos vitivinícolas.
- Demostrar la importancia de la traducción de enunciados en los discursos del ámbito vitivinícola.
- Analizar y traducir el discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles) y el discurso de Antonio López de la Casa (Vinos Xolair) a la lengua rusa.
- Explicar las estrategias utilizadas y hacer una propuesta de metodología de traducción.
- Elaborar un tesoro de la traducción vitivinícola especializada en la cultura ecológica.

## Metodología

La revisión y la búsqueda bibliográfica no ha localizado ningún trabajo afín al tema de la investigación: las estrategias de traducción de los discursos de la cata de vinos. La literatura existente trata los problemas de la traducción de otros géneros de la cultura vitivinícola (por ejemplo, el libro “El lenguaje de la vid y el vino y su traducción”, una recopilación de los presentados en el I Congreso Internacional sobre la Traducción e Interpretación del Lenguaje de la Vid y del Vino celebrado en la facultad de traducción e interpretación de Soria). Tampoco existen materiales de apoyo al traductor del lenguaje y textos vitivinícolas del español al ruso.

Para abordar el tema planteado, a falta de fuentes traductológicas aplicables a su realización, he elaborado la parte teórica y la metodología de trabajo propia, reflejada en el título: el análisis de la experiencia de traducción de los discursos de la cata de vinos y como resultado final de este trabajo, elaboración de un tesoro bilingüe de la terminología vitivinícola ecológica.

El nuevo enfoque basado en la teoría bajtiniana de discursividad aporta una enorme contribución al campo de traducción vitivinícola en combinación lingüística español-ruso. El resultado de esta investigación es un primer tesoro bilingüe de términos vitivinícolas ecológicos que contribuye al campo de las traducciones especializadas.

## **La composición de trabajo**

Por su estructura el trabajo está dividido en seis partes. En la Introducción se explica la relevancia del estudio y su contribución al campo de la traducción especializada, los motivos que llevaron a la autora a elegir y hacer investigación de este tema; asimismo, se indican los objetivos y la metodología de la investigación. A continuación, en el Capítulo I está resumida la teoría del discurso de Mijaíl Bajtín y la forma de su aplicación al campo de la traducción vitivinícola. Una vez aclarados los conceptos teóricos, en el Capítulo II se analiza la cata de vino como un género de discurso con el análisis exhaustivo de los contenidos de los discursos de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles) y Antonio López de la Casa (Vinos Xolair), pertenecientes a este género. Seguidamente, poniendo en práctica la teoría vista en el Capítulo I, se explica la metodología del estudio y algunos problemas enfrentados a la hora de traducir ambos discursos a la lengua rusa. Después, se hace la recopilación de los términos de la viticultura ecológica en un tesoro bilingüe. El Capítulo III constituye el resultado práctico más relevante de la investigación emprendida: el Proyecto del Tesoro Bilingüe Español-Ruso. Por último, en Conclusiones se comentarán las implicaciones de los resultados y del tesoro elaborado y se hará el resumen de los hallazgos más importantes. Al final del presente estudio va la bibliografía utilizada y los anexos que contienen los siguientes: la traducción del español al ruso del discurso de Francisco Robles (Anexo A); la traducción al del español al ruso del discurso de Antonio López de la Casa (Anexo B); la traducción de algunos comentarios de la entrevista con Francisco Robles (Anexo C); la traducción de diapositivas selectas de la presentación de Francisco Robles utilizada durante las II Jornadas de vino (Anexo D), los enlaces de las transcripciones de los discursos originales (Anexo E); las fotografías de los vinos de Bodegas Robles (Anexo F); tres fichas proporcionadas por Francisco Robles con los conceptos claves de su discurso (Anexo G, H, I).

## **Conclusiones**

El tesoro bilingüe de la terminología vitivinícola ecológica puede servir de gran ayuda no solo a un estrecho círculo de especialistas, lingüistas y traductores que trabajan con este tipo de traducciones, sino también al público muy amplio de los países de habla rusa, a los consumidores y a las empresas. Asimismo, debido al carácter único de este tesoro, se puede enriquecerse con nuevos términos del ámbito de la viticultura ecológica y ser utilizado en varios programas de traducción asistida (memorias de traducción, diccionarios electrónicos, programas de reconocimiento de textos, programas para traducción de sitios web etc.) Además, gracias a la creciente circulación internacional entre Rusia y España, los resultados de este estudio pueden ser utilizados en promoción de la viticultura ecológica en ambos países y aumentar el interés a los vinos parcelarios de pequeñas producciones.

El presente estudio no agota la problemática de la traducción de la cata de vino como género de discurso publicitario y no aborda toda la capa de terminología vitivinícola

ecológica. No obstante, en este trabajo se han tratado los aspectos principales de la traducción de la cata de vino y se puso en marcha la elaboración de un tesoro bilingüe de terminología vitivinícola ecológica en combinación lingüística español-ruso que puede servir como fundamento para seguir ampliando la base terminológica en este campo de traducción.

En conclusión, podemos afirmar que este trabajo demuestra la importancia y la necesidad de seguir estudiando el tema de la traducción de la cata de vino en combinación lingüística español-ruso desde todos los ángulos y profundizar la base terminológica de términos vitivinícolas ecológicos en la lengua rusa.

# CAPÍTULO I: LA TEORÍA DEL DISCURSO DE M. BAJTÍN APLICADA A LA TRADUCCIÓN VITIVINÍCOLA

## 1.1. Lenguaje y comunicación verbal

El famoso psicólogo ruso Lev S. Vygotsky en su obra *Pensamiento y lenguaje* se enfoca en la investigación de complicadas interconexiones entre el lenguaje oral y el pensamiento. Su enfoque basado en la filosofía materialista dialéctica pretende explicar cómo nuestra psicología está influenciada por la vida social y uno de sus pilares más importantes, el lenguaje. En la misma época otro famoso personaje de la pléyade científica rusa llamado Mijaíl Bajtín lleva a cabo un estudio parecido, pero, se centra en los problemas de la relación entre el lenguaje y el habla. La base de su teoría se representa por un concepto de estudio nuevo llamado comunicación verbal. El uso de la lengua adopta la forma de enunciados únicos y concretos (orales o escritos) por parte de los participantes en un campo concreto de la actividad humana (159)<sup>1</sup>. Expresa la idea de que tanto el lenguaje como el habla son igualmente sociales, pero existe una gran diferencia entre ellos. El lenguaje es un sistema que contiene un suministro infinito de diferentes medios lingüísticos, léxicos, sintácticos etc. para la comunicación verbal, que los usa en forma de enunciados específicos únicos para cada situación. Según Bajtín, la comunicación verbal es un acto de utilización del lenguaje. Es decir, hay que saber distinguir entre las formas fonéticas, gramaticales o sintácticas del lenguaje y los enunciados como formas de la comunicación verbal. Las unidades del lenguaje se reproducen repetitivamente mientras que las unidades de la comunicación verbal funcionan así. Cada discurso se define por el contexto y el estilo y no por las unidades lingüísticas.

El principal criterio para distinguir entre lenguaje y comunicación verbal es la presencia o la ausencia de un sujeto del habla. Mientras que las palabras de la lengua y las frases son estilísticamente neutrales, es decir, no pertenecen a ningún sujeto de habla, los enunciados siempre son atribuidos a uno u otro sujeto de habla. Un enunciado se considera una expresión verbal de la voluntad subjetiva del hablante. El hablante expresa su postura usando las palabras de una lengua, pero las palabras como medios del lenguaje no contienen emociones y no expresan opiniones.

En resumen, el concepto de enunciado es un núcleo problemático de extrema importancia (162). Como bien explica Bajtín, ningún fenómeno nuevo en una lengua, ya sea fonético, léxico o gramatical, puede entrar en el sistema lingüístico sin ser puesto a prueba en una comunicación verbal (165).

## 1.2. El concepto del enunciado

Los enunciados forman la comunicación verbal. En el estudio de Bajtín los

---

<sup>1</sup> Aquí y en adelante las citas en el texto de las obras de Bajtín aparecen entre paréntesis según la edición: «Собрание сочинений в семи томах. Том 5. Работы 1940-х – начала 1960-х годов», Москва «Русские словари» 1997

enunciados no son medios de lenguaje aislados, sino que representan un eslabón en la cadena de comunicación verbal que no se puede desligar tanto de los eslabones que preceden al enunciado dado ni de los eslabones siguientes de dicho enunciado. En otras palabras, los límites de cada enunciado en concreto, como unidad de comunicación verbal, se definen por un cambio de sujetos del discurso, es decir, un cambio de hablantes (172). Toda comunicación verbal es un diálogo donde alguien responde a algo y espera algún tipo de respuesta. Siguiendo este enfoque Bajtín destaca 3 criterios principales del enunciado. En primer lugar, todos los enunciados tienen un punto de partida asociado a la entrada del sujeto en el acto de comunicación verbal. La propia aparición del sujeto es una reacción al enunciado precedente de otros sujetos de habla. En definitiva, la comunicación verbal es el intercambio de ideas en todos los ámbitos de la actividad humana y la vida cotidiana (172). De ahí se deriva el segundo criterio, señalado por Bajtín, quien destaca que el pensamiento del sujeto de la comunicación verbal, que se adopta la forma de un enunciado, nace en el proceso de interacción con pensamientos expresados por otros y, en consecuencia, lleva una carga semántica. Bajtín se denomina este criterio como completitud de enunciado. Él dice que “el primer y más importante rasgo de completitud del enunciado es la capacidad de responder a ello, o, mejor dicho, de adoptar una postura en relación con ello.” (178). El tercer criterio que destaca Bajtín es el hecho de que los enunciados siempre van dirigidos a alguien (200) y cuando el sujeto de la comunicación verbal abandona el acto comunicativo, este proceso se completa.

Asimismo, un enunciado tiene una determinada estructura coherente, caracterizada por una concordancia completa y un conjunto de medios lingüísticos y estilísticos. Se caracteriza por tres factores principales. En primer lugar, el enunciado se determina por la voluntad del sujeto de la comunicación verbal, sus emociones en relación con el objeto del discurso y su actitud hacia el interlocutor. Imaginamos lo que el hablante quiere decir, y con esta intención de habla, esta voluntad de habla (tal y como la entendemos), medimos la completitud de un enunciado (179). En segundo lugar, la intención del hablante determina tanto la elección del objeto de la comunicación verbal como su extensión y sus límites. En otras palabras, todos los enunciados, desde los discursos cotidianos de una sola palabra hasta los textos extensos y complejos, conllevan la intención o la voluntad comunicativa del hablante. Justamente por eso los participantes de la comunicación, que están familiarizados con la situación y los enunciados precedentes, pueden fácilmente captar la intención comunicativa del orador y percibir el desarrollo del enunciado desde el principio del discurso (180). Un tercer criterio muy importante es que el enunciado se encuadra en un género y estilo particular. Es decir, la voluntad comunicativa del orador se ejerce principalmente en la elección de un género de discurso concreto (Bajtín, 180). Sólo hablamos en determinados géneros discursivos y todos los enunciados que usamos cumplen criterios particulares para el género elegido.

Así pues, como eslabón de la cadena de la comunicación verbal, el enunciado refleja la postura activa del hablante sobre un ámbito concreto y corresponde a un género determinado.

### **1.3. Los géneros del discurso**



En opinión de Bajtín, el problema de los géneros del discurso es uno de los problemas claves de la filología y es necesario estudiar dicho problema para contribuir al desarrollo de la estilística. Se halla en la intersección de la lingüística y los estudios literarios, así mismo de aquellas partes completamente subdesarrolladas de la misma área que deben participar en el estudio del uso del lenguaje en todas las esferas de la vida social y cultural.

Cada esfera de la actividad humana desarrolla sus propios tipos de enunciados temáticos, estilísticos, estructurales, que Bajtín denomina géneros del discurso. Él identifica las principales propiedades de los géneros discursivos y se trata, sobre todo, de la presencia de un estilo individual. Los géneros del discurso difieren en función del tema, la situación y la composición de los participantes (180). Bajtín distingue entre géneros primarios y secundarios (literarios). A los primarios pertenecen los diálogos cotidianos, los mandos militares, las cartas, las confesiones, etc. Los géneros secundarios incluyen, a su vez, las obras literarias, periodísticas y científicas.

Las fuentes principales de los géneros de la comunicación verbal para Bajtín no son solamente el discurso coloquial vivo, sino también los géneros literarios, que él describe como “desarraigados”, situados en la intersección de antiguos y nuevos géneros literarios. Entre ellos se encuentran los géneros dramáticos (comedias y tragedias), el género de sátira menipea, los dramas cómicos medievales y los géneros periodísticos.

La mayoría de los géneros literarios son géneros secundarios complejos compuestos por varios géneros primarios, así como por elementos del discurso periodístico y científico. Por ejemplo, según Bajtín, los géneros primarios, sus estructuras y estilos forman parte de la novela como género del discurso. Las novelas consisten de muchas variedades de diálogos cotidianos, laborales y profesionales, y los diálogos ideológicos interiores.

Bajtín distingue entre géneros formales con un alto grado de sostenibilidad, los géneros cotidianos y los géneros íntimos (202). Ambos géneros sitúan a su destinatario más o menos al margen de la jerarquía y las convenciones sociales. El discurso íntimo, a su vez, se basa en la máxima intimidad entre el orador y el destinatario del discurso (203). En esta atmósfera de profunda confianza, el orador revela sus pensamientos más íntimos.

Sin embargo, en muchos casos los géneros del discurso se mezclan y pueden producirse situaciones cuando, por ejemplo, el saludo formal puede trasladarse del discurso formal al discurso informal. Al mismo tiempo, Bajtín llama la atención al hecho de que las personas que saben manejar bien determinados géneros del discurso, a veces “pueden sentirse completamente impotentes en algunas áreas de comunicación” (183) porque son incapaces de adaptar sus estilos para otros géneros.

#### **1.4. Las poéticas del discurso**

Teniendo en cuenta que el objetivo de este trabajo es elaborar la metodología para la traducción vitivinícola, hay que analizar primero los discursos publicitarios a los cuales pertenecen los textos vitivinícolas. Según Javier Vellón Lahoz, en todos los textos publicitarios se vertebran dos tendencias en apariencia antagónicas: la forma objetiva de la emisión enunciativa (verdad universal) y, por otra parte, la voluntad persuasiva

(alabanza de las excelencias de un producto) (Lahoz, 2007). Normalmente los textos publicitarios siguen un esquema particular en que se usan mensajes con fuerte impacto emocional. Además, este tipo de textos explota las creencias, los valores personales y sociales para captar la atención del receptor y promover las cualidades del producto. Es decir, el objetivo del texto publicitario es la transformación del receptor del mensaje en consumidor (Lahoz, 2007).

Al mismo tiempo, no hay que olvidar que las estrategias de publicidad dependen mucho de los objetivos de cada empresa. Si hablamos sobre el consumo de vino, la transformación de los hábitos alimentarios ha ido acompañada de una elección más consciente de las bebidas alcohólicas. Esto significa que la variedad de público que consume la producción vinícola es muy diversa, en muchos casos, se trata de las generaciones diferentes que tienen diferentes valores y puntos de vista. Para evitar los conflictos de intereses, cada empresa del mercado vitivinícola tiene que coordinar sus mensajes bajo una misma dirección marcada por su filosofía, cultura corporativa y estrategia (Vázquez, 2008). Un ejemplo muy bueno de esta estrategia es la bodega Méndez Moya del pueblo de Dólar en la comarca de Guadix, provincia de Granada. La bodega se posiciona como una bodega familiar que incorpora los métodos veganos para la elaboración de sus vinos. Es una bodega que produce vinos ecológicos sin sulfatos añadidos y se encuentra entre las dos zonas de protección medioambiental de la provincia: el Parque nacional de Sierra Nevada y el Parque natural Sierra de Baza. Es decir, gracias a su estrategia de marketing, los consumidores tienen una imagen muy clara de la empresa y de su producción. La densidad del mercado vitivinícola es muy alta y la competitividad sigue aumentando. Para destacar en este mercado entre otras empresas, los mensajes emitidos por una empresa tienen que tener la filosofía central y si no transmiten consistencia interna a los diferentes públicos, podrían surgir conflictos y confusiones (Vázquez, 2008).

En resumen, se puede ver que el concepto de enunciados de Bajtín está conectado con las estrategias utilizadas en los textos publicitarios. El objetivo de publicidad es vender un producto y por eso hay que crear buena reputación de la empresa y adaptar el mensaje para los públicos diferentes. Es decir, todos los discursos publicitarios reflejan la intención de sus emisores que eligen los enunciados particulares que se encuadran mejor en el estilo elegido. Teniendo en cuenta que el objetivo de los textos publicitarios es transmitir mensajes sobre los bienes y servicios de la empresa a sus públicos (Vázquez, 2008), y viendo el ejemplo de la bodega Méndez Moya, se ve claramente como diferentes enunciados funcionan en un contexto particular y como se reflejan las intenciones concretas de los textos publicitarios.

## **CAPÍTULO II: DISCURSOS DE LA CATA DE VINOS Y ESTRATEGIAS DE SU TRADUCCIÓN (ESPAÑOL-RUSO)**

### **2.1. La cata del vino como género del discurso vitivinícola**

El vino desempeña un papel muy importante en la historia humana. Podemos ver cómo se vincula a las culturas y épocas diferentes. El ejemplo más destacado de esta conexión es el hecho de que casi cada cultura tiene un elemento sagrado, un dios, patrón de la agricultura vitivinícola: El Osiris de Egipto, el Dionisio de Grecia y el Baco de Roma. Así que se puede decir que el concepto de cata de vino existe desde los tiempos antiguos.

En primer lugar, hay que establecer la definición del concepto de la cata de vino. Se trata de un discurso oral que se emplea por un experto en viticultura en función de guía a los participantes mientras ellos hacen degustación de diferentes vinos. Los sinónimos del término *cata* son *análisis sensorial*, *análisis organoléptico* y *degustación*. Existen muchos subgéneros de catas: cata analítica (describe el cuerpo y el equilibrio, cata hedonista (explica el placer o desagrado que se experimenta al probar el vino), cata de preferencia-aceptación (persigue hacer investigaciones de mercado entre los consumidores) etc. (Rodríguez, 2006). Los discursos seleccionados para su estudio en este capítulo pertenecen a los propietarios de dos bodegas andaluzas lo que resulta interesante, porque la tradición de la cata no es tan extendida en Andalucía como, por ejemplo, en La Rioja. Existen trabajos muy extensos del vocabulario de la lexicografía riojana que aparecieron en el siglo XX. Probablemente la compilación léxica más citada del habla riojana sería el *Vocabulario riojano* de Cesáreo Goicoechea publicado en 1961 (Bachiller, 2006). La lexicografía y terminología andaluza en el ámbito de la viticultura, en cambio, no cuenta con un material de investigación tan amplio. Por eso el presente trabajo podría servir como un precedente del estudio de los discursos de cata sobre la base de material andaluz.

En el siguiente apartado procedo al análisis del discurso del gerente de Bodegas Robles y el enólogo Antonio López de la Casa que ha participado en las II Jornadas Internacionales “La interpretación del lenguaje del vino”.

### **2.2. Análisis del discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles)**

#### **2.2.1. Bodegas Robles y viticultura ecológica**

Bodegas Robles es una bodega familiar que se sitúa en la sierra de Montilla en Córdoba. El miembro de la 3ª generación y el gerente de Bodegas Robles, Francisco Robles Rubio ha venido a Granada para presentar su bodega durante las II Jornadas Internacionales “La interpretación del lenguaje del vino”. Hace 25 años la bodega ha pasado al estilo de agricultura ecológica y el sabor y el aroma de los vinos que producen ahora “es el resultado de un trabajo muy laborioso que comenzamos hace 25 años” (Anexo E). En su discurso, Francisco Robles centra en tres aspectos más importantes que distinguen Bodegas Robles de otras bodegas: viticultura ecológica, el sistema de soleras

y criaderas y la variedad de uva Pedro Ximénez.

Antes de empezar con el análisis de Bodegas Robles, me centro en lo que consiste la viticultura ecológica. Una definición más simple sería que durante la elaboración de vinos ecológicos los productores usan las uvas cultivadas ecológicamente y está prohibido el uso de agrotóxicos ni en los terrenos de cultivo ni en los viñedos. Estos procesos se regulan por el Reglamento de la Comisión Europea Nº 203/2012 de 8 de marzo de 2012 por el que se modifica el Reglamento (CE) Nº 889/2008, que establece las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo en lo que respecta a las disposiciones de aplicación referidas al vino ecológico. Es decir, según el gerente de Bodegas Robles, para que un viñedo se considere ecológico, no se debe usar ningún tipo de herbicida, insecticida o algún químico. En el proceso de fermentación de vinos no está prohibido el “uso de levaduras de síntesis” (levaduras artificiales), tampoco “levaduras modificadas genéticamente”. Todo esto quiere decir que el objetivo principal de bodegas ecológicas se refiere a la conservación de la tierra, protegerla contra la contaminación, buscando trabajar en ella. Además, todos los vinos ecológicos reciben un logotipo en la botella, denominado “eurohoja” (lleva 12 estrellas de la bandera europea). Facilita la identificación de productos ecológicos para los consumidores y significa que un producto cumple las normas ecológicas de producción, transformación, transporte y almacenamiento establecidas por la UE.

### **2.2.2. Estructura del discurso y la teoría bajtiniana de géneros discursivos en el contexto de II Jornadas Internacionales “La interpretación del lenguaje del vino”**

El discurso de Francisco Robles es un buen ejemplo de cómo funciona la teoría bajtiniana en práctica. Todos los enunciados del discurso siguen los tres criterios mencionados por Bajtín: todos los enunciados tienen un punto de partida; se puede dar una respuesta a un enunciado o adaptar una postura en relación de ello; los enunciados siempre van dirigidos a alguien. En este apartado voy a analizar cómo estos enunciados afectan a la estructura de la charla de Francisco Robles. Antes de hacer su interpretación comento brevemente la crónica de las II Jornadas de vino. Las Jornadas duraban dos días, empezaron el día 24 de abril y acabaron el día 25 de abril. En las Jornadas participaron varios expertos en el ámbito vitivinícola y al final de todas las presentaciones se organizaron las catas de vino. El 24 de abril fue la cata de Vinos Xolair dirigida por Antonio López de la Casa y el 25 de abril Francisco Robles Rubio dirigió la cata de vinos de Bodegas Robles.

Este discurso tiene lugar en el segundo día de las Jornadas didácticas delante del público con diferente nivel de conocimiento sobre el tema (profesionales de área vitivinícola, estudiantes, profesores etc.) Las Jornadas se dividen en dos días e incluyen diferente número de hablantes. Cada hablante tiene aproximadamente 40 o 50 minutos y siguen uno a otro. Cabe destacar que el lugar y el público afectan mucho a la forma que va a tomar un enunciado. Es decir, todos los enunciados de las Jornadas corresponden al primer criterio de enunciado señalado por Bajtín: tenían un punto de partida asociado a la entrada del sujeto en el acto de comunicación verbal. El discurso de Bodegas Robles no

era la excepción. Aunque existían las pautas entre los diferentes discursos, se ve claramente que “el orador termina el enunciado para pasar la palabra a otra persona o para dar lugar a una comprensión activa” (Bajtín, 173). En el caso del discurso del gerente, empieza con la entrada de Francisco Robles en el acto de comunicación verbal quien sigue a los ponentes anteriores (era la cuarta presentación del segundo día de las Jornadas) y recibe la respuesta (el público reflexiona sobre su presentación y hace notas para las preguntas siguientes).

De esta capacidad de hacer preguntas en respuesta al mensaje de orador se deriva el segundo criterio que consiste en la capacidad de responder a un enunciado o adoptar una postura en relación a ello. En otras palabras, según Bajtín, el enunciado tiene la completitud. Esto se puede ver gracias a varias características presentes en el discurso de Francisco Robles. Primero, como ya he mencionado anteriormente, los enunciados de su discurso nacen en el proceso de interacción con pensamientos expresados por otros y pueden provocar una reacción. Esto se comprueba con las preguntas del público después de su presentación.

Segundo, la completitud del enunciado se comprueba por la presencia de “la idea del autor” (Bajtín, 179). Es cierto que Francisco Robles había preparado su presentación antes de venir a las Jornadas y lo sabemos porque él mismo lo explica cuando dice que tiene 40 minutos y primero quiere explicar cómo va a organizar la charla. Todo esto lleva al tercer criterio que refleja la completitud del enunciado: el enunciado se encuadra en un estilo particular y se determina por la voluntad del sujeto de la comunicación verbal. Es decir, la subjetividad del discurso está vinculada a la situación específica de la comunicación verbal y sus participantes concretos (Bajtín, 180). En el caso de Bodegas Robles, la presentación de Francisco Robles es corta y precisa porque no tiene mucho tiempo y porque su público se compone mayormente de los estudiantes y los profesores de la facultad de traducción e interpretación. Justamente por eso prefiere empezar con el video para dar un resumen de su empresa para el público no especialista en viticultura y luego seguir explicando su trabajo y algunos conceptos principales.

Por último, los enunciados siempre van dirigidos a alguien. Los receptores son muy importantes porque los enunciados siempre se construyen con la idea de provocar alguna respuesta o reacción. Los oyentes que participan en las Jornadas son participantes activos de la comunicación verbal. Desde el principio el hablante espera una respuesta, una comprensión activa. El enunciado está construido con este objetivo en mente (Bajtín, 200). En nuestro caso, aunque al autor del discurso le parece “muy descolocado ir hablar de vino”, es decir, a un centro de estudios superiores y de investigación, reconoce al final que sea importante hablar sobre el tema de vino frente a los estudiantes y los profesores de la facultad, dado que el último trabajo que habían hecho para su sitio web había sido precisamente de traducción.

### **2.2.3. Estilo del discurso**

El estilo de enunciados en cualquier discurso depende directamente del público receptor de dichos discursos (Bajtín, 200). En este apartado, voy a analizar el estilo de discurso de Bodegas Robles que pertenece a un género muy particular que contiene rasgos

de los discursos publicitarios y los discursos vitivinícolas.

Como señala Bajtín, cada ámbito de uso de la lengua desarrolla sus propios enunciados relativamente fijos, que denominamos géneros discursivos (Bajtín, 159). Existen muchos géneros discursivos y cada campo de actividad añade nuevos géneros discursivos a medida que el campo se desarrolla y se complejiza. Los géneros orales y escritos son muy versátiles (Bajtín, 159). En este caso, el discurso de Bodegas Robles pertenece a un género oral. Se puede ver con el uso de diferentes muletillas que es rasgo típico de cualquier discurso oral (*bueno, pues, a ver, o sea etc.*)<sup>2</sup>. Se usan normalmente para llenar la pausa, dar tiempo a sí mismo para pensar y no son necesarios en los discursos escritos (excepto en los casos cuando el objetivo es transmitir un discurso oral en forma escrita para lograr un efecto artístico).

Asimismo, Francisco Robles construye su discurso en forma de diálogo con el público. Por ejemplo, siempre intenta involucrar a sus oyentes en el diálogo haciendo diferentes preguntas (*esto es lo que vais a catar ahora, ¿no?; ¿qué tiene la uva Pedro Ximénez?*). Además, lo hace para hacer una transferencia más suave al otro punto de su presentación y hacer su discurso dinámico y ameno. Como ya he mencionado antes, aunque el público no participa en el diálogo, reflexiona sobre la información y prepara las preguntas (que es una cosa habitual para cualquier conferencia). También, se puede ver esta dinámica de diálogo al inicio de la presentación cuando empieza a dialogar con el decano de la facultad de traducción e interpretación Enrique F. Quero Gervilla (*es verdad lo que dice Enrique*).

Aparte de eso, mantiene un diálogo dirigiéndose directamente al público (*que es este que veis aquí, como habéis visto anteriormente, aquí tenéis algunas fotografías*) cuando quiere llamar su atención a las fotografías o las imágenes que aparecen en la pantalla. Aparte de dialogar con el público, Francisco Robles interactúa en cierto modo con los ponentes anteriores. Hace referencia a la presentación de Linus Jung (*La traducción de las etiquetas de vino alemán. Una jungla de información*) quien hablaba sobre las características de elaboración de Ice Vine en invierno en Alemania. Francisco Robles compara el clima de ambos países y, a su vez, explica el proceso de pacificación de uva que es un método particular de Andalucía. Así se crea un vínculo entre los diferentes ponentes de la conferencia y el público puede añadir más información a sus conocimientos anteriores sobre la viticultura. Además, prefiere el uso del pronombre “vosotros” para el público. Como dice la RAE, el pronombre “vosotros” se usa en España en contextos informales y, en este caso, sirve para establecer contacto con el público. Es interesante que Francisco Robles casi no utiliza el pronombre “mía” o “yo” y prefiere el uso del pronombre plural de primera persona (*hemos hecho nosotros, nosotros somos la tercera generación*). Así da a entender que viene a las Jornadas no como una persona, sino que como un representante de la empresa.

Francisco Robles no usa muchos recursos retóricos en su discurso. Emplea una

---

<sup>2</sup> Se trata del lenguaje hablado. Para discursos orales más complejos que tiene una dimensión estética y popular véase: Zumthor, P. *Introducción a la poesía oral*, Madrid, 1991. El autor examina las causas y efectos de la oralidad, atravesando toda la literatura medieval, desde España hasta Alemania, en los siglos IX-XV, y analiza tanto el contexto (el espacio de la oralidad, los intérpretes, la palabra de la iglesia, la diversidad de voces entre cultas y populares).

ironía cuando compara la agricultura convencional y la agricultura ecológica (*la vida brilla por su ausencia*) y una metáfora cuando compara el ecosistema con la salvaguarda. Además, utiliza la terminología típica para este tipo de discurso cuando habla sobre el sabor del vino espumoso preparado para la cata (*notas de panadería*).

Otra particularidad estilística del discurso del gerente de Bodegas Robles es el uso del lenguaje especializado. Contiene muchos términos del área de viticultura (*levaduras, polinización, cadena trófica, sistema de soleras y criaderas*) pero normalmente se entienden del contexto. Sin embargo, como uno de los objetivos del discurso lo constituye la presentación del proceso de la producción de vinos de las Bodegas Robles para un auditorio no especializado, D. Francisco procura dar explicación de los términos relacionados con la viticultura (e. g explica cómo funciona el sistema de solera y criadera). A esto contribuye el código acústico y visual de su presentación: el uso de video, de las fotografías, las fichas preparadas para el público con los términos principales, el sistema de soleras y criaderas y la tipología de los vinos generosos.

Aparte de eso, me gustaría destacar la dimensión persuasiva del discurso de Francisco Robles. Su estrategia de promoción de su bodega y de sus vinos refleja muy bien su amplia experiencia en el ámbito de la viticultura y agricultura. Su estilo es muy preciso y explícito, como indica el mismo ponente, tenía solamente 40 minutos y aprovechó al máximo este tiempo. Es evidente que se ha preparado para intervenir en las Jornadas de antemano.

#### **2.2.4. Género del discurso**

El estilo del discurso de D. Francisco Robles que acabo de analizar, me permite atribuirlo al género de la “charla”, como “la disertación ante un público, sin solemnidad ni excesivas preocupaciones formales” que admite el diálogo directo con el público en forma libre.

#### **2.2.5. Análisis de la temática del discurso**

Según Bajtín, el uso de los enunciados depende de la idea del sujeto del discurso y del público receptor. La intención de Francisco Robles fue la de establecer la identidad de su empresa para su público, explicar cómo se organiza la viticultura ecológica en los viñedos de Bodegas Robles y qué vinos generosos se producen en Andalucía. Vamos a ver la lógica interna de su charla.

Como ya se ha dicho anteriormente, el público, al que está dirigida la charla, son personas no especialistas en el ámbito de viticultura y enología con algunas excepciones. El video que se ha mostrado al inicio de las Jornadas recopila las estrategias de publicidad claves de la bodega, haciendo el resumen de un trabajo de 25 años desde que empezaron a hacer viticultura ecológica.

Se destacan los siguientes apartados en el discurso con un breve comentario:

*Una bodega única en el mundo*



Después de haber mostrado el video, el conferenciante demuestra que la bodega Robles es la única bodega en el mundo que desarrolla una gama de vinos generosos certificados como ecológicos. Se trata de la primera empresa ecológica de España que calculó, acreditó y certificó la emisión del CO<sub>2</sub> de todo su proceso productivo (en el año 2009). Es decir, la ecología desempeña un papel muy importante en su discurso, en palabras de Francisco Robles, “la identidad de nuestro proyecto es la agricultura ecológica”. Todo este proceso de elaboración de vino ecológico se regula por las normas de la Unión Europea. En este sentido Francisco Robles presenta una lista de términos protegidos (*bio*, *biológico*, *orgánico*, *eco* y *ecológico*) en todo el territorio europeo en exclusiva para aquellos productos procedentes de la agricultura ecológica. Todo esto crea una imagen de una bodega ecológica y no solamente eso, sino que es una bodega que practica viticultura ecológica certificada.

#### *La historia del proyecto “Labotelladelvino”*



La historia de la bodega Robles está relacionada con el proyecto “Labotelladelvino” de vinos ecológicos como base de su elaboración desde la vid hasta la bodega de acuerdo con las normas de la CE. Francisco Robles habla sobre la importancia de la biodiversidad en el viñedo y la inversión en energías renovables en bodega. Él explica la diferencia entre dos modelos de agricultura y los beneficios del



modelo ecológico mostrando dos fotografías de su viñedo.

### *El concepto de la agricultura ecológica*



Lo que destaca más en el discurso de Francisco Robles es el hecho de que presta mucha atención a la viticultura ecológica y el trabajo con levaduras autóctonas. En él se trata sobre la ecología y la agricultura sostenible usando tantos enunciados como *uvas ecológicas*, *proceso natural*, *levaduras autóctonas*, *huella de carbono*, *botella reutilizable* etc.

El aspecto muy importante en la imagen que transmite la prensa es el uso de levaduras autóctonas. En el proceso de fermentación de vinos de Bodegas Robles no participan las levaduras de síntesis (levaduras artificiales) o las levaduras modificadas genéticamente.

### *La cadena trófica*



La cadena trófica es un elemento clave de un complejo ecosistema, un ciclo donde los viñedos consiguen estar completamente sanos. Una foto muestra el modelo de agricultura convencional que la Bodega Robles practicaba en el pasado, en palabras de D. Francisco, en la que “la vida brilla por su ausencia”. En otra foto se ve claramente una cubierta vegetal muy rica con diferentes flores e insectos. Estas dos fotografías muestran muy bien las ventajas de viticultura ecológica: contribuye a la creación de la cadena trófica (cadena alimentaria) “que, al final, no es ni más ni menos que el equilibrio que se

genera en un ecosistema por el cual se regulan y se preservan la seguridad de sanidad en un viñedo”.

### *La tipología de vinos*

La bodega Robles desarrolla una gama de vinos generosos certificados como ecológicos muy diversos, cada uno de los cuales tiene su identidad en dependencia de los microorganismos.

### *El proceso de crianza de los vinos generosos, el sistema de soleras y criaderas*

En cuanto al sistema de soleras y criaderas, es un proceso que hace los vinos generosos de Bodegas Robles únicos y diferentes. Este sistema consiste en sacar una pequeña porción de vino de solera cuando se procede a embotellar y “reponer inmediatamente” con el concepto de saca. La saca se refiere al hecho de extraer vino de la criadera superior para rociarlo y poner esa pequeña cantidad en la criadera inferior o en la solera. Este proceso, según D. Francisco, es característico de todos y cada uno de los vinos generosos de Andalucía. Es decir, el conocimiento del sistema de soleras y criaderas es necesario para que nos familiaricemos con las tradiciones y los vinos de la bodega. Se destaca también porque el D. O (Denominación de origen) Montilla-Moriles es uno de los pocos lugares en Andalucía dónde se produce el vino generoso (además, se produce en Málaga, en Huelva y en Jerez). Eso añade un toque andaluz a la imagen de la bodega sobre todo para aquellos que tienen conocimientos más profundos sobre la producción vitivinícola.

### *Las propiedades de la uva Pedro Ximénez*



Por último, Francisco Robles, señala que lo que distingue los lugares, dónde se producen los vinos generosos, es su situación geográfica y su climatología, las cuales condicionan el tipo de uva que tienen y su variedad. A su vez la variedad de uva genera los tipos de vino que produce una bodega y la zona de su producción. La empresa Bodegas Robles pertenece a la D. O. Montilla-Moriles que tiene entre las variedades de uva

principales la uva Pedro Ximénez. El clima de Montilla Moriles es ideal para el cultivo de esta variedad. Es una uva blanca y muy sensible a la humedad. El productor explica que esta variedad de uva se destaca por su “característica fundamental” que es su riqueza en azúcar, lo cual permite una graduación alcohólica natural. Además, se usa exclusivamente para la elaboración de un vino dulce muy conocido, llamado vino “Pedro Ximénez”, que se elabora de la uva Pedro Ximénez pasificada al sol (“asoleada, pero hasta el momento de pacificar”).

### *La etiqueta del vino de la Bodega Robles*

Durante su charla el conferenciante hace una referencia a la etiqueta de vino y explica su terminología.

A modo de conclusión, destacamos que los enunciados específicos como la charla de D. Francisco Robles, están encaminados a crear una imagen determinada de una empresa. En el tratamiento de este aspecto, el enunciado Pedro Ximénez conlleva significados concretos, diría que aclara muy bien las características de la viticultura andaluza y la producción de los vinos generosos, sobre todo para las personas que conocen bien el área de viticultura. En nuestro caso se ve claramente que Bodegas Robles se enfoca mucho en la agricultura ecológica y las tradiciones vitivinícolas andaluzas que se transmiten a través del uso de los enunciados particulares. Así se distingue de otras bodegas y se crea un lugar propio en el mercado vitivinícola español.

Semejantes discursos usados en otros contextos no tendrían el mismo significado para el público general.

## **2.2. Análisis del discurso de António López de la Casa (Vinos Xolayr)**

En este apartado voy a analizar el discurso de António López de la Casa (Vinos Xolayr) quien también ha participado en las II Jornadas Internacionales “La interpretación del lenguaje del vino” que tuvo lugar en la facultad de traducción e interpretación de la Universidad de Granada.

En primer lugar, hay que mencionar algunos datos biográficos del autor del discurso, António López de la Casa. Es el Director Técnico, enólogo y alma máter de la bodega Fontedei. Ha formado parte de varios proyectos enológicos en la provincia de Granada y Málaga. Desde el inicio en el año 2005 se hizo cargo de Bodegas Fontedei. Ha obtenido varios premios y reconocimientos a nivel nacional y menciones periodísticas relevantes por su labor de enólogo en revistas tan prestigiosas como “Enólogos”.

Los Vinos Xolair es un proyecto personal de António López a quien le gusta buscar las parcelas nuevas de Granada y elaborar los vinos singulares que transportan el “terroir” del lugar donde tienen su origen. O sea, se trata de los vinos de parcela de producción pequeña que transmiten las características del clima, la parcela y el suelo. Durante las II Jornadas de Vino, Antonio López presentó su elaboración más reciente de la uva Vigiriega. Es una variedad de vid que solamente se cultiva en la Alpujarra de Granada y en la Isla de Hierro en las Islas Canarias. El vino se llama “Elvira Vigiriega” y está elaborado 100 % de uva Vigiriega, con crianza sobre lías de 8 meses y producción

de 2.500 botellas.

Aparte de las características únicas del vino, uno de los objetivos principales del discurso de Antonio López es la explicación del proceso de la cata usando el vino “Elvira Vigiriega” como un ejemplo. Este proceso se puede dividir en tres partes. En primer lugar, habla sobre la parte olfativa de la cata donde le da su calificación al olor del vino (“vemos que tiene un olor no excesivo, pero sí tiene, pues, del 1 al 10, pues, un 7, un poco por allí”). Luego, dice que hay que mover la copa de vino para ver la complejidad de su olor. Aquí menciona la cata que le había hecho su amigo Antonio Casado como un ejemplo de una cata muy profunda y bien elaborada. Después sigue con la parte de los sabores. Explica qué sabores existen (dulce, salado, amargo, ácido y umami) y cómo tenemos que mover el vino en la boca para apreciar todos sus sabores, en nuestro caso, se trata del vino blanco “Elvira Vigiriega”. Acaba sus explicaciones con la parte de sensación del vino (si es largo o corto). Es decir, si hay una sensación de vino en boca después de tragarlo o no. El vino “Elvira Vigiriega” aporta mucha complejidad en boca gracias a su crianza de 8 meses y la variedad de uva.

Teniendo en cuenta que este trabajo se centra en la viticultura ecológica, el discurso de Antonio López sirve como un recurso interesante de terminología y se trata de un tema único que es los vinos parcelarios de pequeñas producciones y de viñas singulares, en concreto, las viñas de la Alpujarra de Granada en la Sierra de la Contraviesa. El discurso de Antonio López de la Casa está vinculado al discurso de Francisco Robles en el sentido de que ambos tratan sobre la tipología de vinos poco conocidos en Rusia y las variedades de uva particulares de ambas zonas.

### **2.3. Estrategias de la traducción de los discursos de cata de vinos**

#### **2.3.1. Metodología del trabajo**

Una vez examinada la teoría relacionada con la traducción de textos publicitarios y después de haber participado en las II Jornadas Internacionales “La interpretación del lenguaje del vino” organizadas por la facultad de traducción e interpretación de la Universidad de Granada, cabe explicar cómo se va a realizar el análisis de los discursos vitivinícolas en el siguiente capítulo.

El presente trabajo pretende, como ya se ha mencionado anteriormente, analizar los discursos de cata y elaborar una metodología en forma de recomendaciones y estrategias para traducción de este tipo de textos del español al ruso. Para ello, he preparado la transcripción del discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles) y el discurso de Antonio López (Vinos Xolair) que pronunciados durante las II Jornadas de vino. Para poder analizar y traducir los discursos transcritos, he tenido que escuchar detenidamente las dos grabaciones para poder identificar todos los términos en sus respectivos contextos. Ha sido un trabajo laborioso porque he grabado los discursos con mi teléfono móvil. Las grabaciones no tenían mucha calidad, de ahí que los discursos, no siempre eran fáciles de entender.

Para el análisis de cada uno de los discursos de cata se pretende explicar los problemas detectados en cada uno de ellos y explicar la estrategia de traducción elegida.

### **2.3.2. Análisis**

En este apartado se pretende analizar las traducciones de diferentes discursos vitivinícolas, en el marco teórico de los géneros del discurso de Bajtín expuesto en el Capítulo I, para ver cómo se aplica a los textos publicitarios de vino. Además, se indicarán los problemas de traducción detectados en cada texto y las estrategias de traducción empleadas.

### **2.3.3. Retos de traducción técnica**

En el mundo de la traducción profesional existe una tendencia extendida de que la traducción técnica es la más sencilla de otros tipos de traducción (por ejemplo, la traducción literaria). Es verdad que los textos técnicos normalmente son más claros y precisos que los textos literarios, pero también contienen sus dificultades. Los traductores encargados de traducir los textos técnicos se enfrentan a muchos problemas particulares para este tipo de traducción: terminología, estilo de géneros textuales, convenciones tipográficas y retóricas de textos técnicos (Cárdenas, 2020). En este caso, estamos ante dos textos de área vitivinícola. Los problemas principales que se encuentran en ambos textos son los siguientes: problemas con terminología y, en concreto, la terminología de vinos generosos y vinos espumosos, y problemas con la sintaxis. Varias razones causan problemas con la terminología específica. Primero, comprensión y familiarización con el tema. Muchos términos usados en ambos discursos pertenecen a una terminología que solamente se emplea en una zona vitivinícola particular. Además, otro reto es la tipología de vino tratada en ambos discursos. Es necesario hacer una documentación profunda para elegir la mejor opción de traducción o encontrar un equivalente en lengua meta (en este caso, la lengua rusa). Es decir, es un problema de dimensión lingüística o, en otras palabras, “la elección de la variante terminológica más apropiada en la lengua de llegada” (Cárdenas, 2020). Otro problema es el uso de fraseología y colocaciones típicas para este tipo de textos. Además, ambos discursos tienen una estructura sintáctica muy particular. Todas las frases son muy largas y agravadas con muchas construcciones subordinadas. A veces es difícil entender lo que quiere decir el orador. Esto también se debe a que ambos discursos son charlas transcritas de un video obtenido de un móvil, y, siendo los discursos orales, son menos estructurados y rigurosos. Todos estos problemas se analizarán más profundamente en relación con cada uno de sus respectivos discursos en los siguientes apartados.

### **2.3.4. Análisis de traducción del discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles)**

#### *Problemas de estilo*

Antes de nada, hay que destacar que la propia estructura del texto presenta cierta complejidad. El discurso contiene muchas muletillas (bueno, pues, vale) que

normalmente no aparecen en los discursos de este tipo en ruso. Es decir, las charlas de este tipo, aunque se produzcan en un entorno informal, suelen contener menos expresiones típicas para la expresión oral. Con el objetivo de respetar esta particularidad de las charlas empleadas en ruso, la cantidad de las expresiones en la traducción final ha sido reducida. Además, siguiendo la teoría de enunciados de Bajtín, las muletillas se aplican solamente en los casos cuando son difíciles de evitar en este tipo de texto y para demostrar que el texto representa una charla: “bueno, pues, esto es, digamos, el resumen de 25 años desde que empezamos a hacer viticultura ecológica... («можно сказать, что это краткое изложение 25 лет работы в сфере экологического виноделия.»).

### *Problemas de terminología*

Otro problema que presenta este texto es la gran cantidad de los términos. En los textos temáticos la terminología se divide en tres categorías según el grado de especialidad: vocabulario especializado, vocabulario semitécnico y vocabulario general. Normalmente el vocabulario general se entiende como el vocabulario que se emplea también en contextos no especializados (Cárdenas, 2020). Durante el análisis de ambos discursos, en el vocabulario general se incluirá todo el vocabulario que no pertenece a los tres grupos destacados más adelante. El resto de la terminología del discurso de Bodegas Robles consiste de términos particulares que se pueden dividir en tres grupos: terminología de agricultura y viticultura ecológica, terminología de viticultura andaluza y terminología de vinos generosos y vinos espumosos. Estos términos se consideran como el vocabulario técnico (propio de un campo de especialidad) o el vocabulario semitécnico (léxico que se puede utilizar en más de un campo de especialidad). Hay que destacar que los destinatarios de la charla son los semiexpertos y el público general. Por eso, a pesar de la presencia del vocabulario especializado, el registro de texto es informal y el léxico se entiende por el contexto o está explicado por el propio orador. Sin embargo, los tres grupos de términos mencionados anteriormente presentan en cierto modo dificultad a la hora de traducir porque no existe mucha información sobre la traducción de los vinos españoles de este tipo al ruso. A continuación, se examina cada grupo de términos con ejemplos concretos y las estrategias de traducción aplicadas.

### *Terminología de agricultura general y viticultura ecológica*

Bodegas Robles es la bodega ecológica y por eso Francisco Robles en su discurso habla mucho sobre la naturaleza de sus viñedos y el uso de levaduras naturales. La mayoría de estos términos pertenecen al ámbito de agricultura (por ejemplo, *adelfa*, *biodiversidad*, *cadena trófica* etc.) y son fáciles de traducir porque existen sus equivalentes en lengua rusa.

Lo mismo se aplica a los términos que pertenecen al ámbito de la viticultura ecológica. Por ejemplo, tantos términos como *actividad biológica*, *emisión del CO<sub>2</sub>*, *síntesis química* etc. Tras consultar la documentación sobre la elaboración de vinos ecológicos, resultan bastante fáciles de comprender y traducir. Sin embargo, Rusia no tiene la norma que regula la viticultura ecológica y los vinos ecológicos no están muy

extendidos en el mercado. Teniendo en cuenta que los receptores de discurso consisten en la mayoría del público general, es mejor optar por la teoría de géneros discursivos de Bajtín y traducir los términos de manera que reflejen la intención del autor del discurso.

Entre los términos de viticultura ecológica se encuentran algunos que resultan un poco ambiguos y difíciles de entender fuera del contexto. Para traducirlos he optado por la estrategia de traducción literal (cuando no existe un equivalente en lengua rusa y el sentido se transmite claramente) o la opción de explicitación cuando un concepto se explica utilizando otras palabras.

#### Término 1

<b>ES</b>
Esa cubierta como habéis visto anteriormente tiene que tener una gran variedad de flores que hará que se genere lo que es el <b>contexto natural</b> y cadena trófica...
<b>RU</b>
Растительный покров, как вы могли заметить ранее, должен состоять из различных видов цветов, которые будут способствовать созданию <b>растительного контекста</b> и пищевой цепи...

#### Término 2

<b>ES</b>
Fijaros que la respuesta ante una molécula de cultivo convencional es justamente la opuesta, si generamos biodiversidad, generamos gran afluencia del elemento de insectos, lo que generamos es un equilibrio de <b>deprivación natural</b> ...
<b>RU</b>
Обратите внимание, что ответ на проблему традиционного виноделия прямо противоположный: если мы способствуем созданию биологического разнообразия и притока огромного количества насекомых, то мы получаем в итоге баланс <b>биологической депривации</b> ...

#### Término 3

<b>ES</b>
Fijaros que la respuesta ante una <b>molécula de cultivo convencional</b> es justamente la opuesta, si generamos biodiversidad, generamos gran afluencia del elemento de insectos, lo que generamos es un equilibrio de deprivación natural...
<b>RU</b>
Обратите внимание, что ответ на <b>проблему традиционного виноделия</b> прямо противоположный: если мы способствуем созданию биологического разнообразия и притока огромного количества насекомых, то мы получаем в итоге баланс биологической депривации...

### *Terminología local de la viticultura andaluza*

La terminología de viticultura andaluza consiste de los términos que pertenecen al ámbito de vinos que se elaboran en varias zonas de Andalucía. En este caso, se trata de la terminología de vinos generosos y vinos espumosos.

En primer lugar, en su discurso Francisco Robles habla sobre el método particular de elaboración de vinos generosos que se llama el sistema de solera y criadera. Es un proceso característico de vinos generosos de Andalucía que casi no se conoce en Rusia. Se menciona en algunos recursos de información sobre los vinos generosos y normalmente se traduce literalmente. He decidido optar por la misma estrategia, pero añadir el término original en español entre paréntesis con el objetivo de proporcionar más información.

<b>ES</b>
Digamos que aquí lo que los diferencia y los hace únicos son los <b>sistemas de soleras y criaderas</b> .
<b>RU</b>
<b>Система «солера и криадера» (sistemas de soleras y criaderas)</b> – это то, что делает эти вина уникальными.

El resto de los términos que se describen los conceptos del sistema de soleras y criaderas no se pueden ser traducidos literalmente porque no existe un equivalente de este sistema en Rusia. Es mejor traducirlos explicando el significado de los términos con otras palabras y añadir un término en español entre paréntesis o, si eso resulta imposible, se puede optar por la estrategia de traducción literal con explicaciones posteriores.

#### Término 1, 2

<b>ES</b>
... vamos a ir moviendo vino en pequeñas cantidades desde la <b>solera</b> que es la línea más baja hasta la tercera <b>criadera</b> .
<b>RU</b>
...суть которой в том, что мы перемещаем небольшое количество вина из <b>нижнего ряда бочек (solera)</b> в <b>третий ряд бочек (criadera)</b>

#### Término 3

<b>ES</b>
El sistema es muy sencillo, simplemente vamos a sacar una pequeña porción de vino de la solera cuando vamos a embotellar y vamos a reponer inmediatamente con el concepto de <b>saca</b> .
<b>RU</b>
Это довольно простая система: когда мы переходим к розливу вина в бутылки,



то мы просто перемещаем небольшое количество вина из нижнего ряда бочек (solera) и тут же заменяем этот недостаток вином из верхнего ряда. Эта концепция называется «сака» (saca).

Los últimos dos términos se tratan de la técnica tradicional de asoleo que se utiliza en algunas zonas de Andalucía para la elaboración de vinos generosos. No existe ningún análogo de esta técnica en Rusia y por eso la mejor estrategia en este caso sería la explicitación. A pesar de esto, el concepto de vino de uva pacificado se menciona en los recursos sobre los vinos generosos en ruso y existe la terminología bastante establecida en el ámbito de los vinos de este tipo.

#### Término 1



<b>ES</b>
Asoleada, pero hasta el momento de pacificar.
<b>RU</b>
Это происходит в результате <b>помещения винограда на солнце (uva asoleada)</b> , но до момента полного высыхания (uva pacificada).

#### Término 2



<b>ES</b>
Toda la uva que utilizamos es Pedro Ximénez menos para el vino Pedro Ximénez que se utiliza la <b>uva Pedro Ximénez pacificada al sol</b> .
<b>RU</b>
Для нашего вина мы используем только виноград Педро Хименес, кроме

производства одноименного вина Педро Хименес (Pedro Ximénez), для которого используется тот же сорт винограда, но в **заизюмленном (высушенном на солнце) виде**.

### *Terminología de vinos generosos*

La terminología de vinos generosos en el discurso de Francisco Robles se divide en dos categorías: tipología de vinos generosos y procesos de elaboración de vinos generosos.

La tipología de vinos generosos es bastante conocida entre los especialistas en enología en Rusia. Todos los nombres de vinos se traducen literalmente, pero en este caso he decidido añadir los nombres originales en español entre paréntesis porque en las etiquetas los tipos de vinos normalmente aparecen en la lengua original. Además, así los destinatarios del discurso podrían identificar cada uno de los tipos de vinos generosos.

<b>ES</b>
Tipología de vinos que desarrollamos es <b>Fino, Amontillado, Oloroso, Pedro Ximénez, Palo Cortado y Cream.</b>
<b>RU</b>
Разновидности наших вин: <b>Фино (Fino), Амонтийядо (Amontillado), Олоросо (Oloroso), Педро Хименес (Pedro Ximénez), Пало Кортадо (Palo Cortado) и Крим (Cream).</b>

Los términos que describen el proceso de elaboración de vinos generosos (por ejemplo, *crianza*, *graduación alcohólica*, *mosto* etc) no han causado muchos problemas a la hora de traducir. Todos los procesos se conocen entre los viticultores rusos y existen diccionarios de esta terminología.

El único término que ha causado ciertos problemas en esta categoría era el velo de flor. Es un concepto particular de los vinos generosos de Andalucía y no se puede traducir literalmente. En varios recursos sobre los vinos generosos en la lengua rusa, el concepto de velo de flor se traduce utilizando la estrategia de explicitación. Es decir, se explica con otras palabras el significado del concepto y se lo denomina un nombre de “flor” para distinguirlo de otros tipos de levaduras.



Término 1

<b>ES</b>
Como podéis ver el <b>velo de flor</b> .
<b>RU</b>
Здесь вы можете увидеть <b>слой дрожжей называемый «флор»</b> .

Término 2

<b>ES</b>
Esta es una fotografía de un barril que está envejeciendo un vino fino que es el primero que cataremos y, como podéis ver, lo que estamos produciendo es un <b>pelo de levadura de flor...</b>
<b>RU</b>
Как вы можете видеть, в процессе выдержки, образуется <b>слой специальных дрожжей «флор» (pelo de levadura de flor)...</b>

*Terminología de vinos espumosos*

En cuanto a la terminología de vinos espumosos, resulta más difícil a la hora de traducir no necesariamente porque no existe este vocabulario en la lengua rusa sino porque hay que comprender bien lo que significa cada proceso. Algunos de los términos como, por ejemplo, la burbuja endógena y la burbuja exógena, tienen otro nombre y hay que estudiar la gran cantidad de información sobre la elaboración de vinos espumosos para encontrar el término exacto. Aparte de eso, he decidido añadir los términos originales en español para mejor identificación de ambos conceptos en español y en ruso.

<b>ES</b>
Lo que hemos hecho es trabajar con la uva Pedro Ximénez para desarrollar un espumoso donde los conceptos básicos que vamos a tratar el espumoso es de la <b>burbuja endógena y burbuja exógena</b> .
<b>RU</b>
Есть две важные концепции, о которых мы будем говорить при описании

**игристых вин: эндогенная ферментация (burbuja endógena) и экзогенная ферментация (burbuja exógena).**

En su discurso Francisco Robles describe el proceso de elaboración de vinos espumosos con mucho detalle. Otra vez, hay que estudiar bien la información en la lengua de origen (en este caso, el español) sobre el proceso y en la lengua meta (en este caso, el ruso) porque aquí el problema no es la traducción de términos en sí sino la dificultad de comprensión de los conceptos para un traductor no especialista en la viticultura. Los términos de vinos espumosos vinieron a la viticultura rusa desde Francia gracias a Dom Pierre Pérignon y su método de elaboración de champán. La viticultura rusa adoptó estos términos con cierta modificación para que pudieran leerse en ruso. He utilizado estos términos franceses adoptados al ruso para la traducción de los procesos de elaboración de vinos espumosos de Bodegas Robles.



<b>Término en español</b>	<b>Término en ruso</b>
Degüelle	Дегоржаж
Licor de expedición	Дозаж, специальная смесь
Removido a punta	Ремюаж
Tiraje	Тираж

Para otros términos que describen el proceso de elaboración de vinos espumosos no se usan los términos franceses y, siempre que se comprendan estos conceptos, resultan fáciles de traducir.

<b>Término en español</b>	<b>Término en ruso</b>
Envejecimiento en rima	Бутылочная выдержка
Etiquetado	Маркировка
Rima de manera natural	Первичная ферментация
Segunda fermentación	Вторичная ферментация
Taponado	Укупорка
Vía	Извлечение дрожжевого осадка

Aparte de los vinos espumosos elaborados por Bodegas Robles, Francisco Robles menciona tantos tipos de vino como el champán y el cava. El champán no causa dificultades a la hora de traducir, pero hay que explicar la diferencia del cava de otros vinos espumosos de España porque Francisco Robles quiere comparar su vino espumoso con otros vinos de la misma categoría. En este caso se utiliza la estrategia de explicitación señalando que el cava es un vino espumoso español de Cataluña.

<b>ES</b>
...se le va a dar las características propias de la uva Pedro Ximénez y podréis comprobar la similitud de este espumoso frente a un <b>cava</b> y un <b>champán</b> .
<b>RU</b>
Вы сможете сравнить схожесть этого вина с « <b>кава</b> » ( <b>испанское игристое вино из Каталонии</b> ) и <b>шампанским</b> .

#### *Terminología de viticultura general*

Otra dificultad que los traductores se enfrentan en los textos de vino es la descripción de aromas y sabores. En este caso, Francisco Robles habla sobre las notas de panadería que se aportan al vino espumoso de Bodegas Robles. Estas notas son típicas para este tipo de vino, pero no se puede traducir este término literalmente al ruso. La palabra *panadería* traducida tal cual al ruso en este contexto no aporta el mismo sentido y puede confundir al público ruso. Por eso he utilizado la palabra *хлебные* porque transmite el mismo sentido y no resulta tan confuso para los lectores de lengua rusa.

<b>ES</b>
Vais a ver como se asemeja más a esas <b>notas de panadería</b> que nos aporta nuestro espumoso.
<b>RU</b>
Вы сможете почувствовать <b>хлебные ноты</b> в нашем вине.

La denominación de origen es también un término conocido entre los viticultores rusos. En este caso, para mejorar la identificación del término en una etiqueta para el público no especialista, he decidido añadir el nombre en español entre paréntesis. Además, es necesario por el contexto porque para el público general no sería claro si Francisco Robles habla sobre la zona donde se encuentra su bodega (Montilla) o sobre la denominación de origen.

<b>ES</b>
Aquí tenéis la tipología de vinos, la primera columna, como decía, fundamental y muy importante <b>Montilla-Moriles</b> , Bodegas Robles, la tipología de uva que utilizamos es la Pedro Ximénez, 100 %.
<b>RU</b>
Первая колонка, как я уже сказал, очень важная информация, <b>защищенное</b>

**географическое наименование Монтилья-Морилес (D.O. Montilla-Moriles),** Винодельня Роблес (Bodegas Robles) и сорт винограда Педро Хименес, который мы используем для производства наших вин, 100 %.

### *Problemas de traducción de metáforas*

En su discurso Francisco Robles no usa muchas figuras retóricas. Cuando compara la viticultura convencional con la viticultura ecológica, para destacar las ventajas de la última, demuestra al público una foto de su viñedo cuando su bodega utilizaba el método de viticultura tradicional y dice que en la foto “la vida brilla por su ausencia”. Es un ejemplo de oxímoron que se entiende como combinación, en una misma estructura sintáctica, de dos palabras o expresiones de significado opuesto que originan un nuevo sentido (RAE). Esta figura retórica crea una imagen muy vívida y refleja bien la idea que quiere transmitir Francisco Robles sobre las desventajas de la viticultura convencional. Por eso, en este caso, tiene sentido optar por la estrategia de traducción literal.



<b>ES</b>
...como podéis ver esta fotografía, <b>la vida brilla por su ausencia...</b>
<b>RU</b>
Вы можете ясно видеть на этой фотографии, что жизнь, так сказать, <b>«блистает своим отсутствием»</b> .

### *Problemas de sintaxis*

La sintaxis es una de los problemas principales en la traducción de los textos en combinación lingüística ruso-español. En este caso, se trata de una transcripción de una charla que, por causa de su estilo informal y algunos rasgos de textos orales (muletillas, repetición de palabras etc.), resulta muy difícil de traducir. Además, consiste de frases subordinadas muy largas que también causan problemas, sobre todo, por la dificultad del tema.

Con el objetivo de simplificar la comprensión del contenido de la charla, he decidido dividir las frases más largas. Por ejemplo, en la charla hay un párrafo que

consiste casi de una frase. Se trata sobre el proceso de transformación de Bodegas Robles de un método de agricultura convencional a un método ecológico. Cada tema de esta frase se pone en negrita.

ES
A ver, nosotros hemos pasado de un modelo de <b>agricultura convencional</b> , que es este que veis aquí, donde <b>el uso indiscriminado de los productos de síntesis</b> ha hecho que desarrollemos <b>una tipología de vino</b> muy marcada sobre todo por la <b>levadura que tenemos que comprar en laboratorios</b> para poder desarrollar cualquier actividad biológica porque, como podéis ver esta fotografía, <b>la vida brilla por su ausencia</b> , frente a una viticultura donde lo que provocamos y queremos generar es justamente <b>biodiversidad</b> .

Se puede ver que se abordan varios temas a la vez y, aunque es posible seguir al ponente gracias a la ayuda de las diapositivas en la pantalla, resulta muy difícil entender la frase a la hora de leer el texto. Además, desde el punto de vista estilístico, las frases en los textos con terminología técnica tienen que ser claras y precisas. Con este objetivo, a la hora de traducir, la frase se divide en tres y cada una aborda un tema o, como máximo, dos temas.

RU
Итак, мы отошли от <b>классического способа виноделия</b> (он показан на этой фотографии), при котором для получения необходимых микроорганизмов мы <b>закупали дрожжи в лаборатории</b> , что в свою очередь оказывало влияние на свойства нашего вина. Вы можете ясно видеть на этой фотографии, что жизнь, так сказать, « <b>блистает своим отсутствием</b> ». Сейчас мы перешли к другому типу виноделия, при котором мы способствуем развитию <b>биологического разнообразия</b> .

De este modo, el texto se vuelve más claro para las personas que lo van a leer en una versión traducida. El resto del texto se traduce de la misma manera evitando lo más posible que aparezcan los calcos de estructura fraseológica española en la traducción en ruso. Durante el proceso de traducción de los discursos de la cata de vino, surgió la idea de elaborar un tesoro bilingüe de términos de la viticultura ecológica especializada en vinos generosos y espumosos. Este trabajo no solo abordó los aspectos principales de la traducción de la cata de vino, sino que también se llevó a cabo la creación de un tesoro bilingüe de terminología vitivinícola ecológica en la combinación lingüística español-ruso.



## CAPÍTULO III. TESAURO BILINGÜE DE TERMINOLOGÍA VITIVINÍCOLA ECOLÓGICA

### 3.1. Tipo de tesoro y términos elegidos

Existen muchos tipos de tesoro, pero en este caso he decidido hacer un tesoro en forma de redes semánticas donde los términos se agrupan en categorías más amplias o se conectan mediante las relaciones de significado. Esto permite una navegación más intuitiva y ayuda a los usuarios a explorar las relaciones entre las palabras. En el texto se incluye la terminología de viticultura ecológica del discurso de Francisco Robles. Aunque la terminología del discurso de Vinos Xolair no forma parte del tesoro, es un discurso interesante para traducir que aporta mucha información sobre los vinos desconocidos para el público ruso y, además, contiene explicaciones del proceso de la cata explicados por un enólogo muy prestigioso.

### 3.2. Terminología de viticultura y agricultura

#### 3.2.1. Fitónimos<sup>3</sup>

Este apartado incluye todos los términos que hacen referencia a las plantas, específicamente, a la vid y diferentes variedades de uva. Además, aquí se incluyen algunos términos que Francisco Robles utilizó para hablar sobre la importancia de la cubierta vegetal en sus viñedos. Los primeros dos términos se incluyen aquí porque se utilizan en el mismo contexto (la importancia de la cubierta vegetal) pero sirven para dar un ejemplo más concreto. La adelfa atrae el pulgón que participa en un equilibrio natural y con el mismo objetivo se menciona la polinización de flores.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Adelfa	Arbusto de la familia de las apocináceas, venenoso, muy ramoso, de hojas persistentes semejantes a las del laurel, y grupos de flores blancas, rojizas, róseas o	Олеандр	Вечнозеленый кустарник с розово-красный, реже белыми цветками, растущий на юге.

<sup>3</sup> Se trata sobre los términos que refieren a los nombres de plantas. Se puede encontrar más información sobre los fitónimos en este artículo publicado en la revista Revue Romane: <https://benjamins.com/catalog/rro.17012.cac>



	amarillas.		
Polinización	Proceso mediante el cual el grano de polen llega al estigma de una flor.	Опыление	Оплодотворение у растений путем переноса пыльцы цветка из тычинок на рыльце пестика или на семяпочку.
Cubierta vegetal	Plantas vivas o restos de plantas muertas que se usan formando una capa sobre la tierra desnuda o entre las plantas cultivadas.	Растительный покров	Растительность, совокупность растительных сообществ (фитоценозов) Земли или ее отдельных территорий и акваторий.
Contexto natural	En este contexto se refiere a un conjunto de plantas que se encuentran en un viñedo.	Растительный контекст	В этом случае, речь идет о совокупности растений, которые можно найти на винограднике.
Tipo de uva	Sinónimo de tipo de uva	Разновидность винограда	Синоним сорта винограда.
Variedad de uva	Sinónimo de variedad de uva	Сорт винограда	Синоним разновидности винограда.
Uva Pedro Ximénez	Una variedad de uva blanca que crece en varias regiones de España.	Виноград Педро Хименес	Сорт белого винограда, который произрастает в некоторых регионах Испании.

### 3.2.2. Zoónimos<sup>4</sup>

Los términos de este grupo se refieren a los diferentes insectos y a los microorganismos que se encuentran en los viñedos de Bodegas Robles.

<sup>4</sup> Los términos que se refieren a los nombres de animales.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Coleóptero	Dicho de un insecto que tiene boca dispuesta para masticar, caparazón consistente y dos élitros córneos que cubren dos alas membranos, plegadas al través cuando el animal no vuela.	Жесткокрылые	Представители отряда Coleoptera, наибольшего в царстве животных, к которому относятся все жуки.
Mariquita	Insecto coleóptero del suborden de los trímeros, de pequeño tamaño, cuerpo semiesférico y alas de color rojo o anaranjado con puntos negros.	Божья коровка	Семейство жуков, маленького размера, с телом в форме полусферы и крыльями красного цвета с черными точками.
Microorganismos	Organismo unicelular solo visible al microscopio.	Микроорганизмы	Мельчайший организм животного и растительного происхождения, различимый лишь в микроскоп.
Pulgón	Insecto hemíptero, de uno a dos milímetros de largo, color negro, bronceado o verdoso, cuerpo ovoide, sin alas las hembras y con cuarto los machos, que vive parásito sobre algunas plantas, a	Тля	Мелкое насекомое, питающееся соком растений, часто приносящее им громадный вред.

	las cuales causa grave daño.		
Actividad biológica	En este contexto, se refiere a los microorganismos que se encuentran en un viñedo.	Микроорганизмы	В этом контексте, имеет отношение к микроорганизмам, которые находятся на виноградниках.

### 3.2.3. Productos y procesos químicos

En su discurso, Francisco Robles compara diferentes métodos de agricultura y habla mucho sobre el uso de diferentes químicos. Además, menciona las emisiones de CO<sub>2</sub> que su bodega calculó y certificó. A este grupo de términos también pertenecen dos procesos químicos principales en elaboración de vinos: la oxidación y la fermentación.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Carbono químico	Elemento químico de número atómico 6, abundantísimo en la naturaleza. En este caso, se refiere a un carbono que se produce en un laboratorio.	Синтетический углерод	Химический элемент, являющийся важнейшей составной частью всех органических веществ в природе.
Herbicida	Dicho de un producto químico que destruye plantas herbáceas.	Гербициды	Химические вещества, применяемые для уничтожения растительности.
Insecticida	Un producto químico que sirve para matar insectos.	Инсектициды	Химические средства, убивающие насекомых, из яйца и личинки.
Nitrógeno, fósforo y potasio	Elementos químicos esenciales para	Азот, фосфор и калий	Химические вещества, необходимые в

	la viticultura.		виноделии.
Emisión del CO <sub>2</sub>	Emisiones del dióxido de carbono a la atmósfera producidos por un viñedo y una bodega.	Уровень выделения CO <sub>2</sub>	Выделение углекислого газа в атмосферу виноградником и винодельней.
Productos de la síntesis	Productos químicos hechos en un laboratorio.	Синтетические вещества	Искусственные химические вещества, произведенные в лаборатории.
Químico	Un producto químico	Химикаты	Химическое вещество
Síntesis química	Proceso de elaboración de un producto químico en un laboratorio.	Химический синтез	Процесс производства химического вещества в лаборатории.
Oxidación	Acción y efecto de oxidar u oxidarse.	Окисление	Химический процесс, при котором происходит соединение какого-нибудь тела с кислородом.
Fermentación	Acción y efecto de fermentar.	Ферментация (брожение)	Процесс брожения.

### 3.2.4. Viticultura convencional y viticultura ecológica

Bodegas Robles es una empresa ecológica y por eso Francisco Robles dedica mucho tiempo para hablar sobre la importancia de la biodiversidad en su viñedo y la sanidad del ecosistema. Además, menciona los términos que están regulados por la norma de la Unión Europea que se puede encontrar en las etiquetas de vino. Este grupo incluye algunos términos de agricultura convencional que utiliza Francisco Robles cuando compara dicho método de agricultura con su método ecológico.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
---------------------------	------------------------------	------------------------	---------------------------

Biodiversidad	Variedad de especies animales y vegetales en su medio ambiente.	Биологическое разнообразие	Разнообразие живых организмов, обитающих на определенной площади.
Cadena trófica	Cadena alimentaria	Пищевая цепь	Взаимоотношения между организмами, при которых группы особей связаны друг с другом отношениями: пища – потребитель.
Ecosistema	Sistema ecológico constituido por un medio y los seres vivos que habitan en él, así como por sus relaciones mutuas.	Экосистема	Единый природный комплекс, образованный живыми организмами и средой их обитания, в котором живые и косные компоненты связаны между собой обменом веществ и энергии.
Equilibrio natural	Equilibrio de todos los procesos en la naturaleza.	Природный баланс	Экологическое равновесие
Agricultura convencional	En este contexto, se refiere a un método de viticultura en el cual se usan los productos químicos.	Классический способ виноделия	В этом контексте речь идет о традиционном методе виноделия, при котором используются химические вещества.
Agricultura ecológica	En este contexto, se trata de un método de	Экологическая агрокультура	В этом контексте метод экологического виноделия, при

	viticultura en el cual no se usan productos químicos.		котором не используются химические вещества.
Bio, biológico, orgánico, eco y ecológico	Los términos que se regulan por la norma de productos ecológicos de la Unión Europea.	«Био», «биологический», «органический», «эко» и «экологический»	Термины, признанные европейскими нормами по производству экологической продукции.
Cambio climático	Cambio previsible en el clima terrestre provocado por la acción humana que ha dado lugar al efecto invernadero y al calentamiento global.	Климатические изменения	Изменения климата в худшую сторону под воздействием хозяйственной деятельности человека.
Reducir, reciclar y reutilizar	Los pasos para aumentar la influencia humana en el clima.	Переработка и повторное использование	Действия направленные на сокращение воздействия человека на климат.
Deprivación natural	En este contexto, se trata de la amenaza de que algún insecto se apodere de un ecosistema.	Биологическая депривация	В этом контексте речь идет об угрозе захвата экосистемы каким-либо насекомым.
Molécula de cultivo convencional	En este contexto, problemas de la viticultura tradicional.	Проблема традиционного виноделия	Трудности традиционного метода виноделия.

### 3.2.5. Viticultura andaluza

El presente grupo está relacionado con los métodos de procesamiento de la uva particulares para Andalucía: uva asoleada y uva pasificada. Son difíciles de explicar al

público ruso, pero es necesario entender estos conceptos para hablar sobre los vinos generosos de Bodegas Robles.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Uva asoleada	Práctica tradicional de sobremaduración mediante exposición directa de la uva al sol una vez cortada.	Помещения винограда на солнце	Традиционная техника высушивания винограда, при которой грозди выставляются на солнце.
Uva Pedro Ximénez pacificada al sol	Uva que se ha secado previamente para concentrar su zumo.	Заизюмленном (высушенном на солнце) виде.	Высушивание винограда на солнце.

### 3.3. Terminología de vinos generosos

#### 3.3.1. Tipología de vinos generosos

El grupo está compuesto por la terminología de vinos generosos elaborados en Andalucía y, en concreto, en Bodegas Robles.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Fino	Crianza biológica 2 años.	Фино	Биологическая выдержка 2 года.
Amontillado	Crianza biológica 5 años, crianza oxidativa 3 años.	Амонтийядо	Биологическая выдержка 5 лет, оксидативная выдержка 3 года.
Oloroso	Crianza oxidativa 2 años.	Олоросо	Оксидативная выдержка 2 года.
Pedro Ximénez	Crianza oxidativa 1 años.	Педро Хименес	Оксидативная выдержка 1 год.
Palo Cortado	Tiene la crianza biológica y la crianza oxidativa sin limitaciones de tiempo.	Пало Кортадо	Подвергается и биологической и оксидативной выдержке без лимита времени.

Cream	Ensamblaje de vino oloroso y Pedro Ximénez.	Крим	Смесь вина Олоросо и Педро Хименес.
-------	---	------	-------------------------------------

### 3.3.2. Tipos de crianza

A este grupo pertenecen los términos que describen diferentes tipos de crianza que los vinos de Bodegas Robles.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Crianza	Proceso de elaboración de los vinos.	Выдержка	Процесс создания вина.
Crianza biológica	Envejecimiento bajo velo de flor.	Биологическая выдержка	Выдержка вина под слоем дрожжей называемых «флор».
Crianza mixta	Vino envejecido en ambas crianzas (parte biológica y parte oxidativa).	Смешанная выдержка	Вино, при производстве которого используются два вида выдержки (биологическая и оксидативная).
Crianza oxidativa	Envejecimiento en ausencia de velo de flor. El oxígeno actúa en todo el vino produciendo oxidación.	Оксидативная выдержка (выдержка при контакте с воздухом)	Выдержка при контакте с воздухом и при отсутствии слоя дрожжей называемых «флор».

### 3.3.3. Sistema de solera y criadera

Todos los términos de este grupo describen los conceptos principales del sistema de solera y criadera que se usa para la elaboración de vinos generosos en Andalucía.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Sistemas de soleras	Es un método de	Система «солера и	Метод выдержки



y criaderas	envejecimiento de vino que se usa en Jerez y en Montilla-Moriles y que consiste en ir moviendo vino en pequeñas cantidades desde la solera que es la línea más baja hasta la tercera criadera.	криадера»	вина, используемый в регионах Испании Хересе и Монтилья-Морилес, при котором происходит перемещение небольших порций вина из нижнего ряда бочек в верхний.
Solera	Línea de barriles más baja con un vino más viejo.	Нижний ряд бочек	Самый нижний ряд бочек, где находится самое старое вино.
Criadera	Línea de barriles más baja con un vino nuevo.	Третий ряд бочек	Верхний ряд бочек, где находится самое молодое вино.
Saca	Hecho de extraer vino de la criadera superior para rociarlo, para ponerlo en esa pequeña cantidad en la criadera inferior o en la solera	«Сака»	Небольшая порция вина, которая перемещается из верхнего уровня бочек на уровень ниже.

### 3.4. Proceso de fabricación de vinos espumosos

En su discurso, Francisco Robles habla con mucho detalle sobre la elaboración de sus vinos espumosos de la uva ecológica Pedro Ximénez. Estos vinos se elaboran por el método tradicional Champenoise. Otros aspectos importantes son dos métodos de elaboración de vinos espumosos: la burbuja endógena y la burbuja exógena. Hay que entender muy bien estos conceptos porque los mismos métodos llevan otros nombres en la lengua rusa y sin entender el sentido pueden resultar difíciles de traducir.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Degüelle	De manera	Дегоржаж	Операция,

	manual o mecanizada se retiran los sedimentos.		применяемая при бутылочной шампанзации для выброса дрожжевого осадка после ремюажа.
Licor de expedición	Se añaden vinos y azúcares para reemplazar el líquido perdido en el degüelle.	Дозаж, специальная смесь	Подслащивание вина с помощью небольшой порции подслащенного вина.
Removido a punta	Los sedimentos fruto del agotamiento de las levaduras se depositan en el cuello de la botella gracias al giro diario que, de forma manual o automática, se realiza en pupitres o en jaulas que accionan los giropalets. La botella queda en posición “de punta”.	Ремюаж	Технологическая операция, проводимая с целью постепенного перемещения в горлышко бутылки и сведения на внутреннюю поверхность пробки всего осадка, образовавшегося при вторичном брожении и послетиражной выдержке в производстве шампанского бутылочным способом.
Tiraje	El vino base se embotella y se le añade el tiraje, la mezcla de levaduras y azúcar que permitirá la segunda	Тираж	Один из технологических процессов производства шампанского бутылочным способом, включающий

	fermentación en la botella ya definitiva. Se cierra herméticamente.		розлив тиражной смеси в бутылки, укупорку бутылок и закрепление пробок.
Envejecimiento en rima	Segunda fermentación en botella.	Бутылочная выдержка	Вторичная выдержка в бутылке.
Etiquetado	Colocación de una etiqueta en una botella de vino.	Маркировка	Наклеивание этикетки на бутылку вина.
Rima de manera natural	Primera fermentación	Первичная ферментация	Процесс первичной ферментации
Segunda fermentación	Las botellas se apilan en posición horizontal (en rima) en la cava donde reposarán, en silencio y con una humedad y temperaturas constantes.	Вторичная ферментация	Бутылки располагаются горизонтально в винном погребе, в котором поддерживается постоянная температура и влажность.
Taponado	Colocación de un tapón de corcho en una botella.	Укупорка	Укупоривание бутылки пробкой.
Lía	Se refiere a los sedimentos retirados.	Извлечение дрожжевого осадка	Удаление осадка после вторичной ферментации.
Burbuja endógena	El método en el cual el gas carbónico se añade al vino espumoso.	Эндогенная ферментация	Процесс, при котором углекислый газ добавляется в игристое вино.
Burbuja exógena	El método en el cual el gas carbónico se genera en el mismo vino espumoso.	Экзогенная ферментация	Процесс, при котором углекислый газ производится в самом игристом вине.

### 3.5. Tipos de vino

Este grupo de términos incluye todos los tipos de vino que Francisco Robles menciona en su discurso.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Vino dulce de la pasa	En este contexto, se refiere al vino Pedro Ximénez que se hace con una uva pasificada.	Сладкое вино из изюма	В этом контексте речь идет о вине Педро Хименес, которое изготавливается из заизюмленного винограда.
Vino espumoso	Producto obtenido mediante primera o segunda fermentación de uvas frescas, de mosto de uva o de vino que, al descorchar el envase, desprende dióxido de carbono procedente exclusivamente de la fermentación.	Игристое вино	Вино с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 12,5 %, насыщенного двуокисью углерода в результате полного или неполного спиртового брожения свежего виноградного сусла или вторичного брожения столового виноматериала, с добавлением сахаросодержащих веществ и давлением двуокиси углерода в бутылке не менее 300 кПа при 20 °С.
Vinos generosos	Vinos cuya concentración de alcohol natural mínima obligatoria es de 14,5 % vol. y cuyo Sistema dinámico de	Крепленые вина	Процесс производства крепленых вин включает этап «мутирования», т.е. добавления спирта до, во время, или

	envejecimiento es el de “Soleras y Criaderas”.		после алкогольной ферментации.
Cava	Vinos espumosos de calidad con Denominación de Origen Protegida Cava (D.O.P), elaborado mediante el método tradicional, que consiste en producir la segunda fermentación, crianza y degüelle en la misma botella que llega al consumidor.	«Кава» (испанское игристое вино из Каталонии)	Игристое вино из Испании, прежде всего из Каталонии.
Champán	Vino espumoso blanco o rosado, originario de Francia.	Шампанское	Шипучее белое виноградное вино.
Vinos generosos certificados como ecológicos	Vinos generosos producidos por bodegas ecológicas.	Крепленые вина, сертифицированные как экологические	Крепленые вина, произведенные экологическими винодельнями.

### 3.6. Graduación alcohólica

En este grupo de términos incluye varios conceptos vinculados con la graduación alcohólica de los vinos generosos.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Grado mínimo de contenido de azúcares por litro	Cantidad de azúcar en un litro de vino	Минимальный уровень сахара на литр	Содержание сахара в литре вина.
Graduación alcohólica natural	Graduación alcohólica de la uva.	Градус натурального алкоголя	Градус алкоголя в винограде.
Graduación alcohólica obligatoria	Graduación alcohólica	Минимальный и максимальный	Обязательный максимальный и

mínima y máxima	obligatoria mínima y máxima para que al vino se le denomine uno de los tipos de vinos generosos.	градус алкоголя	минимальный градус алкоголя, который должно иметь вино, чтобы его отнесли к одному из типов крепленых вин в Испании.
-----------------	--	-----------------	--

### 3.7. Levaduras

Este grupo de términos trata sobre los diferentes tipos de levaduras. Se dividen en dos subgrupos: levaduras que pertenecen a la viticultura convencional (levaduras de síntesis, levaduras modificadas genéticamente) y las levaduras que se forman en la superficie del vino (velo de flor, pelo de levadura de flor).

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Levaduras	Masa constituida por ciertos hongos unicelulares, capaz de fermentar el cuerpo con que se mezcla.	Дрожжи	Вещество, вызывающее брожение и состоящее из микроскопических грибов.
Levaduras de síntesis	Levaduras artificiales que se producen en un laboratorio.	Синтетические дрожжи	Дрожжи, произведенные в лаборатории.
Levaduras modificadas genéticamente	Levaduras que fueron modificados genéticamente en un laboratorio	Генно-модифицированные дрожжи	Дрожжи, чьи свойства были изменены на генетическом уровне в лаборатории.
Velo de flor	Capa de levaduras en la superficie	Слой дрожжей называемый «флор»	Слой дрожжей, который покрывает поверхность

	del vino que evita la oxidación.		крепленых вина, производящихся в Испании.
Pelo de levadura de flor	Sinónimo de velo de flor, pero más específico.	Слой специальных дрожжей «флор»	Слой дрожжей называемый «флор». В этом контексте, более конкретный термин.

### 3.8. Terminología vitivinícola general

Este grupo incluye los términos que no caben en los grupos mencionados antes, pero son importantes para entender el discurso de Bodegas Robles.

<b>Término en español</b>	<b>Definición en español</b>	<b>Término en ruso</b>	<b>Definición en ruso</b>
Mosto	Zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y hacerse vino.	Сусло	Сок из отжимаемого винограда.
Montilla-Moriles	Denominación de Origen Montilla-Moriles.	Защищенное географическое наименование Монтилья-Морилес (D.O. Montilla-Moriles)	Речь идет о вине, произведенном в регионе Монтилья-Морилес из винограда сорта Педро Хименес, который растет в этом регионе.
Notas de panadería	En este contexto, se refiere a las notas de panadería que aporta el espumoso de Bodegas Robles.	Хлебные ноты	Хлебный запах, который можно почувствовать в игристом вине винодельни Роблес.

## CONCLUSIONES

El objetivo principal de este trabajo fue la traducción de los discursos de la cata didáctica de vino de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles) y Antonio López de la Casa (Vinos Xolair), quienes participaron en las II Jornadas Internacionales “La interpretación del lenguaje del vino” organizadas por la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Granada.

La traducción de las catas de vino al ruso es un campo poco explorado en los estudios de traducción. Enfrentar el desafío de traducir este tipo de textos resulta complicado debido a su carácter oral, publicitario y especializado, y a la falta de precedentes en la traducción del español al ruso. En este sentido, la teoría de los géneros discursivos de Bajtín ha sido una herramienta invaluable en esta investigación.

La traducción del lenguaje vitivinícola debe ser fiel al texto original, evitando una traducción literal que no resulta efectiva en este contexto. Según Bajtín, los enunciados contienen las ideas, intenciones y objetivos del autor al comunicarse al público. Además, la traducción de los enunciados está influenciada por el estilo personal del autor. Los receptores de los enunciados también desempeñan un papel crucial, ya que no son oyentes pasivos, sino participantes activos en la comunicación verbal. Todos los enunciados se construyen con un propósito en mente, lo cual debe tenerse en cuenta al traducir los discursos vitivinícolas. Este enfoque ayuda a mantener la fidelidad al discurso original y, al mismo tiempo, a respetar las normas del idioma ruso al transmitir con éxito las ideas del autor. Además, este enfoque ha permitido analizar las particularidades estilísticas de los discursos.

Para la traducción de estos discursos vitivinícolas técnicos fue necesario contar con una sólida documentación. En este sentido, se realizó un análisis semántico y se formularon estrategias y recomendaciones para los traductores especializados en la terminología ecológica del lenguaje vitivinícola.

Durante el proceso de traducción de los discursos de la cata de vino, surgió la idea de elaborar un tesoro bilingüe de términos de la viticultura ecológica especializada en vinos generosos y espumosos. Este trabajo no solo abordó los aspectos principales de la traducción de la cata de vino, sino que también se llevó a cabo la creación de un tesoro bilingüe de terminología vitivinícola ecológica en la combinación lingüística español-ruso. Dicho tesoro ha sido útil no solo para la traducción de los discursos vitivinícolas en el marco del presente trabajo, sino que también puede ser de gran ayuda para lingüistas, traductores, consumidores y empresas de viticultura ecológica en el ámbito hispanohablante y ruso, creación de las páginas web.

El carácter único de este tesoro permite su utilización en diversos programas de traducción asistida, como memorias de traducción, diccionarios electrónicos, programas de reconocimiento de texto y programas para traducción de sitios web, entre otros. Además, debido al creciente intercambio internacional entre Rusia y España, los resultados de este estudio también pueden resultar útiles en campañas de promoción de la viticultura ecológica en otros países, así como para aumentar el interés en los vinos de pequeñas producciones.

Es importante destacar que este estudio no aborda todos los aspectos relacionados



con la problemática de la traducción de la cata de vino como género de discurso publicitario, ni el tesoro cubre completamente la diversidad de la terminología vitivinícola ecológica. Sin embargo, puede considerarse como punto de partida para la elaboración de un tesoro más completo y para continuar ampliando la base terminológica en este campo de traducción.

En conclusión, este trabajo demuestra la importancia y la necesidad de continuar investigando sobre la traducción de la cata de vino en la combinación lingüística español-ruso desde múltiples perspectivas, y profundizar en la base terminológica de los términos vitivinícolas ecológicos en la lengua rusa.

## BIBLIOGRAFÍA

1. AkataVino. (s.f.). *Compañía de Vinos Xolayr. Vinos de Parcela. Viñas Singulares*. <https://guiaakatavino.com/winextreme/compania-de-vinos-xolayr-a-examen>
2. Bachiller González, F. (2006). Léxico de la vid y el vino en la documentación medieval riojana. *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. 236-254. Universidad de Valladolid, Secretario de Publicaciones e Intercambio Editorial.
3. Bajtín, M. (1997). *Obras completas en 7 volúmenes. Volumen 5. Obras de los años 1940-1960*. Русские словари. Институт мировой литературы РАН.
4. Bodegas Fontedei. (s.f.). *Enólogo*. <https://bodegasfontedei.es/enologo/>
5. Bodegas Robles. (s.f.). *La Bodega*. <https://www.bodegasrobles.es/bodega-de-vino-en-cordoba/>
6. Cárdenas Sánchez, B., Rodríguez López, C. I. (2020). *Retos de la traducción científico-técnica profesional: teoría, metodología y recursos*. [https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA\\_UGR/1p2iirq/alma991014266457904990](https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA_UGR/1p2iirq/alma991014266457904990)
7. Cata Del Vino. (20 de junio de 2017). *¿Sabes cómo se utiliza la técnica del asoleo para la elaboración de vinos dulces?* <https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/sabes-como-se-utiliza-la-tecnica-del-asoleo-para-la-elaboracion-de-vinos-dulces>
8. Comisión Europea. (s.f.). *Objetivos del logotipo ecológico*. [https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo\\_es](https://agriculture.ec.europa.eu/farming/organic-farming/organic-logo_es)
9. D. O. Cava. (s.f.). *El vocabulario del Cava*. <https://www.cava.wine/es/origen/glosario/C/#glossary>
10. D. O. Montilla Moriles. (s.f.). *Uva Pedro Ximénez*. <https://www.montillamoriles.es/territorio/uva-poxz/>
11. De La Torre, M. (28 de diciembre de 2018). Guía para entender la naturaleza de un vino espumoso. *Forbes*. <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/guia-para-entender-la-naturaleza-de-un-vino-espumoso/>
12. Diccionario panhispánico del español jurídico. (s.f.). Vino espumoso. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dpej.rae.es/lema/vino-espumoso>
13. Doctrina Qualitas. (s.f.). *¿Qué criterios debe cumplir vino ecológico en Europa?* <https://dqcertificaciones.eu/que-criterios-debe-cumplir-el-vino-ecologico-en-europa/>
14. El Colegio Oficial de Agrónomos de Levante. (1 de enero de 2022). *Cubierta Vegetal en la Agricultura Ecológica: múltiples beneficios sin apenas mantenimiento*. <https://www.coial.org/cubiertas-vegetales-en-la-agricultura-ecologica-multiples-beneficios-sin-apenas-mantenimiento/>
15. Goerin de Tourville, V. (6 de noviembre de 2020). *Какое вино называют крепленным?* Valentina Wine. <https://valentinawine.com/luchshie-kreplenyevina/>
16. González Sáncha, J. C. (2006). La cata del vino y su terminología. *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. 77-84. Universidad de Valladolid, Secretario de

Publicaciones e Intercambio Editorial.

17. Hogar de vinos. (s.f.). *Vinos Pacificados*. <https://hogardevinos.com/el-vino/vinos-especiales/vinos-pacificados/>
18. Lahoz Vellón, J. (2007). *Estrategias lingüísticas de los textos publicitarios*. [https://granatensis.ugr.es/permalink/34CUBA\\_UGR/1p2iirq/alma991005421649704990](https://granatensis.ugr.es/permalink/34CUBA_UGR/1p2iirq/alma991005421649704990)
19. Lens, J. (25 de junio de 2021). Vinos criados en Granada. *Ideal*. <https://gourmet.ideal.es/actualidad/vinos-criados-granada-20210625180911-nt.html>
20. Real Academia Española. (s.f.). Adelfa. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/adelfa?m=form>
21. Real Academia Española. (s.f.). Biodiversidad. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/biodiversidad?m=form>
22. Real Academia Española. (s.f.). Cadena. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/cadena?m=form#DAiPTdK>
23. Real Academia Española. (s.f.). Cambio. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/cambio?m=form#Fxnw1W>
24. Real Academia Española. (s.f.). Champán. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/champán?m=form>
25. Real Academia Española. (s.f.). Coleóptero. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/coleóptero?m=form>
26. Real Academia Española. (s.f.). Crianza. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/crianza?m=form>
27. Real Academia Española. (s.f.). Ecosistema. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/ecosistema?m=form>
28. Real Academia Española. (s.f.). Fermentación. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/fermentación?m=form>
29. Real Academia Española. (s.f.). Herbicida. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/herbicida?m=form>
30. Real Academia Española. (s.f.). Insecticida. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/insecticida?m=form>
31. Real Academia Española. (s.f.). Levadura. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/levadura?m=form>
32. Real Academia Española. (s.f.). Mariquita. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/mariquita?m=form>
33. Real Academia Española. (s.f.). Microbio. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/microbio#AorjBmE>
34. Real Academia Española. (s.f.). Mosto. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/mosto?m=form>
35. Real Academia Española. (s.f.). Oxidación. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/oxidación?m=form>
36. Real Academia Española. (s.f.). Polinización. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/polinización?m=form>

37. Real Academia Española. (s.f.). Pulgón. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dle.rae.es/pulgón?m=form>
38. Reglamento de ejecución (UE) № 203/2012 de la Comisión de 8 de marzo de 2012 que modifica el Reglamento (CE) № 889/2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) № 834/2007 del Consejo, en lo que respecta a las disposiciones de aplicación referidas al vino ecológico. 9 de marzo de 2012.
39. Vacu Vin. (s.f.). *Винная академия ч.1: качественное ли вино?* <https://vacuvin.ru/wine-academy-part-1-when-is-a-wine-good/#:~:text=Под%20сложностью%20вина%20подразумевается%20букет,в%20бокале%20есть%20что%20открыть>
40. VALTEA. (12 de enero de 2021). *¿Qué significa que un vino esté criado sobre lías?* <https://www.valtea.es/que-significa-que-un-vino-este-criado-sobre-lias/>
41. Vázquez Suárez, A., De los Salmones García, M., Suárez Vázquez, A., Rodríguez del Bosque, I. (2008). *Dirección publicitaria*. [https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA\\_UGR/1p2iirq/alma991014240837204990](https://granatensis.ugr.es/permalink/34CBUA_UGR/1p2iirq/alma991014240837204990)
42. Zumthor, P. (1991). *Introducción a la poesía oral*, Madrid. <https://archive.org/details/zumthor-paul-introduccion-a-la-poesia-oral/mode/2up>
43. Биоразнообразие. En *Dic.academic.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de [https://geography\\_ru.academic.ru/660/биоразнообразие](https://geography_ru.academic.ru/660/биоразнообразие)
44. Гербициды. En *Dic.academic.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dic.academic.ru/dic.nsf/bse/78699/Гербициды>
45. Дегоржаж. (s.f.). En *Eniw.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://eniw.ru/degorzhazh.htm>
46. Дрожжи. (s.f.). En *Ushakovdictionary.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=14418>
47. Жесткокрылые. En *Dic.academic.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dic.academic.ru/dic.nsf/ntes/1594/ЖЕСТКОКРЫЛЫЕ>
48. Игристое вино. En *Dic.academic.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de [https://technical\\_translator\\_dictionary.academic.ru/71149/игристое\\_вино](https://technical_translator_dictionary.academic.ru/71149/игристое_вино)
49. Инсектициды. En *Dic.academic.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de [https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc\\_chemistry/1759/ИНСЕКТИЦИДЫ](https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_chemistry/1759/ИНСЕКТИЦИДЫ)
50. Кирилин, И. (23 de diciembre de 2020). *Долго-долго на осадке: игристые с выдержкой*. Энотрия. <https://swn.ru/articles/dolgo-na-osadke-igritye-s-vyderzhkoi>
51. Окисление. (s.f.). En *Ushakovdictionary.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=39687>
52. Олеандр. (s.f.). En *Ushakovdictionary.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=39987>
53. Опыление. (s.f.). En *Ushakovdictionary.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=40615>
54. Пищевая цепь. En *Dic.academic.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc1p/37102>

55. Растительность. (s.f.). En *Old.bigenc.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://old.bigenc.ru/biology/text/3494983>
56. Ремюаж. (s.f.). En *Eniw.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://eniw.ru/remyuazh.htm>
57. Сусло. (s.f.). En *Ushakovdictionary.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=75520>
58. Тенисон, В. (14 de julio de 2022). *Метод аппассименто: что нужно знать*. Энотрия. <https://swn.ru/articles/metod-appassimento-что-нужно-знать>
59. Тираж. (s.f.). En *Eniw.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://eniw.ru/tirazh.htm>
60. Тля. (s.f.). En *Ushakovdictionary.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=77125>
61. Ферментация. (s.f.). En *Ushakovdictionary.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=82278>
62. Шампанский метод. (s.f.). En *Eniw.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://eniw.ru/shampanskiy-metod.htm>
63. Шампанское. (s.f.). En *Ushakovdictionary.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://ushakovdictionary.ru/word.php?wordid=85749>
64. Экосистема. En *Dic.academic.ru*. Recuperado en 22 de junio de 2023, de <https://dic.academic.ru/dic.nsf/enc3p/334038>

## ANEXO

### *Anexo A. Traducción del español al ruso del discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles)*

Прежде всего, хотелось бы поблагодарить Университет Гранады за предоставление мне возможности поучаствовать в этом форуме. Говоря откровенно, сначала я думал, что это немного странно, делать презентацию о вине для мероприятия на факультете устного и письменного перевода. Я участвовал во множестве форумов, но сюда я прихожу в первый раз. Энрике прав говоря о необходимости обсуждения этой темы на вашем факультете, и я согласен с ним, так как и последняя работа, которую мы делали для нашего сайта, была связана с переводом.

У меня есть только 40 минут и сначала мне хотелось бы кратко обозначить темы, о которых пойдет речь в моей презентации. Во-первых, мне хотелось бы, чтобы у вас сложилось определенное представление о нашей винодельне. Я начну с показа полутораминутного видео и потом расскажу немного о винах, которые мы будем дегустировать в конце. Хорошо? Начнем с видео и потом я продолжу презентацию.

Можно сказать, что это краткое изложение 25 лет работы в сфере экологического виноделия. Наша экологическая работа определяет характер наших вин. Вкус, аромат и характер вин, которые мы будем дегустировать сегодня – это результат кропотливой работы, начатой нами 25 лет назад. Как я уже говорил в самом начале, Винодельня Роблес (Bodegas Robles) это семейный бизнес. В настоящее время в компании работают члены третьего и четвертого поколения нашей семьи.

На сегодняшний момент, наша винодельня – это единственная компания в мире, которая производит крепленые вина, сертифицированные как экологические. Для нас душа нашей работы – это экологическая агрокультура. Этот подход представляет, скажем так, парадигму нашей деятельности, которая состоит в сохранении природной целостности нашей земли и отказе от использования синтетических веществ. На наших виноградниках не используются гербициды, инсектициды или другие химикаты. Скажем так, процесс ферментации нашего вина происходит в отсутствии синтетических или генно-модифицированных дрожжей. Это полностью запрещено. Самое важное, что процесс производства нашего вина, начиная с виноградников и заканчивая самой винодельней, регулируется европейскими нормами. На этом слайде внизу вы можете видеть различные термины, регулируемые европейским законодательством. Например, такие термины как «био», «биологический», «органический», «эко» и «экологический» на этикетке или лейбле означают, что это вино было изготовлено в соответствии с нормами, которые регулируют экологические продукты, в данном случае, виноделие и энология.

Итак, мы отошли от классического способа виноделия (он показан на этой фотографии), при котором для получения необходимых микроорганизмов мы

закупали дрожжи в лаборатории, что в свою очередь оказывало влияние на свойства нашего вина. Вы можете ясно видеть на этой фотографии, что жизнь, так сказать, «блистает своим отсутствием». Сейчас мы перешли к другому типу виноделия, при котором мы способствуем развитию биологического разнообразия. Наша цель – это культивация различных микроорганизмов, в том числе и дрожжей, которые будут определять характер наших вин.

Нам было необходимо провести радикальные изменения в нашей работе. Если мы не могли использовать продукцию химического синтеза, в том числе и гербициды, то нам нужно было превратить растительность в нашего союзника. Если мы не могли использовать синтетический углерод, мы должны были заставить природу генерировать этот углерод. Если мы не могли использовать инсектициды, то мы должны были заставить экосистему создать природный баланс, который в последующем будет служить защитником нашего урожая. Растительный покров стал, своего рода, ответом на многие вопросы, возникшие при переходе на экологическое виноделие. Первый вопрос состоял в том, что при культивации растительного покрова необходимо, чтобы его создание и рост способствовали обогащению почвы азотом, фосфором и калием, что необходимо виноградной лозе для плодоношения. Растительный покров, как вы могли заметить ранее, должен состоять из различных видов цветов, которые будут способствовать созданию растительного контекста и пищевой цепи, представляющие собой, ни больше ни меньше, чем равновесие, генерируемое экосистемой, что регулирует и сохраняет здоровое состояние виноградников. Здесь вы можете видеть некоторые фотографии. Кстати, все фотографии, которые я показываю и буду показывать, были сделаны нами на наших виноградниках. На этой фотографии вы видите яркий пример пищевой цепи. Растение, называемое олеандр, привлекает тлю, которая является прекрасным источником питания для такого представителя жесткокрылых как божья коровка. Таким образом, создается природный баланс, который не требует вмешательства продуктов химического синтеза. Тут представлена другая фотография, демонстрирующая важность опыления, другими словами, количество насекомых, присутствующих на виноградниках, как функция природного инсектицида, которую они выполняют. Обратите внимание, что ответ на проблему традиционного виноделия прямо противоположный: если мы способствуем созданию биологического разнообразия и притока огромного количества насекомых, то мы получаем в итоге баланс биологической депривации, который контролирует выполнение насекомыми своей полезной функции, а не получение контроля над экосистемой. Вот другая фотография пищевой цепи, на которой видно важность этой системы, начиная от земли и заканчивая птицами. Скажем так, то, что мы создаем – это цикл, в котором наши виноградники остаются полностью здоровыми при участии всех представленных на фотографиях элементов.

Чем больше мы заботимся о земле, тем лучше наше вино. Именно его вы позже и попробуете. Хорошо? Практика экологического виноделия включает в себя постоянный вклад в развитие биоразнообразия и уменьшение эффекта изменения климата. Это именно те качества, которые мы развиваем в результате нашей

работы. Кстати, в 2009 году наша компания стала первой экологической компанией в Испании, которая измерила, утвердила и зарегистрировала уровень выделений CO<sub>2</sub>, производимый в результате рабочего процесса. Год за годом мы уменьшаем количество этих выбросов и примером этого может служить эта бутылка вина. Это вино будет последним, которое мы продегустируем. Получается, что мы не только будем дегустировать вино, но и совершать ответственное действие: участвовать в переработке и повторном использовании бутылки. Поговорим об этом позже.

Все это играет важную роль в производстве наших вин. Я имею в виду дрожжи, микроорганизмы, которые мы производим при полном отсутствии продуктов химического синтеза и которые чрезвычайно важны для производства крепленых вин. Здесь вы можете увидеть слой дрожжей называемый «флор». Это фотография бочки, в которой выдерживается вино Фино (vino fino). Это первое вино, которое мы попробуем. Как вы можете видеть, в процессе выдержки, образуется слой специальных дрожжей «флор» (pelo de levadura de flor), который представлен микроорганизмами, выращенными на наших виноградниках и которые приклеиваются, как вы могли видеть в видео, к кожице винограда и к листьям. В результате выжимки эти микроорганизмы попадают в сусло и провоцируют процесс анаэробной ферментации (брожения). После этого, в процессе выдержки, как вы можете видеть на этой фотографии, анаэробным способом формируется слой натуральных дрожжей, который сохраняет вино от окисления. Это будет первое вино, которое мы продегустируем.

Я принес специальные карточки, чтобы вы могли наглядно видеть, как происходит процесс производства крепленых вин. Система «солера и криадера» (sistemas de soleras y criaderas) – это то, что делает эти вина уникальными. Эта система производства является отличительной чертой крепленых вин Андалусии. Крепленые вина Андалусии производятся в Малаге, Уэльве, Хересе и Монтилье. Отличительной чертой этих четырех зон является географическое положение и климат, который влияет на разновидность и сорт винограда. Вы можете видеть типологию вин, которые производятся в Андалусии на одной из карточек. Она представлена пятью разновидностями вина. Отличие наших крепленых вин — это то, что они производятся из сорта винограда Педро Хименес.

Итак, что представляет собой сорт Педро Хименес? Этот сорт отличается фундаментальной характеристикой, которая состоит в том, что этот виноград содержит большое количество сахара, который отвечает за высокий градус натурального алкоголя. Здесь вы можете видеть систему «солера и криадера» (sistemas de soleras y criaderas), суть которой в том, что мы перемещаем небольшое количество вина из нижнего ряда бочек (solera) в третий ряд бочек (criadera). Это довольно простая система: когда мы переходим к розливу вина в бутылки, то мы просто перемещаем небольшое количество вина из нижнего ряда бочек (solera) и тут же заменяем этот недостаток вином из верхнего ряда. Эта концепция называется «сака» (saca). Другими словами, «сака» (saca) называется действие, при котором мы перемещаем небольшое количество вина из верхнего ряда бочек (criadera) в нижний ряд бочек (solera). В этом и состоит идея системы «солера и криадера» (sistemas de soleras y criaderas).



Здесь вы можете видеть типологию крепленых вин Андалусии. Первая колонка, как я уже сказал, очень важная информация, защищенное географическое наименование Монтилья-Морилес (D.O. Montilla-Moriles), Винодельня Роблес (Bodegas Robles) и сорт винограда Педро Хименес, который мы используем для производства наших вин, 100 %. Разновидности наших вин: Фино (Fino), Амонтильядо (Amontillado), Олоросо (Oloroso), Педро Хименес (Pedro Ximénez), Пало Кортадо (Palo Cortado) и Крим (Cream). Первая колонка – это минимальный и максимальный градус алкоголя необходимого вину, чтобы его признали принадлежащим к одной из перечисленных разновидностей. То есть, каждая винодельня, согласно собственным критериям и в указанных рамках, вольна увеличивать или уменьшать градус алкоголя для своих вин. Вторая колонка справа или, лучше сказать, третья в этом случае, показывает сорт винограда. Для нашего вина мы используем только виноград Педро Хименес, кроме производства одноименного вина Педро Хименес (Pedro Ximénez), для которого используется тот же сорт винограда, но в заизюмленном (высушенном на солнце) виде. Это происходит в результате помещения винограда на солнце (*uva asoleada*), но до момента полного высыхания (*uva racificada*). Третья колонка – это тип выдержки вина. Речь идет о двух видах выдержки. Первый тип – это биологическая выдержка, которую вы видели на фотографии с вином в бочке под слоем дрожжей «флор» (*velo de flor*). Существует другой вид выдержки, при котором мы убираем этот слой дрожжей (мы можем его убрать) по причине изменения температуры или по причине того, что мы заполнили бочку вином до самого верха, и уже не хватает воздуха для ферментации. Тогда дрожжи убираются и начинается процесс оксидативной выдержки (выдержки при контакте с воздухом). То есть, согласно типу вина, необходимо, например, для вина Фино (Fino) два года минимально обязательной выдержки под слоем дрожжей. От двух лет до бесконечности. Я имею в виду, что не существует предела по времени выдержки. При этом, что точно не может произойти, так это оксидативной выдержки вина Фино (Fino). Тип вина Амонтильядо (Amontillado), с другой стороны, подвергается обязательной выдержке под слоем дрожжей (минимум пять лет) и трем годам оксидативной выдержки. Таковы минимальные временные рамки. Мы можем найти Амонтильядо (Amontillado), подвергшееся 10, 12, 15, 20 годам биологической выдержки и другим 12, 13, 15 годам оксидативной выдержки. Вино типа Олоросо (Oloroso) никогда не подвергается биологической выдержке. Для этого вина всегда используется оксидативный способ. Для вина Пало Кортадо (Palo Cortado) не существует обязательных типов выдержки, а вино типа Крим (Cream) представляет собой смесь вин Педро Хименес (Pedro Ximénez) и Олоросо (Oloroso). Последняя колонка содержит информацию о минимальном уровне сахара на литр. Один из выступающих до меня говорил о немецких винах, и вы можете видеть на карточке, что для вина Педро Хименес (Pedro Ximénez) обязательно содержание больше 272 граммов сахара на литр и 380 граммов фруктозы на литр. Итак, здесь вы можете видеть список терминов, которым мы хотели дать определение. Мы это сделали для того, чтобы у вас было четкое представление, о чем идет речь, что такое биологическая выдержка, оксидативная выдержка, смешанная выдержка в случае

вина Амонтийядо (Amontillado), и система «солера и криадера» (sistemas de soleras y criaderas).

Сорт винограда Педро Хименес. Как мы делаем вино Педро Хименес (Pedro Ximénez)? Итак, как я уже сказал раньше, мы находимся в зоне с температурой в 46 градусов и, я думаю, в этом году она увеличится. Мы выкладываем срезанные гроздья винограда на земле, как вы можете видеть на этой фотографии. Если для немецкого Ледяного вина (Eiswein), одно из главных условий – это наличие зимы, то в производстве нашего вина огромную роль играет солнце. Вы можете видеть на другой фотографии, как виноград подвергается процессу высушивания на солнце и как происходят изменения... (презентация приостановлена по техническим причинам). Скажем так, на предыдущей фотографии вы видели процесс высушивания винограда на солнце, при котором увеличивается концентрация сахара. Этот сахар превращается в отличительную характеристику такого вина, сладкого вина из изюма. В то же время, вино Фино (Fino) – это сухое вино, содержащее два грамма сахара на литр.

Я принес два типа вина и мне хотелось бы поговорить о них. Первое из них это игристое вино, изготовленное традиционным способом. Мы использовали сорт винограда Педро Хименес для изготовления этого вина. Есть две важные концепции, о которых мы будем говорить при описании игристых вин: эндогенная ферментация (burbuja endógena) и экзогенная ферментация (burbuja exógena). В нашем случае выделение углекислого газа происходит в самом вине традиционным способом. Этот традиционный метод происходит в несколько этапов. Во-первых, тираж, потом бутылочная выдержка, ремюаж, дегоржаж, дозаж, укупорка и маркировка. При процессе тиража мы добавляем сахар и дрожжи в вино для того, чтобы началась вторичная ферментация в бутылке. В нашем случае, это 100% сок винограда сорта Педро Хименес. Сначала происходит первичная ферментация, а затем при вторичной ферментации, при которой вино получает характеристики винограда Педро Хименес. Вы сможете сравнить схожесть этого вина с «кава» (испанское игристое вино из Каталонии) и шампанским. Вы сможете почувствовать хлебные ноты в нашем вине. Бутылочная выдержка длится 18 месяцев. Для нашего вина Фино (Fino) требуется как минимум 24 месяца выдержки, а для вина Амонтийядо (Amontillado) – 8 лет. Представьте себе игристое вино восьмилетней выдержки. Таково значение времени в изготовлении вина. Потом мы переходим к процессу ремюажа, при котором происходит перемещение осадка в горлышко бутылки. После этого мы переходим к процессу дегоржажа, при котором мы извлекаем дрожжевой осадок. После всего этого мы используем специальную смесь из того же самого вина, чтобы не изменить характеристики получаемого игристого вина. И, наконец, мы производим укупорку и маркировку вина. Итак, как я уже ранее упоминал, последнее вино, которое мы будем дегустировать, является частью проекта «Бутылка вина» (“Labotelladelvino”). Цель этого проекта – повторное использование бутылки. Эту пустую бутылку, которая расписана и стилизована, можно использовать вновь. Мы подсчитали, что каждый раз, когда вы опустошаете и наполняете бутылку, представленную в формате, который мы называем «bag in box», мы уменьшаем наши выбросы CO<sub>2</sub> в атмосферу на 500

граммов. Я хочу сказать, что возможно употреблять вино и при этом способствовать экологическому потреблению, переработке и повторному использованию бутылки. Пожалуй, это все с моей стороны и сейчас мне хотелось бы перейти к дегустации, если вы не против.

**Anexo B. Traducción del español al ruso del discurso de Antonio López de la Casa (Vinos Xolair)**

Вино, которое мы будем дегустировать сегодня, сделано полностью из винограда сорта Вихирьего (Vigiriego). Этот сорт винограда произрастает только на горном хребте Сиерра-де-Контравьеса (Sierra de la Contraviesa) в регионе Альпухарра (Alpujarra) и на Канарских островах на острове Иерро (la isla del Hierro). Это вино называется «Эльвира» (“Elvira”), 8 месяцев выдержки на осадке и 2 месяца выдержки в бочке (при этом используется бочка, бывшая в долгом употреблении). Также я принес красное вино.

Итак, сначала я потрачу 3 минуты на объяснение процесса дегустации и потом мы начнем. Во-первых, не вращая бокал, нужно понюхать вино и оценить интенсивность его запаха. Другими словами, насколько силен аромат вина. Не нужно слишком долго думать. Ясно, что у вина аромат не сильно выражен, но он присутствует. По шкале от 1 до 10 я бы поставил 7. (Неразборчиво)... Я не делал ничего особенного, ведь это вино и так сделано эксклюзивно из сорта Вихирьего (Vigiriego). Теперь мы вращаем бокал, и вино начинает испаряться. Сейчас мы должны обратить внимание на сложность вина: насколько сложный у него букет вкусов и ароматов. Мы чувствуем запахи... (выступающий прервался по техническим причинам). Потом, если захотите, я дам вам посмотреть на дегустационный лист, который мне составил мой друг, самый лучший писатель на тему вин в Испании (по моему мнению), Антонио Касадо<sup>5</sup>. Это описание занимает половину страницы, я так никогда не смогу. Итак, очевидно, что это сложное вино, мы слышим множество различных фруктовых нот.

Теперь, когда мы делаем глоток вина, мужчинам нужно сосредоточиться. Здесь преимущество на стороне женщин, которые могут делать несколько дел сразу. Ну, ничего страшного, будем идти по порядку. Итак, существует 5 различных вкусов: сладкий, соленый, горький, кислый и умами. Понятно? Теперь мы начинаем перекачивать вино во рту, как будто мы поласкаем небо. Для чего мы это делаем? Для того чтобы ощутить, как оно раскрывается во рту и оценить эффект его восьмимесячной выдержки.

Теперь, когда вино полностью «окутало» нам рот и полностью раскрылось, мы можем перейти к его аромату. Нужно сделать тоже самое: оценить интенсивность аромата (насколько сильно он ощущается) и сложность аромата (много ароматов или нет). Потом мы делаем глоток, при этом закрывая рот и вдыхая через нос. Таким образом, мы воспринимаем запах и через рот, и через нос.

Следующий этап – это послевкусие. Если после глотка вина, мы все еще чувствуем его во рту, то речь идет о длительном послевкусии. Если вкус вина исчезает сразу же после глотка, то это короткое послевкусие. Итак, без лишних прелюдий, давайте приступим к дегустации.

Существует множество сортов винограда, из которых изготавливается белое вино: Совиньон блан (Sauvignon Blanc), Шардоне (Chardonnay), Вердехо (Verdejo).

---

<sup>5</sup> Se mantiene el estilo del discurso original en español

Теперь вы можете оценить сложность и многогранность вина из сорта Вихирьего (Vigiriego). У этого вина длительное послевкусие, я все еще чувствую его во рту. Оно хорошо подходит, скажем, к блюдам из мяса и многим другим. В этом состоит вся сложность этого вина. Это вино обязано этим свойствам восьмимесячной выдержке на осадке, которая требует постоянной работы. Нужно перемешивать дрожжевой осадок в баке при высоких температурах не менее 3 раз в неделю.

### **Anexo C. Traducción de los comentarios de Francisco Robles Rubio**

Для нас время выдержки не играет особой роли, так как вину Фино (Fino) требуется 24 месяца выдержки минимум, в то время как вину Амонтийядо (Amontillado) – 8 лет. Это означает, что минимальный срок выдержки нашего вина, которое является частью нашего проекта «Время» (“El Tiempo”), составляет 18 месяцев. Мы не придаем большое значение срокам выдержки в этом случае. Другие винодельни имеют иной подход, они могут продавать игристые вина с выдержкой всего в 2 месяца (время – это деньги, оно увеличивает стоимость производства вина). В нашем случае мы соблюдаем правила выдержки, требуемые для наших вин, которые обязывают нас выдерживать их от 2 до 8 лет в дубовых бочках. По этой причине время не является проблемой в производстве наших игристых вин, а скорее является преимуществом. Мы не против оставить игристое вино в бутылке на длительное время (18 месяцев, 24 месяца или 36 месяцев).

## Anexo D. Traducción de los fragmentos de la presentación de Bodegas Robles<sup>6</sup>



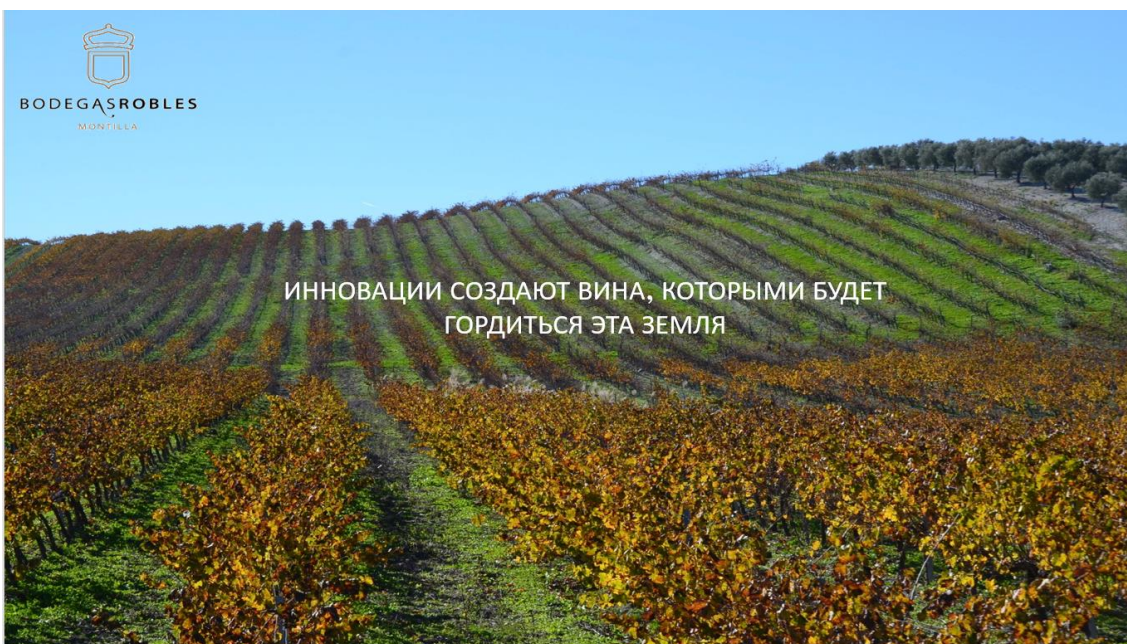
Премия за производство  
экологической продукции  
«Продукты Испании», 2014  
MAGRAMA



Премия в сфере  
энотуризма RVE 2016  
MAGRAMA-МИНИСТЕРСТВО ТУРИЗМА



Премия в сфере  
агрикультуры  
2016  
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
АНДАЛУСИИ



<sup>6</sup> Todos los materiales y fotos se utilizan con permiso de Francisco Robles Rubio

## ¿ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ?



- Сохранение плодородности почвы
- Отказ от синтетических веществ
- Отказ от использования генно-модифицированных микроорганизмов
- Следование законодательству ЕС

**Био, Биологический, Органический, Эко и Экологический** – это защищенные термины, используемые на всей территории ЕС для маркировки сельскохозяйственной продукции экологического производства

## ЧЕМ БОЛЬШЕ МЫ ЗАБОТИМСЯ О ЗЕМЛЕ, ТЕМ ЛУЧШЕ НАШЕ ВИНО



- Мы практикуем сертифицированное **экологическое виноделие**.
- Мы способствуем развитию **биоразнообразия** на наших виноградниках: создаем растительный покров, который обеспечивает виноград питательными веществами и необходимыми организмами; высаживаем живые изгороди для насекомых, которые поддерживают экосистему в равновесии.
- С целью уменьшения эффекта **изменения климата**, мы используем возобновляемые источники энергии и биомассу, полученную на виноградниках.
- В 2009 году мы стали первой испанской винодельней, которая подсчитала свои **выбросы углекислого газа в атмосферу**, и обязалась уменьшать их каждый год...





### Выдержка под слоем дрожжей «флор»

Слой дрожжей «флор» – это слой живых дрожжей, который образуется на поверхности вина внутри бочки.

Для развития этого плавающего слоя дрожжей необходимо, чтобы содержание в вине алкоголя достигло 14-15%. В защищенном географическом наименовании Монтилья-Морилес (D.O. Montilla-Moriles) этот градус алкоголя достигается естественным путем благодаря высокому содержанию сахара в местной разновидности винограда Педро Хименес.

### Игристые вина:

- Эндогенная ферментация:
  - -Традиционный метод
  - -Метод Гранвас и метод Шарма
  - -Метод Ансестраль
- Экзогенная ферментация:
  - -Карбонизация



## Традиционный метод производства игристых вин Шампенуаз

- Этапы:
- -Тираж
- -Вторичная ферментация в бутылке
- -Бутылочная выдержка
- -Ремюаж
- -Дегоржаж
- -Дозаж
- -Укупорка
- -Маркировка

**Anexo E.** *Enlaces a las transcripciones de discursos originales, la presentación y el video de Bodegas Robles*

*Enlace a los discursos originales*

Discurso de Francisco Robles Rubio (Bodegas Robles):

<https://docs.google.com/document/d/1UNK54uPdtHfKG35UMuYBw4YqkIs1xAQtwvHzftzgwXE/edit?pli=1>

Discurso de Antonio López de la Casa (Vinos Xolair):

[https://docs.google.com/document/d/1v0Ui3hw5Rh96WZsX\\_nFMswHDCzOVZQFfWDAP9ioQiAE/edit](https://docs.google.com/document/d/1v0Ui3hw5Rh96WZsX_nFMswHDCzOVZQFfWDAP9ioQiAE/edit)

*Presentación de Bodegas Robles:*

[https://docs.google.com/presentation/d/1tuaUUta5XM6b9B5-u\\_xvM6AdkMYvkz4g/edit?usp=sharing&ouid=115906596894624366250&rtpof=true&sd=true](https://docs.google.com/presentation/d/1tuaUUta5XM6b9B5-u_xvM6AdkMYvkz4g/edit?usp=sharing&ouid=115906596894624366250&rtpof=true&sd=true)

*Video de Bodegas Robles:*

<https://www.youtube.com/watch?v=UuM54iigXr4>

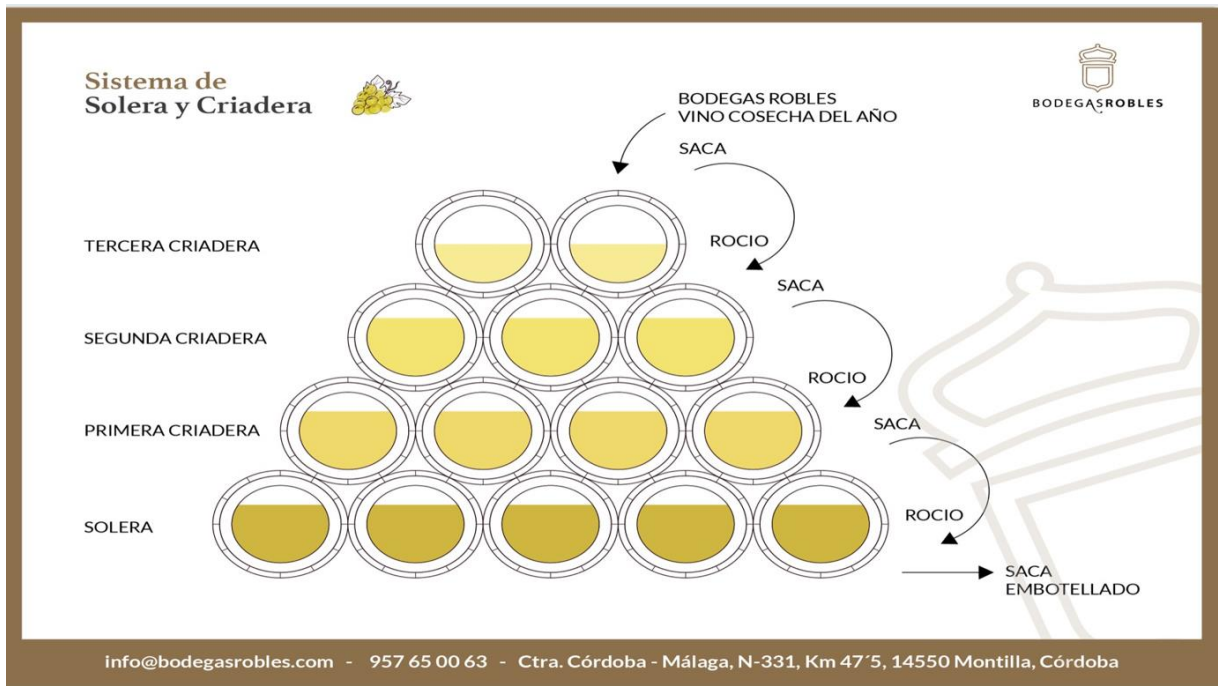
**Anexo F.** *Fotografías de los vinos de Bodegas Robles*







**Anexo G. Ficha de sistema de soleras y criaderas**



## Anexo H. Ficha de tipología de vinos generosos

		D.O. Montilla Moriles				
		Uva : Pedro Ximénez Tipo de suelo : albarizas Tipo de crianza : sistema de soleras y criaderas dinámicas Tipo de vinos : generosos / generosos de licor				
				Crianza		
		Grado alcohólico	Uva	Biológica	Oxidativa	GR/L azúcar
Fino		14,5 / 17	PX	2	0	≤4
Amontillado		16 / 22	PX	5	3	≤4
Oloroso		16 / 22	PX	0	2	≤4
Pedro Ximénez		15 / 22	PX pasas	0	1	≥272
Palo Cortado		16 / 22	PX	0	0	≤4
Cream		16 / 22	PX	ensamblaje de vino PX y oloroso		60 a 140

info@bodegasrobles.com - 957 65 00 63 - Ctra. Córdoba - Málaga, N-331, Km 47'5, 14550 Montilla, Córdoba



## Anexo I. Fichas de terminología vitivinícola ecológica



**Montilla Moriles:** Zona localizada a 45 KM al Sur de Córdoba, compuesta por 17 municipios cuya altitud varía entre 125 y 600 m sobre el nivel del mar.

**Clima:** Semi-Continental Mediterraneo con inviernos cortos y relativamente suaves y veranos calurosos, largos y secos con temperaturas que llegan a superar los 46 °C. Horas de sol anuales superior a 3.000 y pluviometría entre 300 y 800 mm.

**Suelos:** Las Albarizas son suelos blancos, ricos en carbonato cálcico de origen marino, con suelos y subsuelos formados por margas blandas de composición mineralógica simple y estructura hojaldrada y grumosa.

**Uva Pedro Ximénez :** Uva blanca de piel fina, muy sensible a la humedad. Alto contenido de azúcares capaz de producir vinos finos cuyo grado de alcohol es natural. Exclusiva para la elaboración de vinos dulces de Pasas Pedro Ximénez.

**Vinos generosos:** Vinos cuya concentración de alcohol natural mínima obligatoria es de 14,5 %vol. y cuyo Sistema de envejecimiento es el de "Soleras y Criaderas"

**Generosos de licor:** Vinos fortificados cuya concentración de alcohol mínima obligatoria es de 14,5 a 22 %vol. cuyo Sistema de envejecimiento es el de "Soleras y Criaderas"

info@bodegasrobles.com - 957 65 00 63 - Ctra. Córdoba - Málaga, N-331, Km 47'5, 14550 Montilla, Córdoba



**Crianza biológica:** Envejecimiento bajo VELO DE FLOR (Capa de levaduras en la superficie del vino que evita la oxidación)

**Crianza oxidativa:** Envejecimiento en ausencia de velo de flor. El oxígeno actúa en todo el vino produciendo oxidación.

**Crianza mixta:** Vino envejecido en ambas crianzas (parte biológica y parte oxidativa).

**Sistema de soleras y criaderas:**

- **DINAMICO:** Basada en la extracción (o "saca") parcial, de cada una de las botas\* de SOLERA (las ubicadas más cerca del suelo) dentro de la piña que forman la unidad del sistema y posteriormente una reposición (o "rocío") con vinos con menos crianza de las líneas de botas ubicadas sobre la solera (en orden 1ª, 2ª, 3ª criadera, puede llegar hasta cuatro alturas con la 4ª criadera). Es un sistema de crianza con mezcla de vendimias.

\*(bota andaluza: barril de madera de roble americano muy viejo de unos 640 litros)

info@bodegasrobles.com - 957 65 00 63 - Ctra. Córdoba - Málaga, N-331, Km 47'5, 14550 Montilla, Córdoba