

La terminología y los culturemas del vinagre Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles: la ficha técnica

Terminology and culturemes in Protected Designation of Origin Montilla-Moriles vinegars: fact sheet

Resumen

La fabricación de artículos de calidad está influyendo en la variedad de productos que las bodegas o cooperativas de la industria vitivinícola crean. De igual manera, las líneas de investigación se están orientando a nuevos campos como el enoturismo o el vinagre. Debido a la falta de estudios en torno a este último elemento y a la relevancia que están cobrando los vinagres con sello de calidad diferenciada a nivel nacional e internacional, hemos optado por seleccionar el vinagre amparado por una Denominación de Origen Protegida (DOP). En particular, escogimos la DOP Montilla-Moriles por la riqueza léxica con la que cuenta la región comprendida. Mediante un corpus elaborado con un texto creado por expertos, la *ficha técnica*, nos propusimos el objetivo de determinar su grado de especialización, describir el género textual, extraer los términos presentes gracias a *Sketch Engine* y analizarlos mediante la fuente terminológica ENOTERM. Asimismo, tomamos el corpus como medio para conocer los campos temáticos de los que se nutren los textos y seleccionar los culturemas que aportan carga cultural de la comarca cordobesa o de Andalucía. En primer lugar, para medir el grado de especialización, analizamos factores claves como el emisor, el receptor, el contexto, la temática y el índice de densidad terminológica. Dicho índice, junto a los cálculos realizados para delimitar qué relevancia tiene cada campo temático dentro de la ficha técnica, nos aporta unos resultados cuantitativos. Las primeras cifras confirman la especialización del género, el cual se engloba dentro de la lengua de la vid y el vino. El resto de los datos determinan que predomina la nota de cata (con una amplia gama de léxico común que ha adquirido un valor especializado) seguido de unidades léxicas especializadas relacionadas con la elaboración y la región. En lo concerniente a los resultados cualitativos, hemos generado un glosario contrastado y categorizado cuyo objetivo final es nutrir la fuente ENOTERM en aquellos casos que no aparecen por ser propios del vinagre. Los culturemas presentes en los textos carecen de propuesta de traducción por parte de las bodegas en la mayoría de los casos, lo que dificulta una comprensión por parte del cliente extranjero. En conclusión, la ficha técnica del vinagre es un género textual especializado

Autoría

JUAN PEDRO MORALES-JIMÉNEZ
GIRTraduvino,
Universidad de Valladolid, España
juanpedro.morales@uva.es
<https://orcid.org/0009-0006-5183-7347>

Para citar este artículo:

Morales-Jiménez, J. P. (2024). La terminología y los culturemas del vinagre Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles: la ficha técnica, *ELUA*, 42, 131-150.
<https://doi.org/10.14198/ELUA.26953>

Recibido: 30/01/24
Aceptado: 14/04/24

© 2024 Juan Pedro Morales-Jiménez



Licencia: Este trabajo se comparte bajo la licencia de Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional de Creative Commons (CC BY-NC-SA 4.0): <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

con una riqueza de términos interdisciplinarios y con una presencia de *culturemas*, matiz diferenciador frente a otros productos, que requieren una mayor atención y una documentación más allá de las fuentes lexicográficas y terminológicas.

Palabras clave:

términos; especialización; *culturemas*; vinagre DOP Montilla-Moriles; ficha técnica; lengua de la vid y el vino.

Abstract

The production of quality items is influencing the variety of creations of wineries or cooperatives in the wine industry. In the same way, research is being oriented towards new areas such as wine tourism or vinegar. One of the main issues to decide vinegar as the subject of study is the lack of research. Moreover, high-quality vinegars are gaining national and international relevance. That is the reason why Protected Designation of Origin (DOP) Montilla-Moriles Vinegars were chosen. The inhabitants of this region, located in Córdoba, introduced lexical words related to wine industry in their lexicons. Using a corpus with fact sheets, we planned to discover its specialization degree, to describe the textual genre, to extract the terms thanks to Sketch Engine and to analyze them using ENOTERM, a terminological source. Furthermore, we took the corpus as a key element to know *culturemes* involving vinegar in specialized text from Córdoba and Andalusia. Firstly, to measure the specialization degree, we analyze essential factors such as the sender, the receiver, the context, the topic, and the terminological density index. This index and several calculations carried out to delimit the importance of each thematic area within the fact sheet provide us with quantitative results. The first data confirm the specialization of the genre, which is included within the language of vine and wine. The rest of the data determines that the tasting note predominates (with a wide range of common lexicon that has acquired a specialized value) followed by specialized lexical units related to the production and the region. Regarding the qualitative results, we have generated a contrasted and categorized glossary whose final objective is to nourish ENOTERM in those cases that do not appear because they are specific to vinegar. Commonly *culturemes* do not have a translation proposal in most cases, which makes understanding difficult for the foreign client. In conclusion, the fact sheet is a specialized textual genre with a huge number of interdisciplinary terms and a presence of *culturemes* that need to be translated paying special attention. Documentation beyond lexicographic and terminological sources is needed to succeed with an adequate translation.

Keywords:

terminology; specialization; *culturemes*; Protected Designation of Origin Montilla-Moriles vinegars; fact sheets; language of vine and wine.

1. INTRODUCCIÓN

El sector vitivinícola comprende una amplia gama de productos más allá de los comúnmente estudiados y analizados (vid, vino, cata de vino, entre otros). El nuevo paradigma cultural, investigador y tecnológico ha provocado que en las últimas décadas surjan nuevas tendencias y aumenten su presencia en la vida cotidiana. Claro ejemplo de ello es el incremento del interés en el enoturismo, en el aceite de pepita de uva con fines agroalimentarios o biosanitarios y en los productos ecológicos o con sello de calidad

diferenciada. En consecuencia, el sector demanda nuevas líneas investigadoras que se amolden a las nuevas necesidades.

Uno de los productos que se ha visto influenciado por dicha tendencia es el vinagre. Este producto se origina de la fermentación acética del vino o de otros líquidos como zumos. Se trata de un artículo con poca presencia en el campo de la investigación, ya que cuenta con una percepción negativa. Hasta recientemente no había suscitado interés como elemento *gourmet*. Autores como Pacottet y Guittoneau (1912, p. 9) vinculan al vinagre como la principal enfermedad que puede sufrir el



vino. Otros autores como Alonso de Herrera (1513, pp. 66-82) o Chaptal (1807, pp. 10) proponen diversos medios para prevenir dicho proceso o cómo emplearlo con fines más allá de lo gastronómico. No obstante, no era una elaboración que se realizase a propósito. Desde una orientación lingüística, el rasgo negativo ha calado en la sociedad; muestra de ello son expresiones que lo incluyen como el adjetivo *avinagrado*, “[Ðd]e condición acre y áspera” (RAE/ASALE, 2023) o *cara de vinagre*, “cara de pocos amigos” (ídem).

El sector vitivinícola está luchando por cambiar esa connotación. En la actualidad, sí se destina un vino “adecuado” para generar un resultado óptimo. Por lo tanto, se obtiene un artículo con rasgos y características más allá de lo amargo. Ejemplos del perfeccionamiento son las diversas certificaciones que amparan vinagres de calidad. En concreto, existen tres Denominaciones de Origen Protegida¹ en España (DOP Vinagre de Montilla-Moriles, DOP Vinagre de Jerez y DOP Vinagre del Condado de Huelva). A nivel europeo, encontramos otros tres sellos en Italia (eAmbrosia, s.f.). Las españolas se ubican todas en Andalucía y cuentan con unos rasgos y peculiaridades distintivos a las del resto de la Península o Europa. El primer aspecto es el tipo de vinagre; en Italia predominan los balsámicos frente a los procedentes de vinos finos, olorosos o secos de los andaluces. Asimismo, se emplean variedades características como Pedro Ximénez y Moscatel para obtener un producto representativo de cada región (DOP Condado de Huelva, DOP Jerez y DOP Montilla-Moriles, s.f.).

Nos propusimos centrarnos pues en la DOP Montilla-Moriles dada la cercanía y el conocimiento del investigador sobre la región. De igual modo, el territorio se caracteriza por contar con una riqueza léxica y cultural en torno al sector vitivinícola que lo ha incluido en su vocabulario (Luque Janodet, 2017, p. 108):

Como se puede observar, el vino es parte de la cultura, historia y tradiciones de una región, elementos que cristalizan en la existencia de palabras que no

son utilizadas en otras regiones, hecho que puede producir problemas de ininteligibilidad entre hablantes de un mismo idioma y país.

Unido todo lo mencionado a la especialización de la industria vitivinícola, vemos pertinente centrarnos en los vinagres amparados por la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles, ya que como dicho autor concluyó: “sería realmente interesante continuar esta línea de estudio, recopilando y documentando términos de la región vinícola Montilla-Moriles” (*ibid.*, p. 110).

Con el fin de conseguir los objetivos y la hipótesis que reflejaremos a continuación, plasmaremos la relevancia de la especialización del sector y de los cultuemas presentes. Tras definir ambos conceptos, propondremos una metodología basada en lingüística de corpus que nutriremos mediante la ficha técnica, un documento característico de los productos agroalimentarios. Gracias a la compilación *ad hoc* describiremos la ficha técnica del vinagre como estudio inicial de este género textual. Finalmente, presentaremos los datos cualitativos y cuantitativos; cualitativos al conocer las diversas traducciones propuestas y su adecuación y cuantitativos al resaltar la densidad terminológica y de cultuemas. El producto final del análisis pretende formar parte e incrementar ENOTERM, base terminológica creada por Martínez Lanza en el seno de GIRTraduvino. Se trata de una herramienta de gran utilidad para el sector vitivinícola y para los profesionales que trabajan con la lengua de la vid y el vino. Ofrece la equivalencia junto al contexto, definición, la categoría gramatical y el dominio en español, inglés, francés e italiano. Dado el amplio número de términos indexados y su precisión, resulta un pilar fundamental como recurso documental.

2. OBJETIVOS E HIPÓTESIS

En el presente artículo se expondrá la terminología de los productos amparados por la DOP Montilla-Moriles con el propósito de conocer el porcentaje de términos y cultuemas de la ficha técnica y, por ende, demostrar si se trata de un

¹ De aquí en adelante utilizaremos la abreviatura DOP para *Denominación de Origen Protegida* por economía del lenguaje.



texto especializado. Como desarrollaremos con posterioridad, consideramos dicho documento como fuente debido a su carácter descriptivo y científico-técnico. Partimos de la premisa establecida por Cabré i Castellví (2000, p. 6) en la que destaca que:

[Fu]na de las características lingüísticas más destacables de los textos científico-técnicos es la presencia de unidades específicas de un ámbito especializado. El grado de especialización de dichos textos hace variar la densidad terminológica de los mismos: a mayor nivel de especialización, mayor espesor terminológico.

Propusimos dicho objetivo principal dado que establecimos como hipótesis de partida que las fichas técnicas de los vinagres Montilla-Moriles son textos especializados, ya que cuentan con una alta densidad terminológica y una gran presencia de culturemas. Para ello, nos planteamos los siguientes objetivos:

- Compilar un corpus *ad hoc* de fichas técnicas de vinagres Montilla-Moriles en español, francés e inglés;
- Clasificar los términos y culturemas por campo conceptual y analizar la traducción propuesta para estas unidades. Gracias a ENOTERM, podremos comprobar la adecuación de los términos;
- Calcular el nivel de especialización de los textos compilados mediante la densidad terminológica y los diversos elementos de la comunicación;
- Nutrir ENOTERM con términos específicos del vinagre y de la nota de cata de este producto.

Para conseguir dichas metas, partiremos de la concepción de la especialización en el sector vitivinícola, de género textual para delimitar la *ficha técnica* y los culturemas para conocer si se ha traducido adecuadamente las unidades.

3. VITIVINICULTURA Y ESPECIALIZACIÓN

La finalidad del estudio es analizar el grado de especialización de los textos. Por ello, en primer lugar, reflejaremos qué es

un texto especializado, qué es una unidad léxica especializada (ULE) o término y todo ello derivará en los textos y en la industria vitivinícola.

Cabré i Castellví (1993, p. 125) analiza la lengua como un conjunto complejo y entrelazado que depende de diversos factores. Dicha lengua la divide en dos: lengua general y lenguas o lenguajes de especialidad. La primera de ellas es definida como un “conjunto de reglas, unidades y restricciones que forman parte del conocimiento de la mayoría de hablantes de una lengua” (Cabré i Castellví, 1993, pp. 128-129) mientras que la lengua especializada es:

el conjunto de subcódigos —parcialmente coincidentes con el subcódigo de la lengua común— caracterizados en virtud de unas peculiaridades ‘especiales’, esto es, propias y específicas de cada uno de ellos, como pueden ser la temática, el tipo de interlocutores, la situación comunicativa, la intención del hablante, el medio en que se produce un intercambio comunicativo, el tipo de intercambio, etc. (ídem).

Dichas lenguas de especialidad se componen por textos que se consideran especializados. Para determinar si un texto es especializado, semiespecializado o no especializado es primordial analizar los siguientes aspectos:

- **los elementos de la comunicación** (emisor, receptor, contexto y canal): el **emisor** debe ser especializado ya que es el único que puede generar un texto de dicho grado. En lo concerniente al **receptor**, algunos autores determinan que los textos pueden estar dirigidos a los tres niveles (experto, instruido y legos) u otros únicamente a expertos. Consideramos que un texto especializado puede estar dirigido a un experto o a un instruido y categorizarlo con dicho grado. Claro ejemplo de ello es la ficha de cata, originado por técnicos o enólogos (expertos) y destinado a las bodegas (especialistas y en algunos casos, instruidos). Continuando con dicho ejemplo, pertenece a un contexto especializado al establecerse en una

bodega y al describir las propiedades organolépticas del vino. Por ende, se enmarca en una situación comunicativa formal entre expertos e instruidos (Cabré i Castellví, 1993, p. 139).

- **la temática:** en lo relativo al tema, resulta compleja su delimitación. Cabré i Castellví (ídem) indica que “consideramos temáticas especializadas las que no forman parte del conocimiento general de los hablantes de una lengua, y que por tanto han sido objeto de un aprendizaje especializado”. El tema del género de estudio es el vinagre DOP analizado desde una perspectiva química, gustativa y su empleo como alimento.
- **la función:** predomina la función referencial como rasgo de especialización con el fin de transmitir objetividad. De acuerdo con Martínez Lanzán (2022, p. 79), el lenguaje del vino se caracteriza por emplear figuras retóricas como metáforas o metonimias que le aportan subjetividad. De dicho modo, prima la referencial al igual que la poética y la conativa (con el fin de atraer y provocar la compra del producto).
- **el léxico:** que debe ser o adquirir un valor especializado en el texto y contar con una alta presencia. Consideramos de gran relevancia dicho valor ya que parte de las unidades léxicas empleadas en la lengua de la vid y el vino parten del lenguaje común (Luque Janodet, 2021, p. 204) dada la necesidad de describir y comparar con elementos de la naturaleza o de los recuerdos de la persona que lo toma y valora.

A pesar de analizar estos elementos, resulta complejo delimitar qué grado de especialización presentan ya que los textos forman parte de un *continuum* y están en constante variación (Rodríguez Tapia, 2016, p. 991). Por ello, estudiaremos el corpus para conocer con qué tipo de texto estamos trabajando. Respecto al léxico, emplearemos la fórmula indicada por Rodríguez Tapia (*ibid.*, p. 1000), que consiste en dividir el número de unidades léxicas especializadas entre las unidades léxicas totales del corpus. Dicho cálculo nos brindará

un porcentaje que, para considerar a un texto como especializado, debe oscilar el 30 %.

3.1. La lengua de la vid y el vino

Como se ha comentado con anterioridad, la vitivinicultura engloba tanto los productos y actividades derivadas de la vid como del vino. Muestra de ello es la amplia bibliografía sobre vitivinicultura que enumeraremos a continuación: cata de vino (Martínez Lanzán, 2022; Fraile Vicente y Martínez Martínez, 2022), etiquetado (Ramírez Almansa, 2020; Policastro Ponce, 2023), enoturismo (Ibáñez Rodríguez y Pascual Cabrerizo, 2011; Pascual Cabrerizo, 2022) o la evolución del lenguaje científico-técnico en lo concerniente a la vid (Ibáñez Rodríguez, 2018; Álvarez Jurado, 2022). Todo ello ha desencadenado a que se determine que los participantes del sector se comunican gracias a una lengua especializada: la lengua de la vid y el vino. Ibáñez Rodríguez (2017, p. 21) la define así, ya que:

es expresión y portadora del saber vitivinícola e instrumento básico de comunicación entre los especialistas del sector [...] y entre estos y el público no especializado Tiene una doble función: cognitiva y comunicativa.

Por consiguiente, el producto que estudiamos, vinagre DOP Montilla-Moriles, pertenece y participa de forma activa en la lengua de la vid y el vino. No obstante, no cuenta con estudios previos que avalen y defiendan la importancia del vinagre dentro del sector desde una perspectiva traductológica, lingüística, terminológica o cultural. Dentro de diversas investigaciones sobre fraseología como la de Enjuto Martín (2022, p. 263), se incluyen expresiones con *vinagre*; sin embargo, no cuenta con investigaciones en las que sea el foco de atención.

4. LOS CULTUREMAS

El concepto *culturema* ha sido abordado y denominado por diversos autores siendo Nida (1945, p. 196) de los primeros. Surgen en un contexto de transvase lingüístico en los que



una unidad propia de una cultura presenta complicaciones de traducción debido a la falta de un equivalente o del concepto en dicha cultura meta (Molina Martínez, 2001, pp. 78-79).

Se han propuesto diversas taxonomías para categorizarlo siendo la de Nida (1945, p. 196) la inicial. Autores posteriores la tomarán como base para postular diversas clasificaciones. La de Nida (ídem) se compone de: ecología, material cultural, cultura social, cultura religiosa y cultura lingüística. Nord (1994) y Katan (1999, p. 27) incluyen *normas*, *paralingüística* y *conductas*. La dificultad de realizar una delimitación entre los campos es conocer la frontera entre ellos y encasillar las unidades en cuestión, ya que en determinados casos se pueden incluir en varios. Claro ejemplo de ello es *velo en flor*², que puede incluirse en *ecología* dado su origen natural como en *material cultural* puesto que es una de las principales desencadenantes de los vinos producidos en Montilla-Moriles y con fuerte arraigo.

No obstante, considerando que no nos proponemos categorizar los culturemas si no los términos en general, no realizaremos mayor hincapié en posteriores taxonomías que puedan englobar con mayor precisión los culturemas de Montilla-Moriles. De igual manera, al trabajar con un ámbito tan concreto, es posible que la división resultase poco relevante al coincidir gran parte de los elementos en ecología o material cultural. Por ello, nos centraremos en conocer la presencia de ellos en los textos propuestos ya que, como indica Luque Janodet (2017, p. 108) la riqueza léxica de la zona está ligada directamente con la industria vitivinicultora.

Por dicho motivo, analizar la traducción propuesta es primordial para la investigación porque la persona encargada del encargo debe realizar una doble función: mediar

entre culturas y lenguas (Durán Muñoz, 2012, p. 2). Si dicha persona no conoce ni el proceso tradicional ni elementos clave como los elementos químicos, no trasvasará correctamente los conceptos.

Hurtado Albir (2011, p. 269) enumera las técnicas a las que un traductor recurre para solventar las complicaciones derivadas de su labor. Estas son: adaptación, ampliación lingüística y comprensión lingüística, amplificación y elisión, calco, compensación, creación discursiva, descripción, equivalente acuñado, generalización y particularización, modulación, préstamo, sustitución, traducción literal, transposición y variación.

Para trasvasar las unidades culturales, existen dos vertientes principales de acuerdo con Venuti (1995, p. 20): la domesticación y la extranjerización. El primero de ellos tiende a realizar una traducción más transparente para el lector extranjero ya que se trata de “an ethnocentric reduction of the foreign text to target-language cultural values, bringing the author back home” (ídem). Algunas de las técnicas que son más características son el equivalente, adaptación, generalización o particularización, etc. En contraposición, la extranjerización pretende generar un matiz exótico en el texto y es definido por el autor como “an ethnodeliant pressure on those values to register the linguistic and cultural difference of the foreign text, sending the reader abroad” (ídem). La técnica predominante es el préstamo que suele ir acompañado en algunos casos como la descripción o acompañarlo por un hiperónimo. En función del objetivo que se plantee conseguir con el texto, el traductor debe contar con unas u otras ya que no existe una solución clara dada su complejidad. Luque Janodet (2017) recurre para los culturemas de Montilla-Moriles, como región cultural más allá del vino, a la utilización de préstamos junto a una descripción o una amplificación. Consideramos una propuesta adecuada dado que una traducción alejada al original supondría modificar y eliminar el rasgo cultural de la unidad léxica, lo cual se traduciría en que un producto autóctono y con sello de calidad diferenciara perdiera su carga y su factor diferenciador.

² El *velo en flor* se trata de «un proceso biológico consistente en el desarrollo espontáneo de un velo sobre la superficie libre del vino tras la fermentación alcohólica total del mosto, formado por levaduras típicas, el cual evita cualquier contacto del vino con el oxígeno y confiere al producto determinadas características analíticas y organolépticas» (DOP Montilla-Moriles, s.f.).

5. GÉNEROS Y TIPOLOGÍAS

Previo a la descripción del género *ficha técnica* y a la diferenciación con otros con los que guarda similitud como la *ficha de cata* o la *nota de cata*, plasmaremos la distinción entre *género* y *tipología textual*.

Ambos conceptos han sido abordados por diversos autores, lo cual ha provocado una confusión en la denominación. Biber (1988) indica que el *género* se rige por criterios externos mientras que la *tipología textual* por internos con características lingüísticas afines. Trosborg (1997, p. 6) añade la cuestión social que se adquiere mediante el crecimiento personal y la finalidad: “Genres are the text categories readily distinguished by mature speakers of a language, and we may even talk about a “folk typology” of genres”. Con mayor profundidad, García Izquierdo (2005, p. 121) destaca que un género sigue:

una macroestructura determinada, que a su vez llevará vinculadas una serie de características sintácticas, léxicas, terminológicas y fraseológicas, semánticas, etc. que lo singularizarán frente a otros géneros del mismo ámbito temático (o campo de actuación) y frente a los mismos géneros en otras lenguas de trabajo.

Por lo tanto, tomaremos como fuente mencionados autores y definiremos *género* como un concepto cambiante que se nutre de los rasgos sociales y culturales que incluye diferentes tipologías textuales que se distinguen entre sí por características lingüísticas y discursivas. Así pues, dado que la ficha técnica nace dentro del sector vitivinícola con un objetivo concreto y con unas características sociales, culturales y lingüísticas determinadas, consideraremos que se trata de un género por sí solo.

5.1. Ficha técnica

Los estudios en torno al vinagre y a la lingüística son inexistentes dada su categorización como un producto con menor prestigio que otro producido en bodega: el

vino. Sin embargo, al ser el vino el producto origen y al elaborarse en el mismo sitio y con técnicas similares, podremos servirnos de la vasta bibliografía del sector vitivinícola.

Pascual Cabrerizo y Martínez Lanzán (2023, p. 50)³ describen la ficha técnica del vino como un texto breve creado por un experto para diversos receptores (especialistas, instruidos y legos) con una finalidad y estructura concreta:

[...] textos dirigidos principalmente a **comerciantes y distribuidores** o a miembros de clubes de vino o cata, pero ahora [...] **accesibles para cualquier persona** a través de los sitios web de las bodegas. El formato electrónico también ha permitido ampliar la información recogida en estas fichas respecto a las versiones en papel, aunque la mayoría de las veces siguen teniendo una extensión de una sola página. El interés de este género [...] radica en la precisión con la que se describe el vino, combinando **conceptos técnicos** (variedades, características del viñedo y del suelo, fermentación, crianza, etc.) y **características organolépticas**, además de recoger consejos sobre **maridaje** y, en ocasiones, sobre el **servicio y la conservación del caldo**.

Existen rasgos que en el vinagre no estarán presentes dada la diferenciación de producto. El vino es una bebida que se toma por sí solo mientras que para consumir el vinagre comúnmente se incluye en recetas o platos. Por consiguiente, el maridaje y el servicio presuntamente aparecerán unificados. No obstante, en el apartado de los resultados nos centraremos en describir los textos del corpus y de precisar si la descripción aquí indexada se ajusta al vinagre.

En comparación con los otros dos géneros con los que guarda semejanzas o que los incluye, la ficha técnica resulta más completa. En primer lugar, el objeto de estudio cuenta en su interior con la **nota de cata**. Este se trata de un “texto descriptivo que, por norma general, el catador redacta una vez que se ha

³ Negrita incluida para el presente estudio para resaltar los aspectos relevantes para la categorización de la ficha técnica del vinagre DOP.



terminado la cata [... y que enumera] de forma su[s]cinta [...] las principales propiedades del vino y reacciones sensoriales que el catador ha percibido durante la cata” (Ramírez Almansa, 2021, p. 64). A veces la nota incluye el maridaje, al igual que la ficha. Por otro lado, la **ficha de cata o ficha de degustación** sirve como método evaluativo para describir el producto mediante el análisis organoléptico pudiendo existir dos tipos: **ficha valorativa** (con un carácter cuantitativo y objetivo al contar con modelos estándar creados por organismos oficiales) y **descriptiva** (con rasgos cualitativos al calificar el vino mediante adjetivos) (*ibid.*, p. 61). Por ende, a pesar de las similitudes entre los tres géneros indicados, la ficha técnica presenta unas características particulares que lo clasifican como texto especializado y representativo del sector vitivinícola.

6. METODOLOGÍA

Una vez establecidos los cimientos de la investigación, diseñamos una metodología que se fundamentase en la lingüística de corpus. Partimos de los textos indicados, que tomaríamos de las bodegas amparadas por la DOP Montilla-Moriles. En la actualidad, 13 bodegas están incluidas y todas ellas cuentan con la comercialización de vino y vinagre. A continuación, indicamos las empresas y cooperativas que se han consultado⁴:

- Acetaria S.L.
- Alvear S.A
- Bodegas Delgado, S.L.
- Bodegas Jesús Nazareno, S. C.A.
- Bodegas Toro Albalá, S.L.
- Coop. Agrícola La Aurora S.C.A.
- Coop. Agrícola La Unión, S.C.A.
- Cooperativa Vitivinícola Local, S.C.A.
- Hijos de Manuel del Pino, S.L.
- Otai M. Cruz, S.L.
- Pérez Barquero, S.A.
- Rodríguez Chiachio, S.L.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL

En el caso de que no estuviera presente el texto requerido publicado en su página web, se contactó con el gerente para que ofreciera el consentimiento y facilitara el material. Como objetivo inicial, se pretendía compilar un corpus *ad hoc* trilingüe (español, francés e inglés) con el que realizar una extracción terminológica. Para dicha actividad se planteó utilizar la herramienta *Sketch Engine* dada la variedad de utilidades que pudimos aplicar en la presente investigación: introducir un corpus paralelo; conocer la frecuencia de las unidades léxicas, las colocaciones más frecuentes; extraer los términos de los textos y clasificarlos por campos temáticos.

Una vez extraídos los términos y a partir el resultado obtenido, nos planteamos realizar diversas acciones que enumeraremos a continuación:

1. Calcular el Índice de Densidad Terminológica (IDT);
2. Comprobar la corrección de las unidades al contrastar con la base terminológica ENOTERM;
3. Categorizar los términos por campos temáticos y descubrir el porcentaje que ocupa cada uno. Dada la interdisciplinariedad del sector agroalimentario (Rivas Carmona y Ruiz Romero, 2021), resulta relevante conocer y comprobar si el presente estudio justifica dicho carácter. No estableceremos campos previos a la ejecución de la actividad dado el amplio espectro de términos que nos podemos encontrar.
4. Identificar los culturemas y calcular su presencia respecto a los textos y a la cantidad de términos. Como se ha comentado, los culturemas resultan complejos de trasvasar a otra lengua y, por ende, requieren un mayor cuidado. Por ello, observaremos cómo se traducen.

Finalmente, junto a los rasgos destacados por Cabré i Castellví (1993, p. 125) junto al IDT, podremos concluir si se trata de un texto especialidad tal como indican otros autores mencionados con anterioridad.

⁴ Al final, se encuentran citados los productos consultados y valorados para la investigación.

7. RESULTADOS

En primer lugar, comenzaremos exponiendo el análisis de los términos por campos y precisaremos aquellos casos que hayan originado un problema en la traducción. De igual manera, indicaremos el IDT y el porcentaje de cada campo. Tras ello, nos centraremos en los cultuemas para, finalmente, establecer unos resultados globales cualitativos y cuantitativos sobre la adecuación y corrección de los términos respecto a ENOTERM.

Para el corpus, hemos analizado todos los productos de las bodegas amparadas. De todas ellas, 40 contaban con ficha técnica. De dicho total 22 vinagres habían sido traducidos al inglés. En el caso de francés, encontramos únicamente 3 textos. Por dicho motivo, decidimos excluir el francés como idioma de trabajo dada la falta de representatividad de los textos.

Consecuentemente, contamos con 44 textos español-inglés que adaptamos para emplear la herramienta *Sketch Engine*. Como se ha comentado, la herramienta permite extraer los términos. No obstante, tras consultarla nos percatamos de que un gran número de unidades léxicas especializadas no estaban incluidas en el listado definitivo a causa de su procedencia del lenguaje común. Posteriormente, indicaremos cuáles son los casos que la aplicación no consideraba término.

7.1. Los términos del vinagre

De los 44 textos, un total de 637 unidades léxicas han sido extraídas. De dichas 637 ULE, 179 fueron considerados términos o que habían adquirido un valor especializado en el presente género. Al dividir los términos entre las unidades léxicas en general, la cifra resultante es un 0.28 % de índice de densidad terminológico. A pesar de que el número no alcanza el 0.30 % que Rodríguez Tapia (2016) destacaba, consideremos que la brevedad de los textos y su proximidad con la cifra señalan que según el criterio lexicológico es un texto especializado.

Por otro lado, las unidades se clasificaron en 7 campos temáticos. La amplia gama de procedencias justifica la interdisciplinariedad

de los textos agroalimentarios al igual que reflejan la presencia de diferentes grados de abstracción o de la terminologización del léxico común. A continuación, adjuntaremos, en primer lugar, el gráfico en el que se indican los campos con el porcentaje de representatividad.

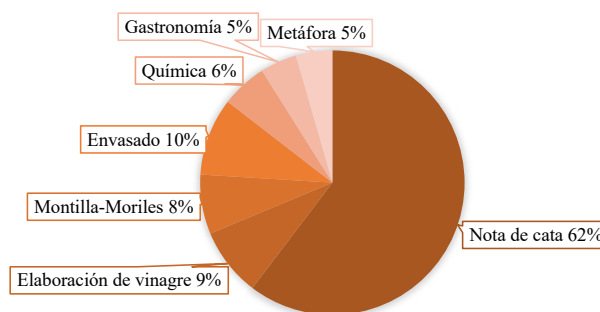


Ilustración 1. Campos temáticos de la extracción terminológica ordenados en función de la cantidad de unidades que contienen. Fuente: elaboración propia.

Para comentar el presente gráfico nos serviremos de las tablas de los términos en español y su traducción al inglés. Es destacable la importancia de la nota de cata (62 %), junto a las figuras retóricas (5 %) dada su vinculación en el lenguaje vitivinícola. A continuación, precisaremos campo por campo indicando algunos casos que consideramos significativos:

- **Nota de cata:** al igual que con el vino, se siguen las pautas establecidas: fase visual, olfativa y gustativa. Por dicho motivo y como se ha explicado con anterioridad, los términos de la nota de cata proceden en parte del lenguaje común que han adquirido un valor especializado con el objetivo de valorar un producto (Martínez Lanzán, 2022, p. 79). *Sketch Engine* no categorizó este campo como *término* por dicho motivo. Por lo tanto, estimamos que la herramienta cuenta con limitaciones en contextos como este. Muchos de los casos empleados en el vino coinciden (*ibid.*: 96-97). Ejemplo de ello es la presencia de frutas (*manzana madura, frutos rojos silvestres o pasa*) o elementos de la naturaleza (*flores blancas, madera o caoba*). Asimismo, destacamos de la presente selección el empleo de unidades con derivación léxica (*ámbar/ ambarino o dulce/dulzor/dulzura*).

En lo concerniente a la traducción, 66 de los 108 términos están en ENOTERM. 57 no presentan problema y el restante cuenta con una traducción diferente pero no errónea. Al pertenecer al léxico común y al tener relación con el vocabulario empleado para la descripción del vino, son unidades de fácil documentación. Resaltamos la traducción de *boca* que en función del contexto lo traducen como *in mouth/in the palate/in the mouth/has a taste* cuando la opción *in mouth* sería más adecuada que el resto. No obstante, consideramos *has a taste* una propuesta menos ligada al texto origen y más natural para el lector extranjero.

Por otro lado, la traducción de *lágrima* por *tear* o *leg* resulta trascendental al ser un sinónimo en ambos idiomas. En español también se le puede denominar *pierna*. Lo mismo sucede con *limpio*, cuya opción más adecuada para el sector es *límpido* o *limpid* en inglés. A continuación, enumeramos los términos incluidos dentro del campo temático⁵:

Español	Inglés
Afrutado	Fruity
Agradable	Pleasant
Agridulce	Sweet and sour / sour-sweet
Amargor	Bitterness
Amarillo	Yellow (pajizo: straw)
Ámbar	Amber
Ambarino	Amber
Armonioso	Harmonious
Aroma	Aroma
Aromático	Aromatic
Aterciopelado	Velvety
Atractivo	Attactive
En boca	In mouth/in the palate/ in the mouth/has a taste
Bollería	Pastries
Bouquet	“bouquet”
Brillante	Bright / brilliant
Cacao	Cocoa
Café	Coffee

⁵ Empleo de la negrita para indicar la propuesta realizada por ENOTERM (s/f).

Español	Inglés
Caoba	Mahogany
Cata olfativa	Olfactory tasting
Color	Color/colour
Complejidad	Complexity
Complejo	Complex
Complicidad	Complicity
Dátil	Date
Definido	Defined
Delicadeza	Delicacy
Delicado	Delicate
Delicia	Delightful
Denso	Dense
Dorado	Golden
Dulce	Sweet
Dulzor	Sweetness
Dulzura	Sweetness
Ébano	Ebony
Elegante	Elegante
Envejecido	Aged
Envejecimiento	Aging
Envejecza	Age
Equilibrado	Balanced
Equilibrio	Balanced
Fase degustativa	Tasting
Finura	Fineness
Flores blancas	White flowers
Fresa	Strawberries
Fresco	Fresh
Fruta	Fruit
Frutas deshidratadas	Dried fruit
Fruto	Nuts
Frutos rojos silvestres	Berries
Generoso	Fortified
Gusto	Taste
Higo	Fig
Intensidad	Intensity
Intenso	Intense
Lágrima	Leg / tear
Licoroso	Liqueur
Ligero	Light

Español	Inglés
Limpio	Clean / limpid
Madera	Wood
Madura	Ripe
Majestuoso	Majestic
Manzana madura	Ripe apple
Maridaje	Dressing/serving suggestions
Matizado	Tempered
Meloso	Mellow / sugary
Miel	Honey
Mistela	Mistela / mistelle
Natural	Natural
Nobles	Noble
Notas de	Notes of
Nota de cata	Tasting note
Nuez	Walnuts
Orejón	Dried apricot
Oscuro	Dark
Pajizo	Straw
Paladar	Palate
Pan	Bread
Pasa	Raisin
Pasificada	Raisined
Penetrante	Penetrating
Permanencia	Stay
Persistencia	Persitence
Persistente	Persistent
Personalidad	Personality
Potente	Powerful
Profundo	Deep
Pronunciado	Remarkable
Punzante	Pungent / Sharp
Redondo	Round
Regaliz	Liquorice
Retrogusto	Aftertaste
Rico	Rich
Sabor	Flavor / taste
Sabroso	Tasty / flavoursome
Salmón	Salmon
Sensorial	Sensory
Soleada	Sunny
Suave	Smooth / soft

Español	Inglés
Suavidad	Softness
Suntuosidad	Richness
Sutil	Subtle
Toffee	Toffee
Torrefacto	Roasted
Tostado	Toasted
Vejez	Age
Viejo	Old
Yodado	Iodized

Tabla 1. Los términos del campo temático *nota de cata*. Fuente: elaboración propia.

• **Elaboración de vinagre:** lo que para el vino se denominaría *vinificación*, para este estudio lo hemos clasificado como *elaboración de vinagre*. Estas unidades resultan más crípticas que las anteriores y presentan mayor complejidad para su traducción dado la presencia de culturemas. Justifica dicha afirmación la falta de traducción o de adaptación al texto meta de *añada*, *solera* y *criadera*. Para el último caso, se ha traducido *sistema de criadera* y *soleras*⁶ con el préstamo junto a equivalente *system*. No obstante, consideramos insuficiente la propuesta debido a la función referencial y conativa del texto. Si se pretende cautivar al receptor para que compre el producto, este necesita comprender que es un rasgo propio de la región y que no se produce en otras DOP o empresas. En función de lo que se pretenda, se pueden tomar una perspectiva más naturalizadora o extranjerizadora (Venuti, 1995, p. 20). Como se ha comentado, una traducción que permita visualizar lo que aúnan dichos conceptos facilitará conseguir que el cliente desee comprar el producto al conocer la tradición y cultura que conlleva.

6 De acuerdo con la Bodega Robles (s.f.), el sistema de criaderas y soleras «utiliza varias filas de botas. La fila inferior de botas es conocida como solera (porque está cerca del «suelo» de la bodega) y contiene la mezcla de vinos más antigua. La fila inmediatamente superior es conocida como primera criadera, y por encima de ella se encuentran sucesivamente la segunda y tercera».

La base terminológica cuenta con una propuesta para el 47 % de los términos aquí indicados y solamente en el caso de *añada* difiere al traducirlo como *vintage*. *Solera* y *criadera* aparecen por separado y mediante el préstamo.

Español	Inglés
Añada	Añada / vintage
Barrica	Barrel
Bota	Cask/boots
Criaderas	Criadera
Crianza	Aging
Fermentación	Fermentation
Método de Orleans	Orleans method
Método oxidativo de fermentación	Oxidative fermentation method
Oxidación	Oxidation
Reducción	Reduction
Roble americano	American oak
Rocíos	Blending
Sacas	Cask
Sistema (de criaderas y soleras)	Criaderas y soleras system/ "solera and criaderas"/system of criaderas and soleras
Solera	Solera

Tabla 2. Los términos del campo temático *nota de cata*. Fuente: elaboración propia

- **Montilla-Moriles:** en el presente punto hemos incluido términos propios de la región de estudio. Se trata del punto con mayor cantidad de cultivos y donde menos términos cuentan con una traducción de acuerdo con el corpus. Encontramos variedades de vino, como material para producir el vinagre, o elementos diferenciadores como *albariza*⁷. Resaltaremos

⁷ Según la DOP Montilla-Moriles (s.f.), «Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, pobres en materia orgánica, formados por margas blandas, de estructura hojaldrada o grumosa, muy profundos y con un elevado poder retentivo de la humedad. En estos suelos, las raíces de la cepa se desarrollan principalmente en los primeros setenta centímetros de profundidad, si bien la raíz principal puede llegar a sobrepasar los cuatro metros de fondo. Se consideran

la traducción de *semiseco/semi-seco* que se ha traducido por *sweet sour* o *medium dry*. La primera propuesta resulta inadecuada dado que el vino no es agrídulce, si no con una baja graduación de azúcar residual (Bodegas Piqueras, 2019). Algunas bodegas incluyen ya la traducción de *dry* como nombre comercial para sus vinagres y ENOTERM también aporta dicha opción. La fuente terminológica incluye 8 términos y, al compararlos, 3 tienen errores.

Español	Inglés
Albariza	Albariza
Balsámico	Balsamic
Denominación de Origen Protegida, D.O.P.	Protected Denomination of Origin, PDO
Fino	Fino / fine
Moscatel	Moscatel / muscat
Mosto	Grapes wort / must
Oloroso	Oloroso
Pedro Ximenez/ P. X.	Pedro Ximenez/ P. X.
Reserva	Reserva
Seco	Dry/ (fino) seco
Semiseco/semi-seco	Sweet sour/medium dry
Variedad	Varieties

Tabla 3. Los términos del campo temático *Montilla-Moriles*. Fuente: elaboración propia

- **Envasado:** los términos de origen técnicos proceden de este campo, como las diferentes botellas, medidas o medios para envasar el producto. Al igual que sucede en el caso anterior, cultivos tales como el nombre de las botellas, con nombres típicos de regiones, no se han traducido. El resto de los elementos dificulta transvasarla a otro idioma. En ENOTERM no hemos encontrado ningún término de la siguiente tabla.

los suelos de mayor calidad para los vinos generosos y de licor de Montilla-Moriles, y por ello se exige que de dicha subzona proceda un porcentaje mínimo de las existencias de vino sometido a crianza».

Español	Inglés
Cc	Cc
Cl	Cl
Cm	Cm
Cartón ondulado	Corrugated
Couche	Couche
Botella dórica	Dórica bottle
Dosificador	Drop stop/measuring
G	G
Gr	Gr
Bordalesa	Hogshead
Botella jerezana	Jerezana bottle
L	L
Botella lírica	Lírica bottle
Botella marasca	Marasca bottle
Botella mística	Mística bottle
Ml	Ml
Pilfer	Pilfer

Tabla 4. Los términos del campo temático *Envasado*. Fuente: elaboración propia

• **Química:** son términos de procedencia científica y que resultan menos transparentes a un lector lego. No obstante, la traducción de los términos resulta adecuada. Todos ellos, salvo tres (*análisis químico*, *grado acético* y *masa volúmica*) aparecen en la base de datos terminológica. Algunos elementos son propios del vinagre como *acético*, *grado acético* o *tartárico* ya que el vino realiza una fermentación alcohólica y en algunos casos, una segunda denominada maloláctica. En contraposición, el vinagre parte de la fermentación alcohólica del vino y realiza una segunda (acética) que le aporta el carácter y la acritud.

Español	Inglés
Acético	Acetic
Acidez	Acidity
Análisis químico	Chemical análisis
Azúcares reductores	Reducing sugars
Densidad	Density
Glucosa	Glucose

Grado acético	Acetic acidity/acidity
Masa volúmica	Bulk mass/volumetric mass
Sulfitos	Sulfites
Tartárico	Tartaric

Tabla 5. Los términos del campo temático *Química*. Fuente: elaboración propia

• **Gastronomía:** la importancia de lo culinario y gastronómico en las últimas décadas ha sido constatada por diversos autores como Bugnot (2006) o Rivas Carmona y Ruiz Romero (2021). Al tratarse de un producto que se emplea como ingrediente y al pertenecer a una zona con un fuerte arraigo cultural, es propicio que diversas recetas se hayan nutrido de él como *salmorejo* o *gazpacho*. Ambos términos no cuentan con una traducción más allá del préstamo. De igual manera, las bodegas han ampliado las fronteras a la cocina internacional y proponen platos que proceden de otras culturas tales como *tartar* o *tataki*. Como rasgo diferenciador de este punto, encontramos la utilización de hiperónimos como propuesta para *escabeche* por *pickles*, cuyo equivalente en español es *encurtido*. Al no pertenecer al ámbito de estudio de ENOTERM, no hemos encontrado ninguna propuesta para las siguientes ULE:

Español	Inglés
Adobo	Marinade
Escabeche	Pickle
Gazpacho	Gazpacho
Salmorejo	Salmorejo
Aderezo	Dressing
Marinado	Marinade
Tartar	Tartar
Tataki	Tataki

Tabla 6. Los términos del campo temático *Gastronomía*. Fuente: elaboración propia.

• **Elementos retóricos:** Martínez Lanzán (2022, pp. 75-104) y Fraile Vicente y Martínez Martínez (2022, pp. 105-130) concluyen que las notas de catas se caracterizan por contar con figuras retóricas y, entre ellas, la metáfora.

«A través de ellas las palabras de la lengua general confieren su personalidad al discurso de la degustación, y plantean problemas de comprensión y traducción» (Fraile Vicente y Martínez Martínez, 2022, p. 112). Su empleo favorece la función poética y connotativa, lo cual permite que llegue más fácilmente al cliente. El carácter exhortativo y poético se pierde en inglés como en el caso de *abanico aromático* traducido por *range of aromas*, cuyo equivalente es *gama de aromas*.

Español	Inglés
Abanico/ abanico aromático	Range of aromas
Cuerpo	Body, con cuerpo: dense
Fondo	Depth
Matices	Nuances/hints of
Pinceladas	Hints of
Reflejos	Reflection
Tonos	Tones
Toque	Touches

Tabla 7. Los términos del campo temático *figuras retóricas*. Fuente: elaboración propia

Por ende, a través del análisis hemos conocido que la traducción de los términos resulta adecuada salvo en los casos que se han destacado que, en su mayoría, son los culturemas o elementos menos frecuentes en el vino. En el siguiente punto, prestaremos atención a estas unidades que requieren mayor cuidado.

7.2. Los culturemas del vinagre

Como se ha tratado con posterioridad, un total de 637 de unidades léxicas fueron extraídas. De dicha cifra, 22 fueron categorizados como culturemas. Si aplicamos el mismo cálculo para el IDT, obtenemos un 0.034 % de culturemas en el corpus. Resulta una cantidad poco representativa que no nos permite afirmar que los textos provenientes de las bodegas amparadas por la DOP Montilla-Moriles cuentan con una gran cantidad de culturemas. Si calculamos la cantidad de culturemas respecto a los términos, un 17 % de ellos cuentan con un rasgo cultural. El actual

estudio nos permite confirmar que existe una presencia de culturemas y que, por lo tanto, la persona encargada de trabajar con ellos debe contar con los conocimientos y herramientas necesarias para primar traducciones de calidad.

Respecto a la traducción, únicamente 5 presentan propuestas de los elementos culturales sin incluir préstamos y 6 recurrieron al préstamo más equivalente del elemento no cultural. La falta de adecuación en los textos de productos con certificado de calidad diferenciada puede provocar que el cliente no considere que ese elemento tenga las exigencias requeridas y opte por no comprarlo. A continuación, adjuntamos la relación de unidades culturales:

Español	Inglés
Adobos	Marinade
Albariza	Albariza
Añada	Añada
Botella dórica	Dórica bottle
Botella jerezana	Jerezana bottle
Botella lírica	Lírica bottle
Botella marasca	Marasca bottle
Botella mística	Mística bottle
Criaderas	Criadera
Crianza	Aging
Escabeches	Pickles
Fino	Fino
Gazpachos	Gazpachos
Moscatel	Moscatel
Oloroso	Oloroso
Pedro Ximenez/ P. X.	Pedro Ximenez/ P. X.
Salmorejos	Salmorejo
Seco	Dry/ (fino) seco
Semiseco	Sweet sour
Semi-seco	Medium dry
Sistema (de criaderas y soleras)	Criaderas y soleras system/ "Solera and Criaderas"/ sytem of criaderas and soleras
Solera	Solera

Tabla 8. Relación de culturemas presentes en el corpus. Fuente: elaboración propia.

7.3. Resultados globales

En primer lugar, nos encontramos ante un género textual que presenta rasgos de especialización. Un **emisor especializado** (analistas o catadores expertos) que va destinado a un **público instruido o general** (legos). El texto cumple una **función referencial** (con el objetivo de proveer información) y **conativa** (para intentar crear una necesidad en el cliente o atraerlos hacia el producto). La temática y el contexto (sector vitivinícola) pertenecen a una lengua de especialidad, la de la vid y el vino. El índice de densidad terminológica se aproxima a la cifra requerida (28 %). Por lo tanto, afirmamos que la ficha técnica del vinagre DOP Montilla-Moriles es un texto especializado.

En segundo lugar, la ficha técnica del vinagre se compone por lo descrito según Pascual Cabrerizo y Martínez Lanzán (2023): el nombre del producto, información sobre el fabricante, una imagen (por lo general exponen la parte frontal de la botella), una descripción, datos técnicos sobre el envasado (cantidad, tipo de envase, cómo está embalado) y sobre las propiedades químicas (grado de acidez, azúcares reducidos, etc.), nota de cata y maridaje o cómo emplearlo.

En tercer lugar, hemos observado que la traducción del vinagre puede realizarse mediante el empleo de bases terminológicas como ENOTERM. Aproximadamente un 50 % de las ULE extraídas del corpus están presentes en el recurso, incluyendo culturemas. No obstante, a pesar de contar con ENOTERM como elemento documental de gran importancia para un traductor, este no debe olvidar lo primordial que es consultar referencias más allá de las fuentes lexicográficas y terminológicas. De igual manera, se debe adaptar el texto a las funciones del contexto y receptor meta con el objetivo de conseguir un texto adecuado para un cliente extranjero.

Todos los componentes presentes sirven de inicio para ampliar los estudios y los análisis en la industria dada la importancia en el sector gastronómico. El vinagre y los productos con sello de calidad diferenciada cuentan con un gran prestigio que debe reflejarse desde la elaboración hasta el elemento final expuesto en el comercio, con los textos incluidos.

8. CONCLUSIONES

Observando todo lo indicando con anterioridad, confirmamos que tanto hipótesis como objetivos se han cumplido. Hemos compilado un corpus bilingüe español-inglés dada la falta de textos en francés. A partir de él, hemos extraído los términos mediante *Sketch Engine* y hemos calculado el índice de densidad terminológica. Dichos términos se han clasificado por campos temáticos y por culturemas, lo que justifica la interdisciplinariedad de los textos del vinagre. Finalmente, hemos comprobado la calidad de la traducción mediante la consulta a ENOTERM.

De la presente investigación afirmamos que existe una carencia de estudios lingüísticos sobre el vinagre y una falta de calidad en la traducción de los términos que no guardan relación directa con el vino. La ficha técnica del vinagre DOP Montilla-Moriles es un género especializado que cuenta con un índice de densidad terminológica alto y con la presencia de culturemas. Determinados aspectos técnicos resultan de fácil solución mediante la consulta a material lexicológico y terminológico; no obstante, para otros aspectos como culturemas o elementos más complejos como los procesos de elaboración o las fases, se requiere un proceso de documentación, ya que como hemos observado, las herramientas disponibles no satisfacen las necesidades en su totalidad.

Con el objetivo de garantizar que la calidad del vinagre se extrapole a los textos, se requiere que las bodegas contraten o incluyan en sus plantillas traductores profesionales, debido a la especialización, los elementos culturales y la interdisciplinariedad del sector.

Por ende, para futuros análisis sería interesante ampliarlo a otras certificaciones y productos sin sello. De igual manera, sería conveniente que exista una sinergia entre los trabajos relacionados con el vinagre y la labor que están realizando las empresas para fomentar un producto de calidad como este. A tenor de lo mencionado, una amplia gama de recursos y proyectos emergerán con el fin de enaltecer el sector vitivinícola y la lengua de la vid y el vino.



9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Álvarez Jurado, M. (2022). *La visibilidad del traductor en los tratados de agricultura, agronomía, viticultura y vinificación (1773-1900)*. Comares.
- Biber, D. (1988) *Variation across Speech and Writing*. Cambridge: C.U.P. <https://doi.org/10.1017/CBO9780511621024>.
- Bodegas Piqueras. (19 de noviembre de 2023). *¿Vino dulce, seco o semi seco?* <https://www.bodegaspiqueras.com/vino-dulce-seco-semi-seco/>.
- Bodegas Robles (5 de enero de 2024). *Solera y Criaderas ¿Cómo funciona y para qué sirve?* <https://www.bodegasrobles.es/en/solera-y-criaderas-como-funciona-y-para-que-sirve/>.
- Bugnot, M. A. (2006). La traducción de la gastronomía: textos y contextos. *TRANS: Revista de Traductología*, (10) 9-22, <https://doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>.
- Cabré i Castellví, M. T. (1993). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Editorial Antártida/Empúries.
- Cabré i Castellví, M. T. (2000). La enseñanza de la terminología en España: problemas y propuestas. *Hermeneus: Revista de la Facultad de Traducción e Interpretación de Soria*, (2), 41-94.
- Chaptal, J. A. (1807). *L'art de faire le vin*, <https://books.google.com.pr/books?id=8yV8UQp4YVMC&printsec=frontcover#v=onepage&q&f=false>.
- Comisión Europea (19 de noviembre de 2023). *eAmbrosia -Comisión Europea*. <https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/#>.
- Denominación de Origen Protegida Vinagre De Montilla-Moriles (19 de noviembre de 2023). *La crianza*. <https://www.montillamoriles.es/territorio/la-crianza/>.
- Denominación de Origen Protegida Vinagre de Jerez (19 de noviembre de 2023). *Denominación de Origen Protegida de Jerez*. <https://www.vinagredejerez.org>.
- Denominación de Origen Protegida Vinagre De Montilla-Moriles (19 de noviembre de 2023). *Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Montilla-Moriles»*. <https://www.montillamoriles.es/vinagres/>.
- Denominación de Origen Protegida Vinagre De Montilla-Moriles (19 de noviembre de 2023). *Tipos de suelo*. <https://www.montillamoriles.es/territorio/tipos-de-suelo/>.
- Denominación de Origen Protegida Vinagre del Condado de Huelva (19 de noviembre de 2023). *Denominación de Origen Protegida «Vinagre de Condado de Huelva»*. <https://docondadodehuelva.es/vinagre/>.
- Durán Muñoz, I. (2012). Caracterización de la traducción turística: problemas, dificultades y posibles soluciones. *Revista de Lingüística y Lenguas Aplicadas*, (6), 103-113. <http://dx.doi.org/10.4995/rlyla.2012.1127>.
- Enjuto Martín, M. (2022). El «hablar conciso»: fraseologismos en torno al vino. Géneros, tipos textuales y traducción. En M. Ibáñez Rodríguez (ed). *Enotradulengua: vino lengua y traducción* (pp. 253-284). Peter Lang.
- Fraile Vicente, M. E. y Martínez Martínez, A. (2022). La metáfora en la nota de cata en etiquetas y RRSS. En M. Ibáñez Rodríguez (ed). *Enotradulengua: vino lengua y traducción* (pp. 105-130). Peter Lang.
- García Izquierdo, I. (2005). El género y la lengua propia: el español de especialidad. En I. García Izquierdo (ed.). *El género textual y la traducción: Reflexiones teóricas y aplicaciones pedagógicas*. (pp. 117-135) Peter Lang.
- Herrera, G. A. (1777 [1513]). *Agricultura General*. <https://bibdigital.rjb.csic.es/records/item/9699-agricultura-general-de-gabriel-alonso-de-herrera-tomo-i>.
- Hurtado Albir, A. (2011). *Traducción y traductología. Introducción a la traductología*. Cátedra.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2017). *La traducción vitivinícola: un caso particular de traducción especializada*. Comares.
- Ibáñez Rodríguez, M. (2018). *El tratado de la vid de Louis Dussieux y el tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 conservados en la Biblioteca de San Millán. Contextualización y estudio de la traducción de 1803*. Cilengua.

- Ibáñez Rodríguez, M. y Pascual Cabrerizo, M. (2011). La lengua del enoturismo. En G. Bazzocchi, P. Capanaga y S. Piccioni (coords). *Turismo ed enogastronomia tra Italia e Spagna: linguaggi e territorio da esplorare*, (pp. 37-50). Peter Lang.
- Katan, D. (1999). *Translating Cultures, An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators*. St. Jerome Publishing. <https://doi.org/10.4324/9781315759692>.
- Lexical Computing CZ S.R.O (22 de diciembre de 2023). *Sketch Engine*. <https://www.sketchengine.eu/>.
- Luque Janodet, F. (2017). Estudio y propuesta de traducción de los culturemas en la D. O. P. Montilla-Moriles. *Skopos: revista internacional de traducción e interpretación*, (8), 101–111, <https://doi.org/10.21071/skopos.v8i.10524>.
- Luque Janodet, F. (2021). La nota de cata como género textual y texto especializado estudio a partir de un “Corpus” bilingüe (francés-español). En T. Barceló Martínez, I. Delgado Pugés y F. García Luque (eds). *Tendencias actuales en traducción especializada, traducción audiovisual y accesibilidad* (pp. 201-218). Tirant Lo Blanch.
- Martínez Lanzán, G. (2022). Si el vino hablara... El lenguaje de la cata. En M. Ibáñez Rodríguez (ed). *Enotradulengua: vino lengua y traducción* (pp. 75-104). Peter Lang.
- Martínez Lanzán, G. y GIRTraduvino (19 de noviembre de 2023). *ENOTERM*. <https://girtraduvino.com/es/recursos/>.
- Molina Martínez, L. (2001). *Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe-español*. [Tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona].
- Nida, E. (1945). Linguistics and ethnology in translation problems. En E. Nida (ed.). *Exploring Semantic Structures* (pp. 194-208). Wilhelm Fink Verlag.
- Nord, C. (1994). Traduciendo funciones. En M. T. Cabré (ed), *Estudis sobre la traducción*, (pp. 97-112). Universitat Jaume I.
- Pacottet, P. y Guittoneau, L. (1912). *Eaux-de-vie et vinaigres*. J.B. Baillièere et fils.
- Pascual Cabrerizo, M. (2022). Caracterización de la guía enoturística en español y en inglés. M. Ibáñez Rodríguez (ed). *Enotradulengua: vino lengua y traducción* (pp.179-200). Peter Lang.
- Pascual Cabrerizo, M. y Martínez Lanzán, G. (2023). La traducción vitivinícola: un caso especial de traducción especializada con distintas aplicaciones didácticas en *CLINA Revista Interdisciplinaria de Traducción Interpretación y Comunicación Intercultural*. 9 (2), 41-58, <https://revistas.usal.es/dos/index.php/clina/article/view/31156/29109>.
- Policastro Ponce, G. (2023). Legal labelling regime and its relevance on the translation of wine labels (ES-EN-FR). En M. C. Balbuena Torezano y M. Álvarez Jurado (eds.). *Text and Wine: Approaches from terminology and translation* (pp. 78-89). John Benjamins.
- Ramírez Almansa, I. (2020). Traducción Agroalimentaria Alemán-español/ Español-Alemán: El etiquetado del vino y su marco jurídico. *Estudios Franco-Alemanes* (12), 137-160.
- Ramírez Almansa, I. (2021). *El mundo del vino. Textos, terminología y traducción (alemán-español)*. Comares.
- RAE/ASALE (4 de enero de 2024). *Diccionario de la Lengua Española*. www.dle.rae.es.
- Rivas Carmona, M. and Ruiz Romero, M. (2021). *Feeding the future. Text Typology in Agri-Food Translation*. Universidad de Valencia.
- Rodríguez Tapia, S. (2016). Los textos especializados, semiespecializados y divulgativos: una propuesta de análisis cualitativo y de clasificación cuantitativa. *UNED Revista Signa*, (25), 987-1006. <https://revistas.uned.es/index.php/signa/article/view/16926>.
- Trosborg, A. (1997). Register, genre and text type. En A. Trosborg (ed.). *Text typology and translation*. John Benjamins Publishing Co.
- Venuti, L. (1995). *The Translator's Invisibility*. Routledge.

Referencias empleadas para la compilación del corpus

- Acetaria S.L. (19 de noviembre de 2023). *Vinagres a granel*. <https://www.vinagreagranel.com/>.
- Alvear S.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre al Pedro Ximénez*. <https://www.tiendaalvear.es/clasicos/45-vinagre-de-pedro-ximenez-sweet.html>.
- Alvear S.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Pedro Ximénez Dry*. <https://www.tiendaalvear.es/clasicos/66-vinagres-de-pedro-ximenez-dry.html>.
- Bodegas Delgado, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Botella 20 Cl. Vinagre Balsámico Al Px Delgado 1874*. <https://tienda.bodegasdelgado.com/product/botella-20-cl-vinagre-balsamico-al-px-delgado-1874/>.
- Bodegas Delgado, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Botella 20 Cl. Vinagre Seco Delgado 1874*. <https://tienda.bodegasdelgado.com/product/botella-20-cl-vinagre-seco-delgado-1874/>.
- Bodegas Delgado, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Botella 25cl Vinagre balsámico Al Px Gran Reserva Flor Del Genil*. <https://tienda.bodegasdelgado.com/product/botella-25cl-vinagre-balsamico-al-px-gran-reserva-flor-del-genil/>.
- Bodegas Delgado, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Botella 37,5 Cl Vinagre Balsámico Al Px Gran Reserva Flor Del Genil*. <https://tienda.bodegasdelgado.com/product/botella-375-cl-vinagre-balsamico-al-px-gran-reserva-flor-del-genil/>.
- Bodegas Delgado, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Botella 37.5cl Vinagre Seco Gran Reserva Flor Del Genil*. <https://tienda.bodegasdelgado.com/product/botella-37-5cl-vinagre-seco-gran-reserva-flor-del-genil/>.
- Bodegas Jesús Nazareno, S. C.A. (19 de noviembre de 2023). *Bodegas Jesús Nazareno*. <https://bjn1963.com/>.
- Bodegas Toro Albalá, S.L. (19 de noviembre de 2023) *Reserva Fino Seco 5 Años*. <https://www.toroalbala.es/vinagres-espanol/fichas-tec-vinagres/reserva/reserva-5-anos-fino-seco>.
- Bodegas Toro Albalá, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Gran Reserva 25 Años Balsámico Px*. [espanol/fichas-tec-vinagres/gran-reserva-luxury/gran-reserva-25-anos-balsamico-px](https://www.toroalbala.es/vinagres-espanol/fichas-tec-vinagres/gran-reserva-luxury/gran-reserva-25-anos-balsamico-px).
- Bodegas Toro Albalá, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Gran Reserva 50 Años Balsámico Px*. <https://www.toroalbala.es/vinagres-espanol/fichas-tec-vinagres/gran-reserva-luxury/gran-reserva-50-anos-balsamico-px>.
- Bodegas Toro Albalá, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Gran Reserva Chef Balsámico Al Pedro Ximénez*. <https://www.toroalbala.es/vinagres-espanol/fichas-tec-vinagres/gourmet/gran-reserva-chef>.
- Bodegas Toro Albalá, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Gran Reserva Añada 1998 Balsámico*. <https://www.toroalbala.es/vinagres-espanol/fichas-tec-vinagres/anada-gr-2008/gr-anada-1998-balsamico>.
- Bodegas Toro Albalá, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Gran Reserva Añada 1998 Fino Seco*. <https://www.toroalbala.es/vinagres-espanol/fichas-tec-vinagres/anada-gr-2008/gr-anada-1998-fino-seco>.
- Bodegas Toro Albalá, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Reserva 5 Años PX Fino Seco*. <https://www.toroalbala.es/vinagres-espanol/fichas-tec-vinagres/reserva/reserva-5-anos-px>.
- Coop. Agrícola La Aurora S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Dulce al Pedro Ximénez Reserva*. <https://www.bodegaslaaurora.com/productos/Catalog/show/vinagre-dulce-al-pedro-ximenez-reserva-12-botellas-437003>.
- Coop. Agrícola La Aurora S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino La Aurora - Cristal 250 ML (12 Botellas)*. <https://www.bodegaslaaurora.com/productos/Catalog/show/vinagre-de-vino-la-aurora-cristal-250-ml-12-botellas-170602>.
- Coop. Agrícola La Aurora S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino La Aurora - Cristal 500 ML (12 Botellas)*. <https://www.bodegaslaaurora.com/productos/Catalog/show/vinagre-de-vino-la-aurora-cristal-500-ml-12-botellas-452483>.
- Coop. Agrícola La Aurora S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino La Aurora - Pet 1L (15 Botellas)*. <https://www.bodegaslaaurora.com/productos/Catalog/show/vinagre-de-vino-la-aurora-pet-1l-15-botellas-170603>.

- Coop. Agrícola La Aurora S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino La Aurora - Pet 2L (6 Botellas)*. <https://www.bodegaslaaurora.com/productos/Catalog/show/vinagre-de-vino-la-aurora-pet-2l-6-botellas--170604>
- Coop. Agrícola La Aurora S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino La Aurora - Pet 5L (3 Botellas)*. <https://www.bodegaslaaurora.com/productos/Catalog/show/vinagre-de-vino-la-aurora-pet-5l-3-botellas--170605>.
- Coop. Agrícola La Unión, S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Reserva Los Omeya 25 cl (24 Unidades)*. <https://cooperativaunion.com/producto/vinagre-reserva-los-omeya-25-cl/>
- Coop. Agrícola La Unión, S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Reserva Los Omeya 50 cl (12 Unidades)*. <https://cooperativaunion.com/producto/vinagre-reserva-los-omeya-50-cl/>
- Cooperativa Vitivinícola Local, S.C.A. (19 de noviembre de 2023). *Cooperativa Vitivinícola Local*. <https://vitivinicolalocal.com/>.
- Hijos de Manuel del Pino, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre De Vino Crianza Ecológico*. <https://bodegaspino.com/coleccion/vinagre-de-vino-crianza-ecologico/>.
- Hijos de Manuel del Pino, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Balsámico Al Pedro Ximénez Ecológico*. <https://bodegaspino.com/coleccion/vinagre-balsamico-al-pedro-ximenez-ecologico/>.
- Otai M. Cruz, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre al Pedro Ximénez*. <https://www.lagarblanco.es/vinos/>.
- Otai M. Cruz, S.L. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Gran Reserva*. <https://www.lagarblanco.es/vinos/>.
- Pérez Barquero, S.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Gran Reserva Solera*. <https://perezbarquero.com/vinos/vinagre-gran-reserva-solera>.
- Pérez Barquero, S.A. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Gran Reserva al Pedro Ximénez*. <https://perezbarquero.com/vinos/vinagre-gran-reserva-solera-duplicate>.
- Rodríguez Chiachio, S.L. (19 de noviembre de 2023). *El Guiso*. <https://www.elguiso.es/>.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino Oloroso Gran Reserva Sacristía 50 Un&Co D.O. Montilla Moriles*. <https://unicovinagresysalsas.com/sacristia-gran-reserva-50-vinagre-de-vino-oloroso-con-do-m-m/>.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez Gran Reserva Sacristía 25 Un&Co D.O. Montilla-Moriles*. <https://unicovinagresysalsas.com/sacristia-gran-reserva-25-do-m-m/>.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez Gran Reserva Sacristía 50 Un&Co D.O. Montilla Moriles*. <https://unicovinagresysalsas.com/sacristia-gran-reserva-50-con-do-m-m/>.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino Oloroso Gran Reserva Sacristía 50 Un&Co D.O. Montilla Moriles*. <https://unicovinagresysalsas.com/sacristia-gran-reserva-50-vinagre-de-vino-oloroso-con-do-m-m/>.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez Reserva 12 Un&Co D.O. Montilla Moriles*. <https://unicovinagresysalsas.com/balsamico-al-pedro-ximenez-reserva-12/>.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Balsámico de Moscatel R15 Sotolongo*. <https://unicovinagresysalsas.com/vinagre-balsamico-de-fino/>.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino Oloroso Reserva 10 Un&Co D.O. Montilla Moriles*. <https://unicovinagresysalsas.com/balsamico-al-pedro-ximenez-reserva-12-2/>.
- ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino Reserva 8 Un&Co D.O. Montilla Moriles*. <https://unicovinagresysalsas.com/vinagre-reserva-8-con-do-m-m/>.

ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Balsámico de Moscatel R15 Un&Co*. <https://unicovinagresysalsas.com/vinagre-dulce-o-balsamico-al-moscatel/>.

ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Balsámico al Pedro Ximénez R15 Sotolongo*. <https://unicovinagresysalsas.com/vinagre-balsamico-al-pedro-ximenez-sotolongo/>.

ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre de Vino Oloroso Reserva 10 Sotolongo D.O. Montilla Moriles*. <https://unicovinagresysalsas.com/vinagre-de-vino-oloroso-crianza-sotolongo-con-do-m-m/>

ÚNICO Vinagres y Salsas, SLL. (19 de noviembre de 2023). *Vinagre Balsámico de Moscatel R15 Sotolongo*. <https://unicovinagresysalsas.com/vinagre-dulce-o-balsamico-al-moscatel-sotolongo/>.

