

**Problemas de Traducción en Textos Especializados:
El Caso de la Vitivinicultura**

Carlos Augusto Moreno Domínguez

**Universidad del Valle
Facultad de Humanidades
Escuela de Ciencias del Lenguaje
Santiago de Cali
Febrero de 2018**

**Problemas de Traducción en Textos Especializados:
El Caso de la Vitivinicultura**

**Carlos Augusto Moreno Domínguez
Código 0229227**

**Trabajo de grado para optar por el título de
Licenciado en Lenguas Extranjeras
Directora: Lic. Isabel Cristina Tenorio**

**Universidad del Valle
Facultad de Humanidades
Escuela de Ciencias del Lenguaje
Santiago de Cali
Febrero de 2018**

Resumen

El presente trabajo es un estudio sobre los problemas que debe enfrentar un traductor de textos especializados y en concreto, en el caso de la vitivinicultura. La traducción del texto "Wine Storage and Service", fue el vehículo para identificar aquellos apartes del texto que exigen mayor competencia del traductor y el uso de estrategias y técnicas. El objetivo del trabajo es lograr un texto meta (TM) coherente con el campo temático al cual pertenece el texto original (TO), por esto se requiere conocer el tema y entre más especializado es el ámbito, mas conocimiento debe poseer el traductor sobre él. La traducción de un texto especializado representa numerosos retos pero una buena documentación permite entre otros, el dominio de la terminología y la resolución de problemas temáticos y culturales con mayor facilidad. Por último, el traductor de textos especializados también debe enfrentar los problemas lingüísticos de orden morfosintáctico y estilístico, derivados de las diferencias entre las lenguas; la clave para resolverlos es lograr ser fiel al sentido sin afectar el estilo.

Palabras Clave: competencia de traducción, traducción de textos especializados, documentación, problemas de traducción, estrategias y técnicas de traducción.

Tabla de Contenidos

1. Introducción	1
2. Planteamiento del Problema	2
3. Justificación	3
4. Objetivos	4
4.1 Objetivo general	4
4.2 Objetivos específicos	4
5. Antecedentes	5
6. Marco Conceptual	7
6.1 Definiciones de traducción	7
6.2 La competencia de traducción	8
6.3 Tipologías textuales y traducción	9
6.4 La traducción de textos especializados	11
6.5 La documentación	12
6.6 Los problemas de traducción	13
6.7 Las estrategias de traducción	14
6.8 Las técnicas de traducción	15
7. Metodología	17
8. Clasificación de los Problemas de Traducción	18
8.1 Problemas extralingüísticos	18
8.2 Problemas lingüísticos	19
8.2.1 Problemas terminológicos	19
8.2.2 Problemas morfosintácticos	23
8.2.3 Problemas estilísticos	27
9. Conclusiones	28
10. Anexos	29
10.1 Texto Original	30
10.2 Texto Meta	53
11. Lista de Referencias	75

1. Introducción

La realización de este trabajo marca el final de un proceso formativo como profesional en el estudio de las lenguas, pero sin duda alguna, abre un sinfín de oportunidades para continuar formándome como especialista en otras dos áreas que me apasionan: la traducción, que desde ahora se convierte en mi actividad intelectual por excelencia, no solo por la complejidad de los procesos que involucra, sino también por el estímulo cognitivo que produce. Y la vitivinicultura, que estimula en mí otros muchos sentidos además de permitirme crecer profesionalmente en una actividad en la que estoy inmerso desde hace más de una década. No es gratuito que en este segundo intento por realizar un trabajo de grado en traducción, se hayan juntado estas dos disciplinas, permitiéndome llevar a otro nivel mis competencias como administrador hotelero y especialista en vinos y destilados.

Con el objetivo de identificar los problemas que pudieran tener mayor relevancia en el proceso de traducción de textos especializados del ámbito de la vitivinicultura, elegí traducir al español un capítulo dedicado a tratar el tema del servicio de los vinos, de un libro especializado con el que se imparte clases en una prestigiosa institución internacional. Obviamente, la identificación de dichos problemas exige la búsqueda de las estrategias y el uso de las técnicas necesarias para resolverlos. Para ello fue necesario el estudio de un marco conceptual que, además de orientar mi investigación, permitiera la reflexión que requiere la labor traductora desde una perspectiva autocrítica y meta-cognitiva.

Después de realizar un compendio de definiciones y precisiones relacionadas al proceso de traducción de textos especializados, como son las competencias del traductor, los problemas subyacentes a este proceso, las estrategias y las técnicas; basando la mayoría de ellas en el trabajo de la traductóloga y catedrática española Amparo Hurtado Albir, se presenta una clasificación que señala cuales son esos problemas lingüísticos y extralingüísticos que debe enfrentar un traductor de textos relativos al mundo del vino. Por último, en los anexos se incluye la versión original del texto en inglés, y la traducción al español de ese texto dedicado al servicio y almacenamiento del vino.

Como puede evidenciarse más adelante, en este trabajo se obvia la existencia de problemas instrumentales o de problemas pragmáticos, dado que existe una documentación estructurada tanto para el dominio del campo temático (producto de mi formación como especialista en vinos), como para el dominio de las lenguas, de las tipologías textuales y el análisis del discurso (producto de la formación recibida en la licenciatura en lenguas extranjeras de la Universidad del Valle).

2. Planteamiento del Problema

La traducción es un proceso complejo que exige la aplicación de diferentes conocimientos lingüísticos y extralingüísticos, habilidades, destrezas, estrategias, técnicas y competencias; todo ello para lograr la re-expresión de un texto en una cultura y una lengua distintas al contexto original en el que fue revelado. La traducción de textos especializados no es ajena a esta complejidad, por el contrario la refuerza, ya que además exige el dominio del campo temático por parte del traductor o como mínimo, la capacidad de documentarse y adquirir los conocimientos necesarios para llevar a cabo con éxito su tarea.

En el presente trabajo se busca obtener una identificación de los problemas de traducción más frecuentes en textos especializados del ámbito de la vitivinicultura, respondiendo a las siguientes preguntas: ¿Qué problemas de traducción se presentan en este texto?, ¿Cómo se clasifican esos problemas? y ¿De qué manera puede el traductor resolverlos? Resultados de investigación aplicados en el ejercicio de traducción del capítulo "*Wine Storage and Service*" del libro "*The wine, beer, & spirits handbook*" del profesor Joseph La Villa.

3. Justificación

Pese a que la labor de traducción textual y la vitivinicultura tienen su origen en los albores de las civilizaciones, ambas disciplinas siguen siendo objeto de numerosos estudios y la evolución de ambas está ligada a la evolución de la humanidad. La traducción siendo tan antigua, ha visto desde hace tan solo medio siglo el surgimiento de una disciplina que busca describir y explicar las complejidades de este proceso; por lo cual urgen los estudios que recojan, midan y revelen datos sobre esta tarea desde sus diferentes perspectivas. Por otra parte, las últimas dos o tres décadas para el sector vitivinícola han sido un periodo de transformación con grandes retos para los productores tradicionales de España, Francia e Italia que han perdido protagonismo en la escena mundial para abrir paso a los productores del nuevo mundo, quienes demuestran más resiliencia y adaptabilidad a las nuevas demandas y tendencias del mercado global.

El creciente interés sobre todo lo que rodea la elaboración y la degustación del vino, sumado a la importancia que tiene por su valor para el desarrollo económico y cultural de numerosos países productores en el viejo y el nuevo mundo, así como su enorme influencia sobre la industria del turismo y la gastronomía, han estimulado una explosión en la producción de textos de todo tipo y sobre todo en los idiomas de países con gran tradición vitivinícola, para describir, explicar, legislar, ofrecer, persuadir, rebatir o simplemente exponer aspectos relacionados con el vino, su consumo o su elaboración. Todo lo anterior, ofrece una oportunidad para adquirir el conocimiento y la experticia necesarios sobre todo lo relacionado con el mundo del vino. En Colombia, son pocos los libros publicados sobre esta temática y se empieza a ver la necesidad de conocer los detalles que rodean el arte y la cultura de esta bebida, para ello se requiere la intervención de traductores con las competencias, conocimientos y habilidades indispensables para abordar este tipo de textos.

En los últimos años mi formación como licenciado en lenguas extranjeras me abrió paso a ocupar cargos directivos en la industria de servicios hoteleros y de restauración, lo cual me llevo también a iniciar un proceso formativo que me tiene hoy por hoy calificado como un conocedor experto en vinos y suscita mi interés en el estudio y lectura de textos especializados en este campo. El texto objeto de análisis del presente trabajo de investigación corresponde a un encargo de traducción que se requiere en la labor de entrenamiento y capacitación del personal de meseros que lidero desde la dirección de alimentos y bebidas del Club Campestre de Cali.

4. Objetivos

4.1 Objetivos generales

Traducir el capítulo 4, "*Wine Storage and Service*" del libro "*The wine, beer, & spirits handbook*" del profesor Joseph La Villa.

Identificar y resolver los problemas de traducción presentes en este texto especializado en el ámbito de la vitivinicultura.

4.2 Objetivos específicos

Comprender y analizar los problemas subyacentes en el proceso de traducción del texto "*Wine Storage and Service*", capítulo 4 del libro "*The wine, beer, & spirits handbook*" del profesor Joseph La Villa.

Realizar un análisis de los problemas de traducción encontrados de acuerdo a su categoría.

Resolver los problemas de traducción presentes en el texto antes mencionado mediante el uso de técnicas y estrategias según la propuesta de Amparo Hurtado Albir.

5. Antecedentes

Los estudios sobre problemas de traducción son tan numerosos que no podríamos abordar su análisis en un solo trabajo. Esta realidad no es distinta cuando revisamos las monografías realizadas por los estudiantes de la Escuela de Ciencias del Lenguaje de la Universidad del Valle que optan por el título de licenciatura en lenguas extranjeras. En el centro de documentación de la Escuela se pueden hallar decenas de trabajos de grado sobre este tema, y la gran mayoría han centrado su investigación en los problemas presentes en la traducción de textos literarios o relacionados con la didáctica de las lenguas. Sin embargo, existen pocos aportes cuando se trata de investigaciones relacionadas con traducción de textos especializados, ya sean técnicos o científicos. En el proceso de investigación se hallaron tres trabajos que aportaron información relevante que permitió encausar los objetivos y los alcances de este trabajo.

El primero de ellos fue el realizado en 1997 por Eugenia Vanegas y Alicia M. Fernandez, "*Producción sostenible de la caña de azúcar*", monografía en la que se hace una traducción comentada de un texto especializado del sector agroindustrial de la caña. En este trabajo se realizó una clasificación general de los problemas que las autoras consideraron más relevantes en este tipo de texto especializado, concluyendo que para el proceso de traducción, los problemas más frecuentes y más difíciles de resolver fueron los de tipo semántico y morfosintáctico.

El segundo trabajo, es la monografía realizada en 1999 por la hoy profesora de la Escuela y especialista en traducción Nancy Pedraza, "*Técnica de instrumentación para la prueba de impulso a bajo voltaje en transformadores de potencia*". En este trabajo la autora realiza una reflexión sobre lo que ella denomina "dificultades" de orden lingüístico-socio-cultural presentes en el proceso de traducción y elabora un análisis terminológico del texto. Al igual que en el trabajo de Vanegas y Fernandez (1997), la profesora Nancy Pedraza dedica especial atención a los problemas de tipo semántico y de orden morfosintáctico en el proceso de traducción. En los capítulos dedicados al estudio de dichos problemas se menciona principalmente la monosemia, la polisemia y la sinonimia como las principales dificultades de orden semántico. Por otra parte en cuanto a los problemas morfosintácticos en su proceso de traducción encontró dificultad en el tratamiento del artículo en cuanto a su restitución u omisión, en el tratamiento de las preposiciones y en el manejo de la voz pasiva y el gerundio.

Por último tenemos la monografía de Martha Isabel Mora Maradiago de 2014, "*Análisis de los problemas de traducción de la obra The Grapes of Wrath de John Steinbeck*", trabajo en el que, además de analizar los problemas presentes en la traducción al español de esta obra clásica de la literatura norteamericana, se realiza un análisis de las soluciones dadas por Hernán Guerra Canevaro, en su versión *Las uvas de la ira*. Dicha clasificación y análisis se realiza siguiendo el modelo funcionalista de Chistiane Nord en cuanto a la taxonomía y definición de los problemas, así como los postulados de Amparo Hurtado Albir en cuanto a las técnicas de traducción. Para Mora Maradiago los problemas como modismos y refranes son los más frecuentes en el texto literario pero en su clasificación fueron catalogados como parte de los problemas lingüísticos por considerarlos como derivados de los actos de habla. Por otra parte, Mora Maradiago encuentra que en la versión al español de Hernan Guerra las técnicas más utilizadas son la modulación y la traducción literal.

En el ámbito internacional, la tesis de grado "*La traducción: problemas y métodos*", de Inmaculada Concepción Viñez Daza (1994), para optar por el título de máster en estudios hispánicos de la facultad de filosofía y letras de la Universidad de Cádiz, presenta una panorámica general sobre la historia y evolución de la traducción para posteriormente plantear, con base en la experiencia empírica de la autora, lo que para ella son los problemas y dificultades más relevantes de la traducción del inglés al español así como los métodos o técnicas que para ella son más útiles en esta tarea.

Para Viñez Daza entre los principales problemas de traducción del inglés al español se encuentran los problemas de orden cultural y aquellos relacionados con la gramática de las lenguas, dando protagonismo al problema que plantea la ausencia de modificadores de modo y tiempo de los verbos en inglés. También se plantea como problemas de traducción la identificación del género y número en los sustantivos del inglés, así como la puntuación y el uso de mayúsculas. Dentro de su trabajo Viñez Daza expone también los métodos y técnicas utilizadas para el proceso traductor basada en el trabajo de J. P. Vinay y J. Dalbernet (1958).

Por otra parte, la tesis doctoral "*Estrategias y problemas de traducción*", de Cristina Lachat Leal (2003), de la facultad de traducción e interpretación de la Universidad de Granada, presenta los resultados de un estudio sobre las estrategias de traducción empleadas en el proceso de resolución de problemas. Esta investigación que abarcó una amplia y detallada revisión de las diferentes nociones de problema y estrategia en traducción, sirvió también como base para presentar en 2008 una ponencia sobre el aprendizaje de resolución de problemas de traducción en el marco del III Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación.

En esta ponencia, Lachat propone un diseño de herramientas para la resolución de problemas de traducción que incluye: la toma de decisión y autocontrol, construcción y autorreflexión, activación de esquemas, discusión y debate, y por último, la metacognición a través de bitácoras virtuales donde se registran en detalle todos los pasos seguidos en el proceso. Estas herramientas se presentan como una asistencia en la identificación y representación de problemas de traducción de los encargos de clase para los estudiantes de segundo grado de la Universidad de Granada, quienes se están iniciando en traducción.

Como conclusión observamos que para hacer frente al reto de analizar, clasificar o resolver los problemas de traducción presentes en diferentes tipos y géneros textuales, un gran número de estudiantes ha optado por seguir las corrientes teóricas que plantean reputados autores como Christiane Nord, Jean Delisle, Paul Newmark, o Amparo Hurtado Albir. Para el propósito de nuestra investigación hemos optado por apoyarnos en los trabajos de Hurtado Albir, más concretamente los publicados por la autora en 1996 y 2001.

6. Marco Conceptual

6.1 Definiciones de traducción

La definición del término *traducción* ha sido ampliamente debatida y reformulada a partir del surgimiento de la traductología, disciplina que la estudia. Actualmente la mayoría de los expertos consideran la traducción como un proceso, que no es solamente una transformación del código de una lengua a otra, sino un acto de comunicación con propósito, nacido de la necesidad de traspasar la barrera lingüística y cultural que separa al texto original (TO) del texto meta (TM). El entendimiento, la interpretación y la decodificación del sentido y del propósito que contiene el TO son las primeras tareas que debe asumir el traductor como mediador entre ambas culturas. Posteriormente, su reto es el de reformular ese mensaje en la lengua receptora sin perder de vista la función con la que el mensaje fue escrito originalmente y las necesidades de su destinatario final. Para Hurtado Albir (2001: 41) "Se trata de interpretar primero (el texto, el contexto, la finalidad de la traducción), para comunicar después".

Partiendo de esta visión quedan descartadas las definiciones desde perspectivas netamente lingüísticas, netamente textuales, netamente comunicativas u otras de múltiples autores que coinciden en afirmar que no se puede limitar la traducción a una mera actividad lingüística. Dicho en las palabras de Hurtado Albir (2001: 30), "no basta con los conocimientos lingüísticos; el traductor ha de poseer también conocimientos extralingüísticos: sobre la cultura de partida y de llegada, sobre el tema del que trata el texto que está traduciendo". Para la autora, los tres rasgos esenciales que caracterizan esta actividad son:

1. "La traducción es una actividad cognitiva realizada por el sujeto traductor, quien debe contar con las competencias que le permitan realizar los procesos mentales propios de su tarea" (2001: 311). Esta declaración está basada en el trabajo de Seleskovitch y Lederer (1984), quienes desde la teoría interpretativa distinguen tres fases en el proceso de traducción:
 - La comprensión (captación de sentido en LO)
 - La desverbalización (naturaleza no verbal del sentido)
 - La reexpresión (la formulación en LM de lo que se quiere decir)
2. La traducción es una operación textual y se sitúa en el plano del habla (o el texto) y no de la lengua. Por esto existe la necesidad de que "el traductor tenga una competencia textual en sus lenguas de trabajo" (2001: 409).
3. "La traducción es un acto complejo de comunicación en el que se busca que un destinatario que no conoce la lengua ni la cultura en que está formulado un texto, pueda acceder a él" (2001: 507).

En los dos primeros rasgos nos centraremos a continuación cuando profundizaremos sobre la competencia de traducción y las tipologías textuales.

6.2 La competencia de traducción

Para Hurtado Albir (2001: 25) saber traducir se define como “un conocimiento esencialmente de tipo operativo y que, como todo conocimiento operativo, se adquiere fundamentalmente por la práctica”. En este sentido, cuando se habla de competencia traductora, se habla de la “habilidad de saber traducir” y para ello se requiere contar con cinco subcompetencias (Hurtado Albir 1996b: 34):

- ✓ Competencia lingüística en las dos lenguas
- ✓ Competencia extralingüística
- ✓ Competencia de transferencia o traslatoria
- ✓ Competencia profesional
- ✓ Competencia estratégica

En un trabajo posterior (1999) la autora añadió a esta lista el componente psicofisiológico basándose en la definición de la *habilidad lingüística comunicativa* de Bachman (1990), la cual está compuesta de tres elementos: competencia lingüística, competencia estratégica, componente psicofisiológico.

Aunque diversos autores coinciden en la dificultad que existe para elaborar un modelo de competencia de traducción, sobre todo por la variedad de criterios y de terminología, los siguientes son los hallazgos más representativos respecto a la adquisición y construcción de esta competencia y sus posibles subcompetencias:

1. La competencia lingüística, es decir el conocimiento y dominio de las lenguas con las que trabaja un traductor, es indispensable pero no suficiente. Una persona bilingüe puede tener lo que Harris (1977) denomina como *traducción natural*, una habilidad innata que cualquier hablante bilingüe tiene y que la utiliza en circunstancias cotidianas sin haber recibido una formación especial para ello (citado en Hurtado Albir, 2001). Sin embargo, esta habilidad innata no da cuenta de la complejidad de los procesos cognitivos implícitos en un proceso de traducción formal, ni del conocimiento del tema a traducir, ni de los demás conocimientos enciclopédicos que ayudan a entender el contexto, la cultura y el propósito textual. Esta competencia está integrada por los siguientes conocimientos y habilidades: competencia gramatical (vocabulario, formación de palabras, estructuración de oraciones, semántica, pronunciación y ortografía), competencia textual (conocimientos de coherencia y cohesión, dominio de formas lingüísticas para elaborar diferentes tipos de textos y en diferentes géneros), competencia ilocutiva (funciones del lenguaje) y la competencia sociolingüística (comprensión y producción apropiada en diversos contextos socioculturales).
2. La competencia extralingüística se refiere a todo el conocimiento enciclopédico, cultural y temático que requiere el traductor.
3. “La competencia de transferencia o traslatoria es la competencia central que integra a todas las demás y consiste en saber comprender el texto original y reexpresarlo en la lengua de llegada según la finalidad de la traducción y las características del destinatario” (2001: 395).

4. La competencia profesional consiste en saber documentarse, saber utilizar las nuevas tecnologías y conocer el mercado laboral.
5. El componente psicofisiológico consistente en la habilidad de aplicar mecanismos psicomotores, cognitivos y actitudinales de todo tipo. Es decir, la utilización de recursos y habilidades como la memoria, la atención, los reflejos, la creatividad, el razonamiento lógico, la curiosidad intelectual, la perseverancia, y el rigor, entre otros que puedan estar implicados en el proceso (Hurtado Albir, 2001).
6. La competencia estratégica compone todos los procedimientos conscientes e individuales utilizados por el traductor en función de sus necesidades específicas. Esta es una competencia esencial que afecta a todas las demás y actúa siempre como mecanismo compensatorio y regulador en la resolución de problemas de traducción, tema en el que nos centraremos más adelante.

Las dos primeras subcompetencias (lingüística y extralingüística) no son específicas del traductor, las puede tener cualquier persona que domina dos o más lenguas y que tenga conocimientos extralingüísticos. Las que sí son esenciales para la labor traductora son: la de transferencia por su carácter integrador y la estratégica por su papel regulador y compensador en el momento de abordar los textos.

6.3 Tipologías textuales y traducción

La clasificación textual es un tema de mucho interés para la traductología, así como para la práctica y la didáctica de la traducción, debido a que ciertos rasgos particulares distinguen o agrupan diferentes tipos de textos y a su vez, estos rasgos distintivos o aglutinantes plantean problemas específicos al traductor. Sin embargo, no es sencillo proponer una clasificación que agrupe la inmensa variedad de tipos de textos que existe basándose en sus rasgos y características comunes. De hecho, existen numerosas propuestas de clasificación textual y todas ellas con diversos criterios, lo que se traduce en una complejidad conceptual y terminológica en torno a este tema.

Para fines prácticos y con el objetivo de sintetizar nuestra clasificación tendremos en cuenta las tres categorías básicas de agrupación textual (Hurtado Albir 2001) que son:

- El campo: el grado de especialización del texto nos indica si está marcado por el campo temático o no y a su vez revela el nivel de los conocimientos extralingüísticos requeridos para poderlo traducir. Esta distinción es clave para definir si la traducción hace parte de la traducción de textos especializados (técnica, científica, jurídica, económica, religiosa, etc.) o a la traducción de textos no especializados (literaria, publicitaria, periodística, etc.).
- El tipo textual: la función textual dominante y la estructura, tanto del contenido (macroestructura) como de la forma (superestructura), son las variables que definen el tipo de texto que se va a traducir o que es resultado del proceso de traducción. Para este trabajo nos centraremos en la propuesta tipológica de Bustos (1996, mencionado en Hurtado Albir, 2001) que plantea la existencia de cinco tipologías textuales resumidas en el cuadro que presenta la figura 1.

Figura 1
Tipología textual de Bustos

Textos Narrativos	
Función Predominante	Representativa
Macroestructura	Sucesión de acciones en el tiempo
Superestructura	Predominio de los conectores temporales. Tendencia a la progresión de carácter lineal
Textos Descriptivos	
Función Predominante	Representativa
Macroestructura	Representación simultánea de un todo y de sus partes en un marco especial dado
Superestructura	Predominio de los conectores aditivos, los localizadores espaciales y los focalizantes. Tendencia a la progresión de tema constante o de hipertema
Textos Expositivos	
Función Predominante	Representativa
Macroestructura	Representación ordenada de un concepto o de una sucesión de conceptos aislados del tiempo y del espacio
Superestructura	Predominio de los conectores de naturaleza lógica. Tendencia a la progresión de tema constante o de hipertema para la estructura general y de progresión lineal para la configuración microtextual de la causalidad
Textos Argumentativos	
Función Predominante	Conativa o apelativa
Macroestructura	Representación ordenada de conceptos que persiguen variar la imagen que asume el lector en relación con un estado de cosas
Superestructura	Predominio de los conectores de naturaleza lógica. Tendencia a la progresión lineal y de tema constante o de hipertema (cuando hay argumentaciones referidas a varios conceptos)
Textos Instructivos	
Función Predominante	Apelativa y representativa
Macroestructura	Presentación de las informaciones necesarias para llevar a cabo una tarea
Superestructura	Predominio de los conectores temporales (con función aditiva). Tendencia a la progresión lineal y de tema constante (cuando son tareas complejas)

- El género: agrupación textual más concreta que se identifica por compartir formas convencionales (estructurales y lingüísticas) y situaciones de comunicación (campo, modo y tono) en una cultura determinada. Continuamente surgen nuevos géneros y otros entran en desuso o evolucionan para crear subgéneros o categorías supragenéricas. Las categorías de campo (especializado o no especializado), modo (escrito, oral o audiovisual) y tono (la relación entre el emisor y el receptor) intervienen siempre en la identificación del género pero tienen un papel diferente según los ámbitos.

Mientras que los géneros literarios no parecen estar marcados exclusivamente por ninguna de las situaciones de uso, los géneros audiovisuales están marcados por el modo y los géneros especializados están marcados por el campo.

6.4 La traducción de textos especializados

Existen lenguajes especializados de diverso tipo y con diferente grado de especialización; algunos presentan un alto nivel de especialización, otros ocupan un terreno más intermedio con el lenguaje general y otros se sitúan en la frontera de la lengua común. Según Cabré (1992, citado en Hurtado Albir 2001: 60) un texto especializado es cualquier comunicación realizada en el seno de los lenguajes de especialidad, que son "subconjuntos del lenguaje general caracterizados pragmáticamente por tres variables: la temática, los usuarios y las situaciones de comunicación". Cabré indica que los lenguajes especializados tienen una temática especializada en el sentido en que han sido objeto de un aprendizaje especializado, que los usuarios son especialistas y que las situaciones de comunicación son de tipo formal, reguladas normalmente por criterios profesionales o científicos.

Como mencionamos anteriormente cuando abordamos los estudios sobre tipologías textuales, los textos especializados están marcados por el campo; y para traducirlos es primordial que el traductor posea conocimientos suficientes en el campo temático al que pertenecen. Cuando se trata de analizar el modo en que se presentan este tipo de textos, sin duda el modo escrito es el más extendido pero también pueden ser orales o audiovisuales como en el caso de las conferencias, ponencias o disertaciones. Por último, es necesario considerar que cada ámbito de especialización tiene géneros o subgéneros característicos. Por ejemplo, en el campo técnico podremos encontrar manuales de instrucciones, normas técnicas, pliegos de peticiones, etc. Mientras que en el ámbito jurídico están los decretos, demandas, contratos, testamentos, etc.

La velocidad con la que nuestra sociedad actualmente logra avances tecnológicos o científicos, la amplia divulgación de dichos avances, sus aplicaciones, sus implicaciones y la necesidad de acceder a toda esa información de manera inmediata, señalan la importancia de la traducción especializada y de las habilidades que el traductor profesional debe desarrollar para abordarla. Según Silvia Gamero (en Hurtado Albir, 1996), el traductor profesional debe dominar los siguientes cinco niveles de habilidad para enfrentar textos especializados:

1. Conocimientos extralingüísticos sobre el campo temático.
2. Dominio de la terminología específica.
3. Capacidad de razonamiento lógico.
4. Reconocimiento de tipos y géneros textuales.
5. Capacidad para documentarse.

Todas estas habilidades de las que habla Gamero, se relacionan con las competencias de traducción previamente abordadas. Sin embargo, dada la importancia de la capacidad para documentarse como parte de la competencia profesional del traductor, en el siguiente capítulo desarrollaremos más ampliamente este tema.

6.5 La documentación

“Toda traducción es especializada en el sentido que requiere unos conocimientos y habilidades especiales” Hurtado Albir (2001: 59), así mismo, toda traducción conlleva por necesidad un dominio temático sobre el ámbito al que pertenece el texto a traducir. Cuanto más especializado sea ese ámbito o campo, más técnicos o científicos serán los conocimientos que debe poseer el traductor. C. Durieux (1990), por ejemplo, propone como principio general de la traducción, la imposibilidad de traducir cuando no hay comprensión del texto de partida.

Este principio básico cobra más relevancia cuando se trata de traducción de textos especializados, donde se requiere al menos un conocimiento pasivo del tema por parte del traductor. Dicho de otra manera, para este trabajo, en el que analizaremos los problemas presentes en la traducción de un texto del campo vitivinícola, no es necesario saber hacer vino, pero si es indispensable conocer cómo se hace.

Cuando se habla de traducción de textos especializados, se enmarcan estos textos en el ámbito científico y técnico, lo que cuesta trabajo es definir lo que separa una cosa de la otra. Silvia Gamero (2001: 26) distingue ambos términos definiendo la ciencia como “el conjunto de saberes teóricos”, y la técnica como “la aplicación de esos conocimientos a la explotación industrial (ciencias tecnológicas) o a la explotación del suelo (ciencias agronómicas). Para esta misma autora una buena documentación, efectiva y suficiente, cumple varios objetivos a la vez: aporta información de tipo textual, de tipo terminológico y de tipo temático.

Según Miguel Ibañez (2003), el dominio de la documentación como herramienta de trabajo para la traducción en el campo de la vitivinicultura involucra tres variables:

1. La identificación y uso de obras de referencia (intertextualidad).
2. La capacidad de localizar rápidamente, evaluar y acceder a las fuentes de información más apropiadas.
3. La capacidad de extraer los datos necesarios en el mínimo tiempo posible.

Si bien no es discutible la trascendencia que tiene la documentación en el proceso traductor, surgen dos interrogantes: el primero es, ¿Cómo se logra la habilidad de reunir e interpretar datos relevantes para el proceso traductor en textos especializados? Tras la selección de los textos más pertinentes se procede con una lectura de familiarización de las diferentes fuentes, lo que permite priorizar y jerarquizar la información que se halla, de esta forma se descarta lo que se considere de poca pertinencia para el tema tratado. Posteriormente, se debe realizar una lectura de estudio de la información seleccionada para validar su importancia.

El segundo interrogante que surge es, ¿Qué fuentes debe consultar el traductor de textos especializados para que su proceso de documentación sea eficaz y confiable? Según Silvia Gamero (2001) las fuentes que pueden considerarse más útiles son:

- Las fuentes terminológicas, que facilitan la información sobre los términos especializados (glosarios, diccionarios especializados, bases de datos terminológicas, etc.);
- La documentación especializada, que ofrece un conjunto de conocimientos sobre una determinada disciplina (enciclopedias, textos paralelos, manuales, monografías, artículos de investigación, revistas especializadas, textos comparables, consultas a especialistas, etc.);
- Las fuentes bibliográficas, que facilitan información sobre la documentación disponible en cada especialidad (repertorios bibliográficos, catálogos de bibliotecas, etc.).

Al respecto de estas fuentes cabe decir que, aunque el diccionario es una herramienta indispensable, en la mayoría de los casos es insuficiente tratándose de terminología especializada. Incluso los diccionarios especializados presentan dos obstáculos: no resuelven todo y en ocasiones pueden generar más confusión por el uso excesivo de terminología especializada para definir otros términos especializados. La dificultad en el caso de los diccionarios bilingües o plurilingües, es la de enfrentarse a equivalencias sacadas de contexto y en ocasiones equivalencias poco exactas.

Por otra parte, los glosarios, vocabularios y bases de datos terminológicas, terminan siendo de mayor utilidad para el traductor, dado que ofrecen información contextualizada y generalmente más actualizada. No obstante, la documentación por medio de otros textos especializados ofrece el mejor contacto con el campo de estudio y su eficacia se potencia si se abordan tanto en la lengua de partida como en la lengua de llegada, mejor aún si los que se consultan son textos paralelos. Es decir, que pertenecen a la misma tipología textual.

Por último, es importante resaltar que para el traductor de textos especializados es primordial mantenerse en contacto con el sector y los especialistas de su campo, lo que le permite estar conectado con la cotidianidad de la disciplina, sus avances y su evolución. Teniendo en cuenta todo lo anterior, concluimos destacando la ventaja que hoy por hoy nos brinda el internet para todo tipo de consultas; desde diccionarios, bases de datos, textos diversos en línea, hasta la posibilidad de contactar especialistas por medio de foros o simplemente a través del correo electrónico.

6.6 Los problemas de traducción

Para Hurtado Albir (1996) la noción de *Problema de Traducción* no ha sido lo suficientemente abordada y analizada, por lo cual no existe un consenso para definirla y mucho menos para clasificar los tipos de problemas. Sin embargo, la ausencia de consenso no quiere decir ausencia de problema. De hecho este es un concepto que ha sido abordado, aunque no de manera explícita, por numerosos autores. Quien sí se atrevió a plantear explícitamente esta cuestión por primera vez es la autora Christiane Nord, quien define el problema de traducción como "un problema objetivo que todo traductor (independientemente de su nivel de competencia y de las condiciones técnicas de su trabajo) debe resolver en el transcurso de una tarea de traducción determinada" (citado en Hurtado Albir 1996: 151).

Hurtado Albir además, hace referencia a la distinción entre problemas y dificultades de traducción, definiendo estas últimas como "subjetivas y relacionadas con el propio traductor y sus condiciones de trabajo particulares" (1996: 151). Según Nord, un problema de traducción no deja de ser problema aun cuando el traductor ha aprendido como resolverlos de manera eficaz y rápida.

"Translation problems will always remain problems, even when a translator has learnt how to deal with them rapidly and effectively"
(1997: 64).

Nord diferencia cuatro tipos o categorías de problemas de traducción (citado en Hurtado Albir, 2001): problemas textuales que surgen de las características particulares del texto de partida, problemas pragmáticos que surgen de la naturaleza de la propia práctica traductora, problemas culturales que surgen de las diferencias en las normas y convenciones entre la cultura de partida y de llegada, y problemas lingüísticos que surgen de las diferencias estructurales existentes entre las lenguas.

Hurtado Albir, por su parte propone una clasificación que agrupa los problemas de traducción en las siguientes cuatro categorías:

1. Problemas lingüísticos: de carácter normativo, que recogen sobre todo discrepancias entre las dos lenguas en sus diferentes planos: léxico, morfosintáctico, estilístico y textual (cohesión, coherencia, progresión temática, tipologías textuales e intertextualidad).
2. Problemas extralingüísticos: que remiten a cuestiones de tipo temático, cultural o enciclopédico.
3. Instrumentales: son problemas que derivan de la dificultad en la documentación (por requerir muchas búsquedas o búsquedas no usuales) o en el uso de herramientas informáticas.
4. Pragmáticos: son problemas relacionados con los actos de habla presentes en el texto original, la intencionalidad del autor, las presuposiciones y las implicaturas, así como los derivados del encargo de traducción, de las características del destinatario y del contexto en que se efectúa la traducción.

6.7 Las estrategias de traducción

Igual que para muchos otros términos y definiciones existe una evidente confusión terminológica y conceptual que dé cuenta de la noción de estrategia en la traducción. Esto se debe sobre todo al uso de este término para referirse a diversos conceptos como son: método, principios o técnicas. En un intento de esclarecer dicha confusión Hurtado Albir aporta una definición distinta para los términos técnicas y estrategia de traducción, definiendo estas últimas como "procedimientos, conscientes e inconscientes, verbales y no verbales, internos (cognitivos) y externos, utilizados por el traductor para resolver los problemas encontrados en el desarrollo del proceso traductor y mejorar su eficacia en función de sus necesidades específicas" (2001: 272).

Las estrategias están muy involucradas en el desarrollo del proceso traductor ya que desempeñan un papel fundamental en las operaciones de resolución de problemas y en los procesos de toma de decisiones. Además, "la competencia estratégica ocupa un papel decisivo en el conjunto de subcompetencias que integran la competencia traductora por su papel regulador ya que sirve para subsanar errores, compensar deficiencias en las otras subcompetencias, etc." (2001: 276).

El traductor utiliza entonces: estrategias para la comprensión del texto original, estrategias para resolver problemas de la re-expresión al texto meta, estrategias para adquirir la información (en su gran mayoría relacionadas con la documentación) y estrategias de memoria (más usadas, pero no exclusivas, en la interpretación que en la traducción).

Hurtado Albir igualmente plantea la necesidad de añadir las estrategias propias del aprendizaje de la traducción que Oxford (1990 cit. 2001: 279) llama "estrategias indirectas", las cuales apoyan y guían el proceso de aprendizaje (o traducción) sin relacionarse directamente con el uso de la lengua:

- Estrategias metacognitivas: capacidad de autorregular los procesos de aprendizaje.
- Estrategias afectivas: cuya misión fundamental es mejorar la eficacia del aprendizaje mejorando las condiciones en las que se produce.
- Estrategias sociales: todas las enfocadas al desarrollo de habilidades de cooperación, participación, contribución, tolerancia, etc.

6.8 Las técnicas de traducción

La diferencia fundamental entre técnica y estrategia según la autora es que mientras las estrategias se utilizan en todas las fases del proceso traductor para resolver los problemas encontrados, las técnicas se manifiestan únicamente en la reformulación en una fase final de toma de decisiones. Las técnicas se refieren a los procedimientos, visibles en el resultado de la traducción que se utilizan para conseguir la equivalencia traductora a microunidades textuales. La pertinencia de una técnica u otra es siempre funcional, según el tipo textual, la modalidad de traducción, la finalidad de la traducción y el método elegido.

Aun cuando por si solas no bastan como instrumento de análisis, las técnicas de traducción permiten identificar, clasificar y denominar las equivalencias elegidas por el traductor con respecto al TO. Con el fin de unificar criterios y abarcar las principales posibilidades de variación, Molina y Hurtado (2001) proponen un listado de dieciocho técnicas relacionadas en el siguiente cuadro (Fig. 2):

Figura 2
Técnicas de Traducción
Molina y Hurtado (2001: 269 - 271)

Adaptación	Se reemplaza un elemento cultural por otro propio de la cultura meta
Ampliación lingüística	Adición de elementos lingüísticos
Amplificación	Introducción de precisiones no formuladas en el texto original
Calco	Traducción literal de una palabra o sintagma extranjero

Continuación Figura 2
Técnicas de Traducción
Molina y Hurtado (2001: 269 - 271)

Compensación	Introducción de información que no se ha podido reflejar en el mismo lugar en que aparece situado en el texto original, en otro lugar del texto traducido
Compresión lingüística	Se sintetizan elementos lingüísticos
Creación discursiva	Equivalencia que tiene sólo sentido en el contexto de una traducción específica
Descripción	Reemplazo de un término o expresión por la descripción de su forma y/o función
Elisión	Eliminación de información presente en el texto original
Equivalente acuñado	Uso de un término o expresión reconocido como equivalente en la lengua meta, ya sea por el diccionario o por su uso lingüístico
Generalización	Se utiliza un término más general o neutro
Modulación	Cambio de punto de vista, de enfoque o de categoría de pensamiento
Particularización	Uso de un término más preciso o concreto
Préstamo	Se toma una palabra o expresión de otra lengua tal cual
Sustitución	Cambio de elementos lingüísticos por paralingüísticos o viceversa
Traducción literal	Traducción palabra por palabra de un sintagma o expresión
Transposición	Cambio de categoría gramatical
Variación	Se cambian elementos lingüísticos o paralingüísticos que afectan a aspectos de la variación lingüística

7. Metodología

Partiendo del hecho de que la traducción directa del texto especializado "*Wine Storage and Service*" requiere de una traducción profesional, que cumpla tanto la función de traducir el texto en sí, como también el propósito instrumental en la observación y estudio del proceso traductor, emplearemos el método *interpretativo-comunicativo*, conservando el sentido, la finalidad, la función y el género del texto original.

En el TM se respeta el predominio de la función representativa exponiendo de manera objetiva y progresiva todos los aspectos considerados importantes en el servicio del vino. De igual manera, se respeta la función apelativa de los micro-textos de carácter instructivo, donde se señala el paso a paso de los procesos de descorche y decantación. Para la clasificación de los problemas presentes en el proceso de traducción nos basamos en la propuesta de Hurtado Albir a partir de las investigaciones del grupo PACTE, quienes clasifican los problemas de traducción en cuatro categorías. Además, nos basamos en la clasificación de técnicas de traducción también planteadas por Hurtado Albir y Molina, quienes presentan una clasificación de dieciocho técnicas de traducción, como herramientas para la resolución de problemas.

Por último, dada la importancia de la documentación dentro de las competencias requeridas para la traducción de textos especializados, que como lo plantea Silvia Gamero (2001: 45) sirve simultáneamente para tres propósitos: "adquirir conocimientos sobre el campo temático, lograr el dominio de la terminología propia del mismo y obtener información sobre las normas de funcionamiento del género textual" (Fig. 3), tomaremos como fuente documental los siguientes textos que han sido de apoyo en mi proceso de formación como especialista en vinos y destilados:

Vinos y espirituosos, mirando más allá de la etiqueta (2014)
Libro de apoyo de la cualificación de nivel 2 en vinos WSET. Londres:
Wine & Spirit Education Trust

Comprendiendo el vino: explicando el estilo y la calidad (2016)
Libro de apoyo de la cualificación de nivel 3 en vinos WSET. Londres:
Wine & Spirit Education Trust

Díez, J (2012): El ABC del vino. Mexico, D.F.:
Ediciones Larousse

JOHNSON, Hugh & ROBINSON, Jancis (2013): The World Atlas of Wine. Londres:
Octopus Publishing Group Ltd.

Figura 3
Características de la traducción de textos especializados
(Gamero, 1998: 100)

Características de los Textos Especializados	Competencias Requeridas del Traductor	
Importancia del campo temático	Conocimientos temáticos	Capacidad para Documentarse
Terminología específica	Conocimientos de terminología	
Géneros característicos	Conocimientos de los géneros característicos	

8. Clasificación de los Problemas de Traducción

8.1 Problemas extralingüísticos

Los problemas extralingüísticos se pueden clasificar en múltiples categorías. Sin embargo para el propósito de este trabajo nos enfocaremos en la presentación de las dos categorías de mayor relevancia en el proceso traductor del texto "*Wine Storage and Service*". La primera de ellas es la que describe los problemas de índole temática.

Los problemas de índole temática fueron fácilmente superados gracias a la buena documentación que, como se citó en el apartado anterior, ha sido parte de la formación que he recibido en los años como administrador hotelero y de servicios de restauración. Sin embargo, no deja de ser un problema en tanto que, como se ha explicado inicialmente, el desconocimiento del campo temático es sinónimo de fracaso en el ejercicio de traducción de textos especializados.

En segundo lugar se encuentran los problemas relacionados con las diferencias culturales entre el TO y el TM. Uno de ellos tiene que ver con el uso de apelativos o seudónimos que se le dan a los objetos por diferentes razones, contextos, anécdotas o hasta leyendas propias de cada cultura. En el siguiente ejemplo encontramos un apelativo dado a una herramienta de servicio, que no es usado en el contexto latinoamericano. En la cultura estadounidense se le llama también "*the waiter's friend*" al sacacorchos de dos tiempos, el cual no tiene otro nombre distinto en español.

- *There are three styles of corkscrews that should be used in a hospitality setting. The most versatile and the most common is called the waiter's friend, or pull-tap.*

Para evitar el uso de un nombre que no tendrá referencia en la cultura hispano hablante, presentamos dicha apelación de forma distinta, así:

- *Hay tres tipos de sacacorchos que pueden ser usados en la industria de la restauración. El más común y versátil se llama sacacorchos de dos tiempos y en Norte América se le conoce como "the waiter's friend" – "el amigo del mesero".*

Consideramos que de esta manera se brinda al lector la posibilidad de reconocer la relevancia de esta herramienta dada sus cualidades en términos de versatilidad, fácil manejo y portabilidad, sin forzar el uso de un nombre que no es cercano a su cultura o cotidianidad, "*el amigo del mesero*". Esta práctica puede ser descrita como el uso de técnicas de amplificación en el proceso de traducción. Otro ejemplo del uso de la técnica de amplificación se presenta a continuación cuando en el TO se usa el nombre de un objeto, tal como se conoce según su marca registrada.

- *The next style that can be used is the single pump corkscrew, most commonly known as a RabbitTM.*

Para un lector Hispano hablante, la marca registrada con la que se reconoce este estilo de sacacorchos en Norte América, no es reconocida. Por lo cual, no se traduce en el TM, pero se emplea el uso de elementos lingüísticos para hacer precisiones que no están formuladas en el TO.

- *El siguiente estilo que puede ser usado es el sacacorchos de palanca, más comúnmente conocido en Estados Unidos como RabbitTM.*

8.2 Problemas lingüísticos

Los problemas lingüísticos encontrados en el texto podrían subdividirse en otras tres categorías: problemas terminológicos, problemas morfosintácticos y problemas estilísticos.

8.2.1 Problemas terminológicos

Uno de los requisitos que debe cumplir una traducción de un texto especializado es que el TM debe ser terminológicamente preciso. En el proceso de traducción del texto "*Wine Storage and Service*" se encontró una serie de términos que en mayor o menor medida representan un reto a la hora de encontrar su equivalencia en español. El siguiente es un muestreo en contexto de aquellas palabras en TO y su equivalente en el TM:

Aging = Crianza

La dificultad enfrentada a la hora de encontrar un equivalente en español para esta palabra es que su traducción y definición en diccionarios no especializados no es precisamente la más exacta para el contexto de la vitivinicultura, a continuación presentamos algunos de las opciones que se encuentran en diferentes recursos:

<https://en.oxforddictionaries.com/definition/ageing>

Noun 1. The process of growing old.

2. The process of change in the properties of a material occurring over a period, either spontaneously or through deliberate action.

Adjective 1. (of a person) growing old; elderly.

2. (of a thing) reaching the end of useful life.

<http://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/ageing>

Adjective 1. relating to getting older.

2. used to describe a person or thing that is getting old.

Si analizamos la palabra en contexto:

- *Proper storage is important to maintain quality, and also to preserve the investment of wine that needs aging.*

Y tenemos en cuenta el término técnico que se usa comúnmente en el campo de la vitivinicultura, encontramos que el término *crianza* se usa para definir de manera precisa el concepto de envejecimiento de los vinos. Dicha equivalencia también se puede encontrar analizando las opciones que dan los diccionarios especializados:

<https://www.vinology.com/wine-terms/>

Aging — holding wine in barrels, tanks, and bottles to advance them to a more desirable state

<https://www.proz.com/search/?term=aging&from=eng&to=es&es=1>

Aging – Añejamiento, crianza (en vinos); Maduración (en quesos)

Nuestra propuesta para el TM es:

- *Un correcto almacenamiento es importante para conservar la calidad y también para proteger la inversión de los vinos que requieren crianza.*

Layered = Complejo

- *...an aged wine is demure, nuanced, and layered (like an adult).*

En el caso de la palabra *layered*, los diccionarios ofrecen dos opciones en español para reemplazarla: "*estratificado*" o "*en capas*". Sin embargo, ninguna de ellas recoge el sentido que se expresa cuando se describen las características organolépticas de un vino añejo. El término comúnmente aceptado es el de "*complejo*", con el que se define la presencia de aromas y sabores primarios, secundarios y hasta terciarios durante la cata del vino. Por esta razón presentamos esta opción como la equivalencia más precisa:

- *...un vino añejo es recatado, sutil y complejo (como un adulto).*

Cellaring = Bodegaje

- *Whether a wine is meant to be kept twenty minutes or twenty years, the principles of cellaring are essential.*

Para este término no se encontró una traducción en diccionarios bilingües o monolingües, por ello nuevamente se hizo uso de la competencia enciclopédica que permitió, dado la amplia documentación sobre el campo temático, emplear el término que mejor lo describe en español y en el contexto de la vitivinicultura.

- *Ya sea que se guarde durante veinte minutos o veinte años, los principios de bodegaje son imprescindibles.*

Worm = Espiral

- *The business end of the corkscrew is the worm, the curled metal that will be inserted into the cork.*

La traducción literal de la palabra *worm* es *gusano* en español. Sin embargo, esta palabra no tiene ninguna referencia cuando se trata en el campo del servicio de los vinos (no se usa). En realidad lo que se quiere decir aquí es que la *espiral*, es lo fundamental en un sacacorchos. De acuerdo con esto se propone la siguiente traducción:

- *La parte funcional del sacacorchos es la espiral, pieza metálica en forma de tornillo que se inserta en el corcho.*

Refreshments = Atenciones

- *Initially, the host was the owner of the home (or castle) providing the refreshments.*

Hablar de refrescos o refrigerios (únicas traducciones halladas en los diccionarios para la traducción de *refreshments*) en el contexto del servicio del vino, y en general en la industria de la hospitalidad, no es precisamente lo más apropiado. Por esta razón empleamos una palabra que se ajusta más a lo que se quiere decir en el TO:

- *Inicialmente, el anfitrión era el propietario de la casa (o castillo) que ofrecía las atenciones.*

Young / Old Red = Tinto Joven / Viejo

- **TO:** *There are variations on protocol depending on whether the wine is a white, young red, old red, sparkling, or dessert wine.*

Para una persona bilingüe poco familiarizada con el campo temático, el equivalente de *Red* es lógicamente *Rojo*. Sin embargo, no se denominan vinos rojos a los vinos elaborados con uvas tintas. La equivalencia para esta frase es:

- **TM:** *Aunque para todos se sigue una misma rutina, existen variaciones dependiendo de si es un vino blanco, un tinto joven, un tinto añejo, un espumoso o un vino de postre.*

Port Wine = Vino de Oporto

- **TO:** *Dessert glasses, usually much smaller than regular wine glasses, can serve multiple purposes. They can be used in dessert wine and port wine service.*

La palabra *port*, que generalmente puede ser hallada en cualquier diccionario como *puerto*, en realidad se refiere al *oporto* (un tipo de vino fortificado con denominación de origen de Portugal).

- **TM:** *Las copas para postre, generalmente mucho más pequeñas que las copas regulares, pueden ser útiles para múltiples propósitos; pueden ser usadas para vinos de postre o en el servicio de vinos de Oporto.*

Por último, encontramos un tipo de términos compuestos denominados en inglés, *hyphenated compound words*, los cuales representan un problema no solo para la traducción de textos especializados sino también en cualquier tipo de texto dado su función adjetiva, que no necesariamente obedece a la traducción literal de las dos palabras que lo componen. Ejemplos:

Sherry-like aroma and taste = Aromas y sabores como... o de jerez

- **TO:** *This infection could be bacterial, which will turn the wine to vinegar. Or it could merely be oxygen, which will react with the alcohol in the wine and create an oxidized, sherry-like, or bruised apple aroma and taste.*
- **TM:** *Esta infección puede ser bacteriana, lo que convertiría al vino en vinagre, o puede ser simplemente oxígeno, lo que reaccionaría con el alcohol en el vino y produciría aromas y sabores oxidados como de manzana magullada o de jerez.*

Coupe-style glasses = Copas Pompadour

- **TO:** *Flutes are preferred to coupe-style glasses for sparkling wine.*

Las copas Pompadour son un estilo clásico de copas muy abiertas y mucho más cortas que las que hoy en día se usan para los vinos espumosos. Sin embargo, su uso está discontinuado y en su lugar se usan otro tipo de copas con mayor altura, lo que evita que las burbujas se desvanezcan con rapidez. El término *coupe-style* que hace referencia al estilo corto de la copa, se reemplazó por un término más específico usando la técnica de particularización.

- **TM:** *Las copas tipo flauta se usan más que las copas Pompadour en el servicio de vinos espumosos.*

Solo tres casos exigieron el uso del préstamo como técnica de traducción, estos son: *Sommelier*, *Decanter* y *Mise en Place*. Se eligió no usar los equivalentes en español para estos términos porque su uso en el contexto latinoamericano es ampliamente aceptado, y por el contrario sus equivalentes en español tienen poco o ningún uso.

Sommelier

En el caso de la palabra *sommelier* el equivalente que se usa en España es *sumiller* pero este término no ha tenido acogida entre los profesionales del vino de Hispanoamérica.

- **TO:** *Historically, the sommelier was the cellar master of the castle.*
- **TM:** *Históricamente, el sommelier era el maestro bodeguero del castillo.*

Decanter

Decantador, que es el equivalente en español para este término, no se utilizó en el TM debido a que en el contexto laboral del servicio de alimentos y bebidas se usa la palabra en inglés.

- **TO:** *The bottle is opened normally, and a sample is poured for the host. If the host then wishes, the bottle is poured vigorously into a decanter. This aerates the wine, softening the tannins.*
- **TM:** *La botella se abre normalmente y se sirve un poco al anfitrión para que confirme si desea oxigenar el vino en un decanter con el fin de suavizar los taninos.*

Mise en place

El término *mise en place*, alude a la preparación y disposición de todos los ingredientes y utensilios necesarios para elaborar una receta de cocina o la puesta a punto de un comedor antes de empezar un servicio. Este término deriva del francés y es ampliamente usado en el mundo de la gastronomía tanto en hablantes de lengua hispana como en angloparlantes.

- **TO:** *The mise en place, or essential equipment, for white wine service is:*
- **TM:** *El mise en place, o equipo básico para el servicio del vino blanco es:*

En la mayoría de los casos los problemas terminológicos presentes en el proceso de traducción de este texto, fueron resueltos con facilidad por el conocimiento del campo temático producto de una documentación estructurada. Sin embargo, en ocasiones la lengua meta no ofrece un equivalente al término que se quiere traducir, ya sea porque este no existe o porque ya se ha integrado esa palabra o expresión como un préstamo. Para tratar de resolver el problema que representa la no existencia de un término equivalente en la LM se puede acudir al uso de la técnica denominada calco.

En este ejercicio de traducción encontramos un caso en el que el término *mirror* no encuentra un equivalente exacto para el español porque no se usa un término para describir lo que se quiere expresar en el TO. Por esta razón optamos por realizar un calco de ese término en el TM, así:

- **TO:** *Remove the cork from the worm, without touching the mirror, or the portion of the cork that was in contact with the wine.*
- **TM:** *Retirar el corcho de la espiral sin tocar el espejo (la parte del corcho que ha estado en contacto con el vino).*

Otra de los problemas lingüísticos, en cuanto al dominio terminológico, es el uso de modismos, donde un grupo de palabras con un orden particular transmiten un sentido que no puede deducirse de la traducción literal de cada palabra por separado. Aquí presentamos algunos ejemplos encontrados en el texto y su equivalente para el TM:

➤ *...but also about setting up the wine to be experienced in its best light.*

Para el hablante latino la frase "su mejor luz" (traducción literal de "its best light") no es coloquial y no trasmite el sentido que pretende el TO. Por esta razón presentamos una alternativa más propia de la cultura hispano hablante, así:

➤ *...se trata también de preparar el vino para ser degustado en su mejor expresión.*

Otro ejemplo del uso de modismos encontrado en el texto es el siguiente:

➤ *The business end of the corkscrew is the worm, the curled metal that will be inserted into the cork.*

Con el fin de trasmitir el mismo sentido usamos la siguiente frase equivalente para "the bussines end":

La parte funcional del sacacorchos es la espiral, tornillo metálico que se inserta en el corcho.

La técnica usada en la solución de estos problemas se denomina adaptación puntual, ya que sólo se refiere a algunas partes del texto y está directamente ligada con la lengua del texto original. Es decir, solo analiza aquel sentido en el mensaje del TO, que no existe en LM, reemplazándolo por un sentido que sea equivalente. A diferencia de la adaptación global, que afecta al conjunto del texto y que está ligada al acto de habla, siendo ajena al texto original. En otras palabras, se puede cambiar la intención y/o finalidad que tenía el TO.

8.2.2 Problemas morfosintácticos

Una de las diferencias más destacadas entre ambas lenguas, es la tendencia a construir frases cortas separadas con puntos en la lengua inglesa. Mientras que en el español se privilegia la subordinación y coordinación de las oraciones, mediante el uso de comas y otros conectores. A continuación presentamos, en forma de tabla, una muestra de los casos en los que fue necesario la adaptación y la reconstrucción de contenido del TO con el fin de permitir una lectura más natural en el TM.

Texto original	Equivalente en texto meta
<i>Not all wines are meant to aged. Some varietals are not conducive to long aging; they are meant to be enjoyed while young.</i>	<i>No todos los vinos están hechos para la crianza, algunos varietales están hechos para ser disfrutados mientras son jóvenes pues no son aptos para un largo envejecimiento.</i>
<i>Wine is a product that differs from other foodstuffs or commodities. Wine can be viewed as "being alive." It has a lifespan, it can be healthy or not, and it "lives" best in environments that promote its health and longevity.</i>	<i>El vino es un producto que difiere de otros productos alimenticios o materias primas, ya que puede ser visto como un "ser vivo" pues tiene una vida útil y puede estar saludable o no. El vino "vive" mejor en ambientes que favorecen su salud y longevidad.</i>

Texto original	Equivalente en texto meta
<i>Light is a long-term factor when it comes to aging wine. The color compounds in red wines--anthocyanins--absorb ultraviolet light. Wines need to be protected from UV light, because the rays will cause the anthocyanins to form free radicals. These free radicals will in turn begin to interact with other compounds in the wine, producing off-flavors and aromas.</i>	<i>La luz es un factor que afecta a largo plazo el envejecimiento del vino pues los compuestos de color en el vino tinto (antocianinas) absorben la luz ultravioleta. Los vinos necesitan ser protegidos de la luz UV porque estos rayos hacen que las antocianinas formen radicales libres, los cuales, al interactuar con otros compuestos del vino, producen aromas y sabores no deseados.</i>
<i>Corkscrews come in a wide range of styles. Some of these are better suited to restaurant service than others. No matter the style, they all have the same working components. The business end of the corkscrew is the worm, the curled metal that will be inserted into the cork.</i>	<i>Los sacacorchos se encuentran en una amplia variedad de estilos, algunos de ellos más apropiados que otros para el servicio en restaurantes. Sin importar el diseño, todos tienen los mismos componentes, pero la parte funcional del sacacorchos es la espiral, pieza metálica en forma de tornillo que se inserta en el corcho.</i>
<i>Good glassware should be leaded crystal. Crystal glassware is much stronger than regular glass and can withstand handling better.</i>	<i>Una buena cristalería debe ser de cristal de plomo, este tipo de cristalería es mucho más fuerte que el vidrio común y puede ser más resistente a la manipulación.</i>
<i>Dessert glasses, usually much smaller than regular wine glasses, can serve multiple purposes. They can be used in dessert wine and port wine service. They can also be used for Sherries and possibly liqueurs.</i>	<i>Las copas para postre, generalmente mucho más pequeñas que las copas regulares, pueden ser útiles para múltiples propósitos; pueden ser usadas para vinos de postre o en el servicio de vinos de oporto e igualmente, se pueden usar para el servicio del jerez y algunos licores.</i>
<i>Bottles with plastic closures open just like bottles with corks with one exception. The plastic closures are often slightly larger than the neck of the bottle. This creates more friction between the closure and the glass neck than with a regular cork. The result is that removing plastic corks takes more effort than removing a regular cork. It is much easier to slip or chip the glass neck if not careful.</i>	<i>Las botellas con tapón de plástico se destapan exactamente igual que las botellas con corcho de alcornoque, pero a menudo, los tapones plásticos son un poco más grandes, esto crea más fricción entre el tapón y el vidrio de la botella; como resultado, se requiere más esfuerzo para extraer un tapón plástico que el utilizado para remover un tapón de corcho y es mucho más fácil resbalar o desportillar la boca de la botella si no se tiene cuidado.</i>
<i>The sommelier has other responsibilities besides providing guidance and service of wine. The sommelier is also responsible for appropriate alcohol service, as is any other server or bartender.</i>	<i>El sommelier tiene otras responsabilidades aparte de proveer asistencia y servicio, también debe asegurar el consumo responsable por parte de su cliente, tanto como cualquier otro mesero o cantinero.</i>

Transposición

Otro de los rasgos estilísticos que diferencian ambas lenguas es el uso de los adverbios de modo que en inglés se forman con el sufijo *-ly* y en español con el sufijo *-mente*. En español su uso es más moderado, ya que lejos de aportar información relevante, pueden acabar convirtiéndose en un tópico y quienes los utilizan de forma desmedida demuestran pocos recursos expresivos. Para evitarlos, se utilizó la transposición de las categorías gramaticales, a continuación presentamos algunos ejemplos:

- **TO:** *Secondly, increased temperature will cause the wine inside the bottle to expand. Expansion of the liquid presses it against the cork, possibly pushing the cork out of the neck of the bottle.*

TM: *En segundo lugar, un incremento en la temperatura puede causar que el vino dentro de la botella se expanda. La expansión del líquido presiona el corcho y puede empujarlo fuera del cuello de la botella.*

- **TO:** *Most commonly, this is achieved by increasing the temperature, which stirs up the solution.*

TM: *Con frecuencia esto se logra incrementando la temperatura, lo cual agita la solución.*

- **TO:** *In the case of off-site storage, planning is extremely important, in order to have the wine on hand when required.*

TM: *En el caso del almacenamiento ex situ, la planeación es de extrema importancia para lograr tener a mano el vino cuando se requiera.*

- **TO:** *Next is the dual-wing opener. This works similarly to the screwpull...*

TM: *El próximo es el sacacorchos de alas, que funciona de forma similar al de rosca...*

Amplificación

Además de la transposición, en el proceso de traducción de estas líneas, fue necesaria la aplicación de la técnica de amplificación para suplir la deficiencia sintáctica que conllevaría una traducción literal de la misma.

- **TO:** *Knowledge about wine is a major portion of a sommelier's job. However, all the knowledge in the world cannot make up for a wine that has been ruined by poor storage or been served improperly.*

TM: *El conocimiento acerca del vino es una parte fundamental del trabajo de un sommelier. Sin embargo, todo el conocimiento del mundo no podrá compensar el hecho de que un vino se haya arruinado por causa de un mal almacenamiento o de un servicio inapropiado.*

Otros ejemplos donde se usó la técnica de amplificación para garantizar una buena comprensión del TM fueron:

- **TO:** *Service is not only about the hospitality provided to the customer, but also about setting up the wine to be experienced in its best light.*

TM: *Cuando se habla de servicio no es solo sobre la hospitalidad ofrecida al cliente, se trata también de preparar el vino para ser degustado en su mejor expresión.*

- **TO:** Describe adjustments needed for service of wines with alternative closures or service mishaps

TM: Describir qué ajustes se requieren en el servicio del vino cuando se usan tapones alternativos o cuando surgen contratiempos en el servicio.

- **TO:** In fact, the majority of wine produced falls into this category. Others are designed for the long haul, requiring time to reach their optimum expression.

TM: De hecho, la mayoría de vinos producidos en el mundo entran en esta categoría. Otros son creados para su consumo a largo plazo, requiriendo tiempo para alcanzar su máxima expresión.

- **TO:** Another method is ultrasound.

TM: Otro método usado para ello es la exposición a ultrasonido.

- **TO:** The same is true for vibration and wine.

TM: Esto mismo sucede en el vino cuando se expone a la vibración.

- **TO:** The next style that can be use is the single pump corkscrew, most commonly known as a Rabbit™.

TM: El siguiente estilo que puede ser usado es el sacacorchos de palanca, más comúnmente conocido en Estados Unidos como Rabbit™.

Particularización

Otra técnica utilizada para ofrecer al lector del TM una mejor comprensión del mensaje original es la llamada particularización, en este ejercicio encontramos dos ejemplos con los que se puede evidenciar la ventaja que ofrece el uso de términos más precisos:

- **TO:** Wine bottles should be stored on their sides. This allows the wine inside the bottle to remain in contact with the cork, keeping it moist and plump.

TM: Las botellas de vino deben guardarse en posición horizontal, lo que le permite al vino dentro de la botella mantener en contacto con el corcho conservándolo húmedo e hinchado.

- **TO:** If the bottle had been held upright, there is a greater chance of stirring up the sediment on transporting and pouring.

TM: Si la botella ha permanecido guardada en posición vertical, es muy probable que los sedimentos se agiten cuando se esté transportando o en el momento de servir el vino.

8.2.3 Problemas estilísticos

Por último, presentamos algunos ejemplos del uso de la técnica de compresión lingüística, sin la cual algunos pasajes del TO pudieran resultar poco comprensibles o difíciles de seguir. La compresión lingüística en este caso nos permitió sintetizar elementos lingüísticos sin dejar de ser fiel a la intención y al mensaje del TO.

TO: *The next style is the screwpull, which houses the worm in a tube, the bottom of which serves as the point of contact with the bottle. Turning the handle of the worm initially drives the worm into the cork. Once the worm housing is wedged firmly against the bottle, continuing to turn the worm slowly "unscrews" the cork from the bottle. The worm itself is used as the lever to extract the cork.*

En nuestra propuesta para el TM se sintetiza el procedimiento de extracción descrito en el TO, sin dejar de transmitir la intención del mensaje.

TM: *El siguiente estilo es el de rosca, que aloja la espiral en un cilindro cuya base se apoya en la botella. La espiral misma es la palanca y cuenta con una manivela giratoria que ayuda a insertarla a presión dentro del corcho. Mientras se continúa girando, el corcho lentamente sale de la botella.*

Un caso similar se presenta en la descripción de otro proceso de servicio:

TO: *Place the lever against the neck of the bottle. Securing the lever with your finger, raise the handle of the corkscrew to leverage the cork out of the bottle. Do not remove the cork completely by raising the handle. Rather, leave a small portion of the cork in the bottle, to be removed by slight tugging by hand.*

En nuestra propuesta se plantea:

TM: *Ubicar la palanca apoyándose en la boca de la botella, sujetándola con los dedos. Levantar la palanca del sacacorchos para extraer el corcho sin retirarlo por completo. Remover el corcho de la botella halando suavemente.*

9. Conclusiones

Esta investigación me ha permitido entender la complejidad inherente al proceso de traducción que, como se planteó desde un principio, exige la aplicación de diferentes conocimientos lingüísticos y extralingüísticos por parte del sujeto traductor. Además de numerosas habilidades y destrezas, como el uso de estrategias y técnicas especializadas, sin las cuales no es posible lograr la re-expresión de un texto en LM, producido en una lengua y un contexto sociocultural diferentes. Me permitió además, reconocer que la traducción de textos especializados refuerza esa complejidad y que es necesario procurar desarrollar una competencia de traducción integral para ser exitoso en esta labor.

Dentro de la búsqueda del desarrollo de esa competencia de traducción, el traductor de textos especializados se enfrenta a un obstáculo central, el dominio del campo temático. Desde el momento mismo en que se enfrenta al texto original, su competencia de transferencia le exige una familiaridad con el tema, con la terminología, con la tipología textual propia de esa especialidad, pero sobre todo, con el propósito con el cual ese texto fue elaborado. Para lograrlo, la competencia estratégica juega un papel crucial y es la que impulsa a activar todos los mecanismos cognitivos y actitudinales en el traductor, necesarios para alcanzar el dominio del tema. Es la que lo mueve a ser mejor profesional y tener la capacidad de documentarse. La documentación es, sin duda alguna, la herramienta más útil con la que cuenta un traductor de textos especializados.

En cuanto a la clasificación de los problemas de traducción presentes en el texto "*Wine Storage and Service*". Dicha clasificación mostró, que tanto en los problemas extralingüísticos (temáticos y culturales), como en los problemas lingüísticos, el dominio de la terminología y la familiaridad con el tema bastaron, para resolverlos con relativa solvencia. El uso correcto de las diferentes técnicas para re-expresar los pasajes del texto caracterizados por estos tipos de problemas (adaptación, transposición, particularización y amplificación), son solo producto de la seguridad que brinda poseer el conocimiento; tanto del campo de especialidad como también del público objetivo a quien va dirigido el TM. Cabe recordar en este momento, que esa seguridad no la adquiere el traductor de textos especializados solamente consultando libros, enciclopedias, bancos de datos, u otras fuentes de referencia. Un traductor de textos especializados debe mantener en contacto con el sector y los especialistas de su campo. En mi caso contaba con la ventaja de ser el especialista, al mismo tiempo que el sujeto traductor.

Por último, la traducción de este texto brindó la oportunidad de reconocer aquellos problemas de orden estilístico que debe enfrentar cualquier traductor cuando trata de captar el sentido de un texto en inglés para reformularlo en español. Como herramienta para la resolución de este tipo de problemas en traducción, la comprensión lingüística se vuelve una de las técnicas fundamentales para ser fiel al sentido sin afectar el estilo, en una lengua que privilegia la subordinación y la coordinación de las ideas sintetizadas.

10. Anexos

10.1 Texto Original

chapter

Wine Storage and Service



Knowledge about wine is a major portion of a sommelier's job. However, all the knowledge in the world cannot make up for a wine that has been ruined by poor storage or been served improperly. Proper storage is important to maintain quality, and also to preserve the investment of wine that needs aging. Service is not only about the hospitality provided to the customer, but also about setting up the wine to be experienced in its best light.

Upon completion of this chapter, students should be able to:

Discuss how aging changes wine

Describe the proper conditions for storing wine

Discuss the differences between storing wine for the long term versus the short term

Describe the tools for proper wine service

Describe proper serving temperatures for a variety of wines

Explain proper etiquette in wine service

Outline white wine service

Outline red wine service, including decantation

Describe adjustments needed for service of wines with alternative closures or service mishaps

Aging Wine

The French have a term for aging wine: *élevage*. Translated, *élevage* means to raise, as a child. That is the belief toward aging wine. One is allowing the wine to mature, to gain character, complexity, and finesse. Youthful wine is exuberant, forward, and obvious (like children) and an aged wine is demure, nuanced, and layered (like an adult). Not all wines are meant to be aged. Some varietals are not conducive to long aging; they are meant to be enjoyed while young. These wines are destined to be drunk within a few years of the vintage in which they were made. In fact, the majority of wine produced falls into this category. Others are designed for the long haul, requiring time to reach their optimum expression.

Wine Storage

Wine is a product that differs from other foodstuffs or commodities. Wine can be viewed as "being alive." It has a lifespan, it can be healthy or not, and it "lives" best in environments that promote its health and longevity. Depending on the source, the average time a wine is held before consumption is said to range from a week to as short as twenty-seven minutes. Whether a wine is meant to be kept twenty minutes or twenty years, the principles of cellaring are essential.

The first principle of storing wine involves the physical handling of the bottle. Wine bottles should be stored on their sides. This allows the wine inside the bottle to remain in contact with the cork, keeping it moist and plump. This is especially necessary if the wine is to be aged for a long period of time, but should be applied to any wine awaiting consumption. There is one exception to that rule; wine with screw caps do not need to be on their sides. The inner seal is not affected by changes in humidity, and does not need wine contact to keep the interface moist.

Why age wine? What happens in the bottle that makes older wine different from young wine? Shouldn't wines be as fresh as possible to get the best flavor? Much of the wine that is aged is red wine, and aging helps to harmonize the wine components. Wine that is aged in the bottle is said to undergo *reductive aging*. This means oxygen is not present in the aging process. This is opposed to barrel aging, which has more oxygen influence and is known as *oxidative aging*. Even though a bottle of wine is undergoing reductive aging, a small amount of oxygen diffuses through the cork. This is just enough oxygen to interact with the tannins and color compounds. The result is that the tannins soften and become less intense. At the same time, color begins to be lost. Where do the tannin and the color go? To the bottom of the bottle. The tannins and color compounds precipitate and form *sediment*. Sediment is a fine solid that settles out of the wine over time. At the same

time, new flavors and bouquet are being created. The enjoyment of these new flavors and bouquet, *as well as* the newly balanced components to the wine, are what make aging worthwhile.

ENVIRONMENTAL FACTORS

What are the environmental factors that influence the health and longevity of a wine? The four key factors are temperature, humidity, vibration, and light. Each of these can affect both the health of a wine and its longevity. Each has an effect on the wine, and proper cellaring manages each factor to the ultimate benefit of the wine.

Temperature

The temperature at which a wine is stored can greatly affect how that wine ages. The evolution of wine is a series of complex chemical reactions, which for the most part happen very slowly. Basic chemistry states that *as* the temperature is increased, the rate of reaction increases. Therefore, wine stored at warmer temperatures ages faster than wine at lower temperatures. If a wine is too warm, it will begin to cook inside the bottle. The aromas, and particularly the fruit component, will be compromised. Also, different chemical reactions are favored, yielding wines with jammy or cooked flavors that do not appear in wines aged at cooler temperatures. Secondly, increased temperature will cause the wine inside the bottle to expand. Expansion of the liquid presses it against the cork, possibly pushing the cork out of the neck of the bottle. If this happens, the wine will be exposed to oxygen and will spoil quickly.

What is the ideal temperature for cellaring wine? The answer is *cellar temperature* or 55°F (13°C). This is the temperature of caves and old basements that are used to store wine. Modern technology allows dedicated wine refrigerators to hold this temperature fairly constant. Temperature fluctuations are not beneficial to wines being aged, and should be avoided. Having wine go through hot and cold cycles will alter the flavor of the wine more than will holding it at a constant temperature. In fact, it is worse to have the temperature of wine fluctuate than to store it at the wrong temperature.

Humidity

The humidity of the cellar is of extreme importance to aging wine. The humidity relates directly to the health of the cork. The ideal humidity, 75 percent, provides enough moisture to keep the cork pliable. Pliability is necessary to maintain the seal between the cork and the bottle. That seal keeps air out of the bottle, thus preventing oxidation.

What happens at higher humidity? Excess moisture on the outside of the bottle will not directly affect the wine. Instead, the changes occur to the cork and the

label. At high humidity, it is now possible for molds and mildew to grow. These can grow on the cork, and they can grow on the label. The label may also begin to peel away from the bottle, if water-based adhesive was used. Or the label may begin to deteriorate as the paper fibers relax in the moist environment. The mold and mildew will not enter the wine, so it is safe. The effect on the label, on the other hand, may have an effect on the wine's value. Wines cellared for investment purposes need intact, legible, even pristine labels to achieve the highest monetary value.

Low humidity has the most detrimental effect on a wine. At low humidity, even as low as 50 percent humidity, the cork will lose moisture. Upon losing moisture, the cork begins to shrink, compromising the seal between the cork and the wine. Now, oxygen may enter the bottle, or wine may leak out. Just as a cut can become infected, a wine can become infected if it is exposed to the air. This infection could be bacterial, which will turn the wine to vinegar. Or it could merely be oxygen, which will react with the alcohol in the wine and create an oxidized, sherry-like, or bruised apple aroma and taste.

Vibration

Chemists understand that to make a reaction increase in speed, the molecules need to bump into each other at a faster rate. Most commonly, this is achieved by increasing the temperature, which stirs up the solution. Another method is ultrasound. High levels of sound waves pulsed through a chemical reaction physically shove molecules into each other. The same is true for vibration and wine. Constant vibration has the same effect as ultrasound; the molecules of the wine are forced into one another at a greater rate. Just as was seen with temperature, increased vibration will accelerate the aging of a wine. It may also "bruise" the wine, or allow the creation of atypical flavors in the bottle.

Vibration, or even sharp movement, can cause a disruption of sediment in red wine. Because sediment is so fine, it can take days for the wine to clarify again. Storing wine on its side not only keeps the cork moist, but prepares the bottle for service. Very little movement is necessary to move a horizontal bottle to a pouring position. If the bottle had been held upright, there is a greater chance of stirring up the sediment on transporting and pouring.

Light

Light is a long-term factor when it comes to aging wine. The color compounds in red wines---anthocyanins--absorb ultraviolet light. Wines need to be protected from UV light, because the rays will cause the anthocyanins to form free radicals. These free radicals will in turn begin to interact with other compounds in the wine, producing off-flavors and aromas. One solution has been to bottle wine in

dark brown or green bottles. Very few wines -- only those meant to be drunk early or tied to tradition -- are bottled in clear bottles. Another solution is to keep cellars dark. Most cellars (above ground or below) have no windows and only incandescent bulbs or candlelight. This provides the lowest chance of UV radiation, but care must be taken because incandescent bulbs generate a lot of heat.

There is one spot in every home that is the worst place to store wine, yet many people keep it there. The top of the refrigerator is the worst place for wine storage. It is subject to excess heat, as the refrigerator pulls heat out of the interior and vents it out the back. It is subject to excess vibration, as the refrigerator turns on and off. It is also subject to low humidity and to light, since most kitchens have windows. If the object is to create a cooked, possibly oxidized wine, the top of the refrigerator is the place this can be accomplished the fastest.

The Wine Cellar

Wine cellars come in all shapes and sizes. The investment in a wine cellar should be determined by the purpose and length of the storage rather than by the wine. That may seem counterintuitive, but there is a big difference between short-term storage and long-term storage.

Short-term Storage

All restaurants need access to the wines on their wine list. What is not necessary, however, is ready access to every single bottle. Based on sales, a restaurant can predict which wines and which quantities are needed in the near future. These wines are held in short-term storage. The conditions for short-term storage are not as rigorous as for extended aging. The most important factor is accessibility. A server or manager must be able to obtain the wine from the cellar when the customer orders it. Then factors such as temperature, vibration, humidity, and light can be addressed.

Some restaurants use their short-term storage as a marketing tool. The wall of wine bottles as you enter the restaurant often serves as storage space as well as adding ambiance. The downside to this approach is the lack of control over temperature and light. Often the wine wall is near windows and receives a fair amount of sunlight during the day. Being near the door, or even in the dining room, the temperature can fluctuate, which is harmful to wine. Humidity is often a factor as well, since this factor is uncontrollable in a dining room.

Short-term storage must balance the needs of the restaurant. While there should be enough space to hold all the wine needed in the near future, it should not be so large as to take space away from the dining room. After all, the seats in the dining

WINE STORAGE AND SERVICE

The short-term storage of a restaurant must primarily address accessibility and sales needs.



room --not floor space of the wine cellar -- are what make money. Creative usage of space, such as dividing a bar and dining space with a bank of wine refrigerators, or creating a "wine cellar" private dining room, can successfully combine marketing, space wage, and storage in one.

Long-term Storage

Restaurants and private collectors who have older, more valuable wines, may look to long-term storage for their bottles. Long-term storage is not fancy, but controls all the necessary environmental factors. This could be a special room built in a home, with lighting and temperature/humidity controls, or it could be storage at an off-site location, such as a specially designed wine warehouse. In the case of off-site storage, planning is extremely important, in order to have the wine on hand when required. If the off-site location is near the restaurant, this creates an ideal situation. The wine is kept in the proper environment, but is relatively easy to access. Inside the long-term storage area, organization is important. More commonly retrieved wines should have easier access than those that are being kept for aging or those that are needed less frequently.

Wine Service

THE SOMMELIER

Historically, the *sommelier* was the cellar master of the castle. The word is derived from the French for "where it is kept". The sommelier was in charge of the stores -food, water, and wine- for the lord of the manor. The job also entailed being

Wine kept for the long term should be stored on its side in temperature and light controlled environments.



the official taster; the one who ate and drank a portion of the royals' food before they consumed it to ensure it was not poisoned. Over the years, most of those roles disappeared, but some remained in new forms. Nowadays, the sommelier is known for keeping a cellar of wines and being able to taste them for their quality and health.

Of course, the sommelier must perform many tasks, the most visible of which is wine service. Service of wine is the ultimate expression of hospitality and ceremony. There is a formal protocol, which can be adapted to less formal situations. There are variations on protocol depending on whether the wine is a white, young red, old red, sparkling, or dessert wine. All have a common flow, with small alterations based on the wine to be served. The next sections describe formal protocol, followed by comments for more casual settings or for more modern packaging.

TOOLS

The tools for wine service have evolved over the years. In the classical period and the Middle Ages, all that was needed was a jug and some mugs. The invention of the glass bottle with the cork as a stopper required a new tool. Thus, the *corkscrew* was developed. Glasses evolved from ceramic or wooden mugs to crystal stemware, all the better for appreciating the wine's color and clarity.

Corkscrews come in a wide range of styles. Some of these are better suited to restaurant service than others. No matter the style, they all have the same working

WINE STORAGE AND SERVICE



Types of corkscrews (clockwise from top left): single pump, screwpull, dual wing, Ah-so, T-pull, and pulltap.

components. The business end of the corkscrew is the *worm*, the curled metal that will be inserted into the cork. Inexpensive corkscrews have worms that resemble a simple screw -- a twisting blade of metal around a solid core. These are to be avoided because they may cause an old or poor-quality cork to crumble. The server is then left with a hole through the middle of a cork that is still well secured in the bottle. A better worm is a helix of metal, sometimes with a slight ridge on the side. (A matchstick should be able to be placed into the center of the worm.) This provides a noncontiguous entry into the cork, yielding a better grip to pull the cork from the bottle, and more support within the cork to prevent crumbling.

Corkscrews should also have a lever mechanism, which uses leverage, bracing against the bottle, to extract the cork. This is the area of greatest variation in corkscrews. The simplest is the *T-pull*, a worm attached perpendicularly to a handle. With this corkscrew, the person is the lever and must use strength to pull the cork from the bottle.

The T-pull is not appropriate for hospitality service, and should be avoided if possible. The next style is the *screwpull*, which houses the worm in a tube, the bottom of which serves as the point of contact with the bottle. Turning the handle of the worm initially drives the worm into the cork. Once the worm housing is wedged firmly against the bottle, continuing to turn the worm slowly “unscrews” the cork from the bottle. The worm itself is used as the lever to extract the cork. These could work in hospitality, but are often confined to home use since they are bulky.

Next is the *dual-wing opener*. This works similarly to the screwpull, but instead of the worm slowly raising the cork out of the bottle, continuing to turn the handle raises two winglike levers. These levers are then pushed back down toward the bottle, which leverages out the cork. This style could also be used in hospitality, but does not give the versatility needed for older wines.

There are three styles of corkscrews that should be used in a hospitality setting. The most versatile and the most common is called the *waiter's friend*, or *pull-tap*. It is a small, compact apparatus that contains a folding worm, lever, and foil cutter. Some waiter's friends can be purchased with bifurcated or hinged double levers. These provide great range of motion for opening bottles with longer corks.

Once the foil is cut and the cutter folded back into the apparatus, the worm is unfolded perpendicular to the handle. This is screwed into the cork until one turn of the screw is left showing. The lever is now placed onto the side of the neck of the bottle, and the handle lifted to extract the cork. For longer corks, the worm can then be turned one more revolution, and the lever engaged again to finish the cork extraction. This corkscrew is preferred by wait staff, because it is small, easy to carry, very versatile, and allows bottles to be opened standing upright.

The next style that can be used is the *single pump corkscrew*, most commonly known as a Rabbit™. In this model, the neck of the wine bottle is placed against a cradle under the worm. This may be handheld or mounted to a backbar. The downward action of the lever drives the worm into the cork. Returning the handle to the up position pulls the cork out of the bottle. Remove the bottle, repeat the lever action, and the cork is removed from the worm. This style is most often used in high-volume situations, such as opening a large quantity of bottles for a tasting or for opening bottles for by-the-glass service behind a bar.

The final cork extractor does not use a worm. It is called an *Ah-so*, which reflects what people say when they figure it out (Ah, so that's how it works...). The Ah-so consists of two concave blades perpendicular to the handle. One blade is slightly longer than the other. The longer of the two blades is placed between the cork and the bottle. The Ah-so is then wiggled back and forth as the blades are inserted between the cork and the bottle neck. Once in place, the cork can be removed with a twisting and pulling of the wrist. This style takes some practice to master, but having one around is handy if a cork breaks during extraction with a waiter's friend or other worm-based corkscrew. It is often preferred for bottles with old corks because the cork itself is not punctured.

GLASSWARE

The single most important tool in service of wine, at least from the guest's perspective, is the glassware. Good glassware should be leaded crystal. Crystal glassware is much stronger than regular glass and can withstand handling better. The glassware should also have thin rims, making them seem delicate when placed in the mouth. The glasses must be specially handled, avoiding soaps and harsh chemicals. Because they are delicate, these glasses are often washed in their own machine, or by hand. They are also hand polished, if allowed.

There are companies that make glassware for every type of wine and spirit. It is a matter of debate whether there is truly a difference in the taste of the wine with different glassware. Studies to date have been inconclusive. Certain required styles

WINE STORAGE AND SERVICE



Styles of wine glasses (left to right): White wine, port or dessert, water, sparkling flute, sparkling tulip, tasting, and red wine glass.

of glassware should be used in fine dining situations. At a minimum, a restaurant should stock champagne flutes, red wine glasses, white wine glasses, and dessert wine glasses.

Flutes are preferred to coupe-style glasses for sparkling wine. It is a matter of preference if the glass is a flute, tulip, or other tall, thin glass. The tall shape accentuates the bubbles as they ascend in the wine.

Red wine glasses and white wine glasses differ in the shape of the bowl. Red wine glasses are often wider, taking on a balloon shape. This allows for greater surface area to be in contact with the air and also for the wine to be swirled. Both of these abilities provide for more aromas to be released from the wine. White wine glasses, on the other hand, are narrower in the bowl and at the mouth. This allows the delicate aromas to be kept in the glass and enjoyed with each sip.

Dessert glasses, usually much smaller than regular wine glasses, can serve multiple purposes. They can be used in dessert wine and port wine service. They can also be used for Sherries and possibly liqueurs.

Two final comments about glassware: first, the size of the bowl should not be too large. The standard portion size, or pour, for a glass of wine is 5 ounces. If a bowl of a red wine glass is 19 ounces (or larger in some styles), the pour only fills the bowl to 20 percent capacity. In the eyes of the guest, this appears to be a very small glass of wine. While large bowls are beneficial for swirling and allowing aromas to develop, it is best to balance the size of the bowl with the perceived pour size.

Second, some restaurateurs reserve their best glassware for the expensive wine purchases. Again in the eyes of the guest, there is a double standard for those who purchase expensive bottles and those who do not. Any guests would feel well served if they enjoyed their wine in good glassware. Using the same glassware for all wines reduces glassware inventory, but more importantly, makes guests feel well treated.

SERVICE TEMPERATURES

Wine should be served at the temperature that allows the wine to express itself the best. More often than not, however, white wines are served too cold, and red wines are served too warm. Serving a wine too cold will mask its flavors and prevent the aromas from developing in the glass. In the case of red wines, it will also accentuate the tannins and acidity, making the wine seem out of balance. Wine served too warm will accentuate the alcohol content, and does not provide thirst-quenching refreshment during the meal. In the case of white wines, most of the varietal character disappears at warmer temperatures. In sweet wines, the sugar is accentuated, making the wine cloying and unbalanced.

The accompanying table shows the proper temperatures for serving wines. Often service temperature is dictated by storage. White wines are commonly stored in a refrigerator, and therefore arrive at the table around 40°F (4.5°C). Red wines are often stored in displays, thus at room temperature. However, room temperature in Phoenix in July or Chicago in August is much warmer than red wine should be served. Room temperature refers to approximately 72°F (22°C). Keeping the wine cellar at 50-59°F (10-15°C) is ideal for service. White wines stored at this temperature can be placed in an ice bucket on the way to the table, and in 10 minutes will have reached their optimal temperature. Red wines, having been brought to the table without a bucket, will have warmed to about 65°F (18°C) in about 10 minutes, placing them at the ideal service temperature.

Wine Service Temperatures

Champagne and sparkling wines	40-45°F	5-8°C
Dry white wines and roses	42-54°F	6-12°C
Light-bodied reds	50-54°F	10-12°C
Full-bodied reds	54-66°F	12-18°C
Sweet wines	40-46°F	5-8°C
Dry fortified wines	45-52°F	8-11°C
Sweet fortified wines	72°F	22°C

Each style of wine has a temperature range where the wine is best. Emile Peynaud, a wine making professor at the University of Bordeaux, wrote in his book, *The Taste of Wine*: "the same red wine will taste hot and thin at 70°F, supple and fluid at 64°F and full and astringent at 50°F." The reason is that each of the wine's components (alcohol, aromatics, tannin, and so on) all react differently on the palate at different temperatures. At a temperature that is too cool, only the astringency of the tannin will be perceived. At too high a temperature, the alcohol is very volatile, making the wine seem more alcoholic and thinner than it really is.

ETIQUETTE

The etiquette of wine service has not changed significantly over the years. Initially, the host was the owner of the home (or castle) providing the refreshments. In a show of hospitality, the host checked the wine to be served, but allowed all the guests to be poured first. This tradition continues today, with the person ordering the wine assuming the position of host. This person may change from course to course or wine to wine, so the sommelier must be aware of who is placing the wine order each time. The next tradition is to pour the women first. Very formal protocol requires that the women also be poured in order of age, oldest to youngest. Then the men are poured, also oldest to youngest, with the host (of either sex) poured last. In modern society, this may pose some problems. To avoid having the sommelier pass judgment on the ages of the guests, or to keep from assuming a "border collie" herding feel by circling the table repeatedly, it is best if the pouring commences with the first woman to the left of the host, continues to all the women, and then finishes with the men.

Another very formal protocol is the sommelier tasting. Many sommeliers wear a *tastevin* around their neck for this purpose. A *tastevin* is a shallow silver cup, often with small impressions in the bottom. The purpose of the *tastevin* shape is to amplify the color and aroma of a small amount of wine to assess it for the guest. In another scenario, the sommelier would bring a glass to the table in order to assess the wine before the host is given a taste. The purpose of this is to conduct a mini-assessment in front of the guest, ensuring that the wine that was ordered is in perfect condition. Many guests enjoy this level of service. It also prevents wines from being sent back because they are deemed faulty, and also catches faulty wines before they reach the guest. This aspect of wine service is typically reserved for very formal dining rooms, or for very expensive bottles.

Casual operations often do not have a clientele for whom a formal style of service would be desired. These operations will find that special carts for wine opening, sommelier tastings, and formalized decanting do not fit into their style. Wine service should fit the operation, but there are some essentials that all operations can follow to ensure proper service.

WHITE WINE SERVICE

The *mise en place*, or essential equipment, for white wine service is:

The glassware

The wine

A corkscrew

A serviette or napkin

A small side plate and a coaster

An ice bucket and stand

The following is a step-by-step procedure on white wine service.

1. Approach the table with the appropriate glassware, placing it on the right-hand side of the guest, from the right side. The placement of glasses follows the order of pouring the wine, with the host's glass placed last.
2. Place a small plate near the right side of the host, and a coaster in the center of the table.
3. The wine is now brought to the table in a wine bucket draped with a napkin. Place it in view of the table and especially the host, but not encroaching on the table.
4. Remove the wine from the bucket and wipe with the napkin.
5. Cradle the wine in the napkin and present to the host from the right-hand side. Confirm wine, vintage, and producer.
6. After receiving confirmation from the host, return the bottle to the ice bucket. Remove a portion of the foil capsule, cutting under the second lip of the neck with the knife on the corkscrew.
7. Remove the foil cap and inspect for mold or leakage. Place the cap on the small plate or in your pocket (depending on the policy of the restaurant).
8. Wipe the top of the cork and the neck of the bottle with the napkin.
9. Place the tip of the worm in the center of the cork. Slowly twist the worm so that it is inserted into the cork at a slight angle. Continue twisting until one turn of the worm is left outside the cork.
10. Place the lever against the neck of the bottle. Securing the lever with your finger, raise the handle of the corkscrew to leverage the cork out of the bottle. Do not remove the cork completely by raising the handle. Rather, leave a small portion of the cork in the bottle, to be removed by slight tugging by hand.

WINE STORAGE AND SERVICE

11. Remove the cork from the worm, without touching the mirror, or the portion of the cork that was in contact with the wine. Inspect the mirror for irregularities. Place the cork on the small plate.
12. Wipe the neck of the bottle inside and out.
13. Remove the bottle from the bucket, wiping the excess moisture from the bottle. Pour a one-ounce taste for the host, holding the bottle so the label is visible.
14. Receive confirmation that the wine is acceptable to be poured.
15. Proceed to pour the wine for the guests. Start with the first woman to the left of the host; proceed to serve all the women, then the men, then the host. Make sure to wipe the neck of the bottle between pours to collect drips.
16. Ask the host if the temperature of the wine is acceptable, and if the host would like it back in the ice bucket or on the coaster to warm slightly.
17. Remove the small plate with the cork and foil as you leave the table.

RED WINE SERVICE

The mise en place for red wine service is:

The glassware

The wine

A corkscrew

A serviette or napkin

A small side plate and a coaster

A small cart or table (optional)

The following is a step-by-step procedure on red wine service.

1. Approach the table with the appropriate glassware, placing it on the right-hand side of the guest, from the right side. The placement of glasses follows the order of pouring the wine, with the host's glass placed last.
2. Place a small plate near the right side of the host, and a coaster in the center of the table.
3. The wine is now brought to the table cradled in a napkin. Present the wine to the host from the right-hand side. Confirm wine, vintage, and producer.
4. After receiving confirmation from the host, place the wine on the table, or on a small cart positioned near the host. (This will be determined by the restaurant protocol.) Do not attempt to open the bottle while holding it in midair.

5. Remove a portion of the foil capsule, cutting under the second lip of the neck with the knife on the corkscrew.
6. Remove the foil cap and inspect for mold or leakage. Place the cap on the small plate or in your pocket (depending on the policy of the restaurant).
7. Wipe the top of the cork and the neck of the bottle with the napkin.
8. Place the tip of the worm in the center of the cork. Slowly twist the worm so that it is inserted into the cork at a slight angle. Continue twisting until one turn of the worm is left outside the cork.
9. Place the lever against the neck of the bottle. Securing the lever with your finger, raise the handle of the corkscrew to leverage the cork out of the bottle. Do not remove the cork completely by raising the handle. Rather, leave a small portion of the cork in the bottle, to be removed by slight tugging by hand without a sound.
10. Remove the cork from the worm, without touching the mirror, or the portion of the cork that had been in contact with the wine. Inspect the mirror for irregularities. Place the cork on the small plate.
11. Wipe the neck of the bottle inside and out.
12. Pour a one-ounce taste for the host, holding the bottle so the label is visible.
13. Receive confirmation that the wine is acceptable to be poured.
14. Proceed to pour the wine for the guests. Start with the first woman to the left of the host; proceed to serve all the women, then the men, then the host. Make sure to wipe the neck of the bottle between pours to collect drips.
15. Place the bottle on the coaster.
16. Remove the small plate with the cork and foil as you leave the table.

DECANTING

Decantation of red wine may be required for one of two reasons. The first situation arises with a very young wine with high levels of tannin. This calls for a style of decantation known as splash decanting. The bottle is opened normally, and a sample is poured for the host. If the host then wishes, the bottle is poured vigorously into a decanter. This aerates the wine, softening the tannins.



Presentation of the bottle to the host to confirm wine, vintage, and producer.

The foil is cut below the second rim of the neck.



The corkscrew is inserted and the bottle opened with the label visible to the customer.



A small portion is poured for the host to taste and approve before the table is served.



The mise en place for decanting a red wine (clockwise from upper left): The wine, held in a wine basket, decanter, and coaster, pulltap, small plate for cork after removal, candle (center).

The second situation is the more common decantation, the separation of wine from its sediment. The mise en place for a separation decantation is:

The glassware, including an extra tasting glass

The wine, held in a wine basket

A corkscrew

A serviette or napkin

A small side plate and a coaster

A decanter

A lit candle or other light source

A small cart or table

The following is a step-by-step procedure on red wine service.

1. Approach the table with the appropriate glassware, placing it on the right-hand side of the guest, from the right side. The placement of glasses follows the order of pouring the wine, with the host's glass placed last.
2. Place a small plate near the right side of the host, and a coaster in the center of the table.
3. The wine is now brought to the table cradled in a wine basket. Present the wine to the host from the right-hand side. Confirm wine, vintage, and producer.
4. After receiving confirmation from the host, place the wine on the side table, or on a small cart positioned near the host. (This will be determined by the restaurant protocol.)
5. Remove the *entire* foil capsule, cutting a slit up the side of the neck with the knife on the corkscrew, and removing the foil in one piece. This is necessary because the wine must be totally visible while pouring to determine the location of the sediment.
6. Inspect the foil for mold or leakage. Place the foil on the small plate. Wipe the top of the cork and the neck of the bottle with the napkin.
7. Place the tip of the worm in the center of the cork. Slowly twist the worm so that it is inserted into the cork at a slight angle. Continue twisting until one turn of the worm is left outside the cork.

WINE STORAGE AND SERVICE

8. Place the lever against the neck of the bottle. Securing the lever with your finger, raise the handle of the corkscrew to leverage the cork out of the bottle. Do not remove the cork completely by raising the handle. Rather, leave a small portion of the cork in the bottle, to be removed by slight tugging by hand.
9. Remove the cork from the worm, without touching the mirror, or the portion of the cork that had been in contact with the wine. Inspect the mirror for irregularities. Place the cork on the small plate.
10. Wipe the neck of the bottle inside and out.
11. Pour a one-ounce taste for the host in the extra tasting glass.
12. Receive confirmation that the wine is acceptable to be poured and that it should be decanted first.
13. Position the light source so that you can see the wine through the neck of the bottle. Holding the decanter in one hand and the wine in the other, slowly begin transferring the wine to the decanter. Allow the wine to pour slowly down the side of the decanter, rather than splash into the center.
14. Continue transferring the wine until the sediment can be observed approaching the shoulder of the bottle. When it appears the sediment is about to enter the neck of the bottle, stop the transfer.
15. Pour another taste for the host and receive confirmation to begin service.
16. Proceed to pour the wine for the guests. Start with the first woman to the left of the host; proceed to serve all the women, then the men, then the host. Make sure to wipe the decanter to collect drips between pours. Pouring from a decanter should involve a straight up and down motion, with no twist to catch a drip.

The wine, in a basket to prevent disturbing the sediments, is presented to the host to confirm it is the wine ordered.



The entire capsule is removed to aid in viewing the progress of the sediment during decantation.



The corkscrew is carefully inserted into the bottle in the basket.



The cork is carefully removed by hand from the bottle to avoid disturbing the sediment.



The wine is carefully poured into the decanter. The candle aids the server in viewing the progress of the sediment toward the neck of the bottle.

The wine is served from the decanter, with a napkin standing by to catch any drips.



17. Place the decanter on the coaster and place the basket with the bottle in the center of the table.
- 18 Remove the small plate with the cork and foil as you leave the table.

ALTERNATIVE CLOSURE SERVICE

For most synthetic closures, the procedure for opening the bottle will be the same as it was for a bottle with a standard cork. Bottles with plastic closures open just like bottles with corks with one exception. The plastic closures are often slightly larger than the neck of the bottle. This creates more friction between the closure and the glass neck than with a regular cork. The result is that removing plastic corks takes more effort than removing a regular cork. It is much easier to slip or chip the glass neck if not careful.

Opening a bottle with a screw cap requires a change of procedure. The cap should be treated as if it were a cork. Once the wine is presented to the host, the cap is removed. There are many methods suggested in an attempt to make this process more elegant. The two logical solutions are either to turn the cap itself, or if possible, to turn the lower metal base of the capsule in order to crack the seal. Once the seal is cracked, remove the cap. The cap is placed on the small plate, just as a cork would have been. The remainder of the service stays the same as with a standard cork.

SERVICE MISHAPS

The typical service mishap involves a broken cork. Should this occur, it is best to excuse yourself from the table to remove the cork. This will save the embarrassment of trying to remove the remainder in front of the guests. Away from the table, you have several options. It is possible to remove the cork with the corkscrew, bracing it against the side of the bottleneck. Another option is to use an Ah-so to remove the remaining cork. If all else fails, it may be best to replace the bottle with another. When the bottle is returned to the table, it should again be presented to the host before offering a taste.

If the cork falls into the bottle, it is again appropriate to excuse yourself from the table. Have a cork extractor behind the bar, and use this to remove the cork. Present the wine to the host upon returning to the table.

In both of the scenarios above, the host may request a different bottle. It often may be in the best interest of time (and potential faulty wine) to merely replace the bottle without the host requesting it. This demonstrates that the sommelier is committed to the optimum wine experience for the customer.

CORKAGE

In some locations, it is possible for customers to bring their own wine into the restaurant. This will depend upon the local liquor laws and may or may not occur in a restaurant that sells wine. In either case, it is important for the service staff to understand the proper steps of service. It is equally important that the restaurant possess the proper equipment to serve the customers' wine. It may be as simple as having quality glassware and ice buckets to satisfy the need. In higher-end restaurants, investment in decanters, fine glassware, and chillers will meet the expectations of that clientele. For the service of providing glassware, a restaurant will typically charge a corkage fee.

RESPONSIBLE SERVICE

The sommelier has other responsibilities besides providing guidance and service of wine. The sommelier is also responsible for appropriate alcohol service, as is any other server or bartender. The sommelier should be aware of how much the customers are drinking, how many bottles they order, and the alcohol content of those wines. As with other service staff, the sommelier staff should be trained to note the signs of intoxication, and how to terminate service if appropriate.

It is also important for the sommelier to be aware of the local liquor laws. In some jurisdictions, it may be legal to bring bottles home if they are not completely consumed. If this is allowed, it is usually with stipulations. These requirements may involve the amount of wine in the bottle, or placing the cork back into the neck, flush with the top.

SUMMARY

Wine service is a last reminder of the day when food and drink were presented to the lord of the manor for his acceptance. Nowadays that ceremony is relegated to the presentation of the bottle for confirmation of producer, vintage, and varietal. However, the job of the sommelier has not changed with regard to wine over the years. Besides service, storage and care of wine are still the responsibility of the sommelier.

Proper wine storage is important for the benefit of the restaurant and the customer. In some cases, restaurants take on commitments of aging wine for their clientele, adding to the storage requirements and responsibilities. The proper care of wine, be it short-term or long-term, is about maintaining the health of the wine so it will be in the proper state for service to the customer.

WINE STORAGE AND SERVICE

Ultimately, the sale of wine in restaurants is about service. Many people equate part of their enjoyment of wine with the ceremony surrounding opening the bottle. It is the service of wine, from selection to opening to pouring, that remains a quintessential example of hospitality and service.

KEY TERMS

Élevage

Reductive aging

Oxidative aging

Sediment

Cellar temperature

Sommelier

Corkscrew

Worm

T-pull

Screwpull

Dual-wing opener

Pulltap

Single pump corkscrew

Ah-so

Tastevin

Mise en place

QUESTIONS

1. Describe oxidative aging.
2. Where does reductive aging occur?
3. What environmental factors must be controlled when storing wine? Why?
4. What happens if the humidity is too low in a wine cellar?
5. What happens if the temperature is too high in a wine cellar?
6. What is meant by short-term storage?
7. What tools does a sommelier need daily?
8. Outline the service of white wine.
9. Outline the service of decanting a red wine.
10. What is the basic etiquette of wine service?

10.2 Texto Meta

Capítulo

4

Servicio y almacenamiento del vino



El conocimiento acerca del vino es una parte fundamental del trabajo de un sommelier. Sin embargo, todo el conocimiento del mundo no podrá compensar el hecho de que un vino se haya arruinado por causa de un mal almacenamiento o de un servicio inapropiado. Un correcto almacenamiento es importante para conservar la calidad y también para proteger la inversión de los vinos que requieren crianza. Cuando se habla de servicio no es solo sobre la hospitalidad ofrecida al cliente, se trata también de preparar el vino para ser degustado en su mejor expresión.

Al terminar este capítulo, los estudiantes deben ser capaces de:

Hablar de cómo la crianza afecta al vino

Describir las condiciones óptimas para el almacenamiento del vino

Hablar de las diferencias entre el almacenamiento del vino a largo plazo versus a corto plazo

Describir las herramientas usadas para un correcto servicio del vino

Describir las temperaturas de servicio adecuadas para diversos vinos

Exponer el correcto protocolo de servicio del vino

Resumir el servicio del vino blanco

Resumir el servicio del vino tinto, incluyendo la decantación

Describir qué ajustes se requieren en el servicio del vino cuando se usan tapones alternativos o cuando surgen contratiempos en el servicio.

Crianza del vino

Los franceses tienen un término para la crianza del vino: *élevage*. Traducido, *élevage* significa *crianza*, como la de los hijos. Esa es la creencia sobre la crianza del vino. Una vez que se permite al vino envejecer, gana carácter, complejidad y finura. El vino joven es exuberante, precoz y obvio (como los niños) mientras que un vino añejo es recatado, sutil y complejo (como un adulto). No todos los vinos están hechos para la crianza, algunos varietales están hechos para ser disfrutados mientras son jóvenes, pues no son aptos para un largo envejecimiento. Este tipo de vinos está destinado a ser bebido a pocos años de la vendimia en que fueron elaborados. De hecho, la mayoría de los vinos producidos en el mundo entran en esta categoría. Otros son creados para su consumo a largo plazo, requiriendo tiempo para alcanzar su máxima expresión.

Almacenamiento del vino

El vino es un producto que difiere de otros productos alimenticios o materias primas, ya que puede ser visto como un “ser vivo” pues tiene una vida útil y puede estar saludable o no. El vino “vive” mejor en ambientes que favorecen su salud y longevidad. Dependiendo de su origen, el tiempo promedio en que un vino se guarda antes de su consumo puede estar entre en un rango de una semana o tan corto como veinte minutos. Ya sea que se guarde durante veinte minutos o veinte años, los principios de bodegaje son imprescindibles.

El primer principio del almacenamiento del vino, tiene que ver con la manipulación de la botella. Las botellas de vino deben guardarse en posición horizontal, lo que le permite al vino dentro de la botella mantenerse en contacto con el corcho conservándolo húmedo e hinchado. Esto es especialmente necesario si el vino fue hecho para un largo periodo de envejecimiento pero debe ser aplicado para cualquier vino que se va a consumir. Hay una excepción a esta regla, los vinos con tapa rosca no necesitan estar en posición horizontal. El sello interno de estas tapas no se ve afectado por cambios en la humedad del ambiente y no requiere el contacto con el vino para conservar su humedad interna.

¿Por qué añejar los vinos? ¿Qué pasa en la botella que hace diferente a los vinos viejos de los vinos jóvenes? ¿No deberían los vinos ser tan frescos como sea posible con el fin de obtener el mejor sabor? La mayoría de vinos que se añejan son vinos tintos, la crianza o añejamiento ayuda a armonizar los componentes del vino. El vino envejecido en botella es sometido a *crianza reductiva*, lo que significa que el oxígeno no está presente en el proceso de crianza. En oposición a la crianza en barrica, la cual tiene más influencia del oxígeno y es conocida como *crianza oxidativa*. Aún cuando una botella de vino este sometida a la crianza reductiva, una pequeña cantidad de oxígeno se filtra a través del corcho. Esta cantidad de oxígeno es suficiente para interactuar con los taninos y los compuestos de color. El resultado es que los taninos se suavizan y se vuelven menos intensos. Al mismo tiempo, el color comienza a disiparse. ¿Para dónde se van los taninos y el color? Para el fondo de la botella. Los taninos y los compuestos de color se precipitan y forman *sedimentos*. Los sedimentos son partículas sólidas diminutas que con el tiempo se forman dentro del vino dando lugar a la evolución de nuevos sabores y aromas. El disfrute de estos nuevos sabores y aromas, así como los recién balanceados compuestos del vino, hacen que la crianza valga la pena.

Factores medioambientales

¿Cuáles son los factores medioambientales que influyen en la salud y longevidad del vino? Los cuatro factores claves son: temperatura, humedad, vibración y luz. Cada uno de ellos puede afectar tanto la salud como la longevidad del vino. Cada uno tiene un efecto sobre el vino y un apropiado bodegaje administra cada factor buscando un máximo beneficio para el vino.

Temperatura

La temperatura a la cual un vino es almacenado puede afectar considerablemente la forma en la que el vino envejece. La evolución de un vino consiste en una serie de reacciones químicas complejas, la mayoría de las cuales ocurren muy lentamente. La química básica establece que a mayor temperatura mayor velocidad de reacción. Por consiguiente, el vino almacenado a temperaturas cálidas envejece más rápido que un vino a bajas temperaturas. Si un vino está demasiado caliente, comenzará a cocinarse dentro de la botella. Los aromas, y particularmente el componente frutal, estarán comprometidos, ya que esto favorece diferentes reacciones químicas que dan al vino sabores a mermelada o fruta cocida que no aparecerían en vinos añejados a temperaturas más frescas. En segundo lugar, un incremento en la temperatura puede causar que el vino dentro de la botella se expanda. La expansión del líquido presiona el corcho y puede empujarlo fuera del cuello de la botella. Si esto sucede, el vino estará expuesto al oxígeno y se estropeará rápidamente.

¿Cuál es la temperatura ideal para almacenar el vino? La respuesta es *temperatura de bodega* o 13°C (55 °F). Esta es la temperatura de las cavas o viejos sótanos usados para almacenar vinos. La tecnología moderna le permite a las neveras de vinos mantener esta temperatura relativamente constante. Las fluctuaciones en la temperatura no benefician la crianza del vino y debe evitarse. Permitir que el vino pase de ciclos de calor a frío alterará su sabor, de hecho, es peor guardar el vino en un ambiente con temperatura fluctuante que guardarlo a una temperatura incorrecta.

Humedad

La humedad de la bodega es de extrema importancia para la crianza del vino pues está directamente relacionada con la salud del corcho. El nivel ideal (75%) brinda suficiente humedad para mantener el corcho flexible y la flexibilidad es necesaria para mantener el sello entre el corcho y la botella. Este sello mantiene el aire fuera de la botella, lo que previene la oxidación.

¿Qué sucede a niveles de humedad más altos? El exceso de humedad fuera de la botella no afecta directamente al vino. En cambio, favorece el crecimiento de moho y mildiu sobre el corcho y la etiqueta. La etiqueta puede empezar a desprenderse de la botella si se han usado adhesivos a base de agua o las fibras de papel pueden comenzar a deteriorarse debido al ambiente húmedo. El moho y el mildiu no entrarán al vino, ese no es el riesgo. Por otra parte, el efecto que producen sobre la etiqueta puede afectar el valor de la botella. Los vinos almacenados con propósitos de

inversión necesitan etiquetas intactas, legibles e incluso prístinas, para poder alcanzar el más alto valor monetario.

Una baja humedad produce un mayor detrimento al vino. Con bajos niveles de humedad, incluso tan solo del 50%, el corcho se reseca y al perder humedad comienza a comprimirse, afectando el sello entre él y la botella. De esta forma, el oxígeno puede entrar en la botella o el vino se puede salir. Así como una herida puede infectarse, el vino se puede infectar también si es expuesto al aire. Esta infección puede ser bacteriana, lo que convertiría al vino en vinagre, o puede ser simplemente oxígeno, que reaccionaría con el alcohol en el vino y produciría aromas y sabores oxidados como de manzana magullada o de jerez.

Vibración

Los químicos saben que para hacer que una reacción suceda más rápido, las moléculas necesitan chocar entre sí a mayor velocidad. Con frecuencia esto se logra incrementando la temperatura, lo cual agita la solución. Otro método usado para ello es la exposición a ultrasonido. Altos niveles de ondas sonoras pulsadas a través de una reacción química físicamente empuja las moléculas unas contra otras. Esto mismo sucede en el vino cuando se expone a la vibración. Una vibración constante tiene el mismo efecto que el ultrasonido; las moléculas del vino son sacudidas a gran velocidad. Tal como sucede con la temperatura, al incrementar la vibración se acelera el añejamiento del vino. Esto puede llegar a dañar el vino, o permitir la aparición de sabores atípicos.

La vibración, o incluso un movimiento brusco, puede causar una alteración del sedimento en el vino tinto. Debido a la finura del sedimento, el vino puede tardar varios días en clarificarse de nuevo. Almacenar una botella de vino en posición horizontal no solo mantiene húmedo el corcho, sino que también prepara la botella para el servicio. Es necesario mover delicadamente la botella para pasarla de la posición horizontal a la posición de servicio. Si la botella ha permanecido guardada en posición vertical, es muy probable que el sedimento se agite cuando se esté transportando o en el momento de servir el vino.

Luz

La luz es un factor que afecta a largo plazo el envejecimiento del vino pues los compuestos de color en el vino tinto (antocianinas) absorben luz ultravioleta. Los vinos necesitan ser protegidos de la luz UV porque estos rayos harán que las antocianinas formen radicales libres, los cuales, al interactuar con otros compuestos del vino, producen aromas y sabores no deseados. Una solución ha sido embotellar el vino en botellas verdes o café oscuro. Muy pocos vinos, solo aquellos que por tradición o porque van a ser consumidos de inmediato, son embotellados en botellas claras. Otra solución es mantener a oscuras la bodega. La mayoría de las bodegas (subterráneas o no) carecen de ventanas y solo usan bombillas incandescentes o luz de vela. Esto proporciona una luz con el mínimo riesgo de radiación UV. Sin embargo, se debe tener en cuenta que las bombillas incandescentes generan mucho calor.

Hay un lugar en cada hogar que es el peor sitio para almacenar el vino pero aún mucha gente lo guarda allí, es la parte alta del refrigerador. Este lugar está expuesto a calor excesivo, debido a que el refrigerador expulsa el calor de su interior y lo descarga por la parte trasera. Está expuesto a vibración excesiva por el funcionamiento del motor que se enciende y apaga. También está expuesto a bajos niveles de humedad y a la luz, debido a que la mayoría de las cocinas tienen ventanas. Si el objetivo es crear un vino cocido y posiblemente oxidado, la parte alta del refrigerador es el lugar donde esto se puede lograr con mayor rapidez.

La bodega

Las bodegas de vino se encuentran en todos los tamaños y formas. La inversión en una bodega se puede determinar teniendo en cuenta el propósito y la duración del almacenaje más que el vino en sí mismo. Esto puede parecer contradictorio pero existe una gran diferencia entre el almacenamiento a corto plazo y el almacenamiento a largo plazo.

Almacenamiento a corto plazo

Todos los restaurantes necesitan tener acceso a los vinos que tienen en su menú. Sin embargo, lo que si no es necesario, es el acceso inmediato a cada botella. Con base en las ventas, un restaurante puede anticipar cuales vinos y en qué cantidades se van a requerir en el futuro cercano, estos vinos se almacenan a corto plazo. Las condiciones de almacenamiento a corto plazo no son tan rigurosas como las de un añejamiento prolongado; el factor más importante allí es la accesibilidad. Tanto un mesero como el gerente deben tener acceso al vino en la bodega tan pronto como un cliente lo ordena. En este tipo de almacenamiento se le puede dar manejo a los factores como temperatura, vibración, humedad y luz.

Algunos restaurantes usan su bodega a corto plazo como una herramienta de mercadeo. El muro con botellas de vino a la entrada del restaurante sirve a menudo como un espacio de almacenamiento al tiempo que le da ambientación al lugar. El lado negativo de esta táctica es la falta de control sobre la temperatura y la luz. A menudo este muro está ubicado cerca de ventanas y recibe una considerable exposición a la luz solar en el día. Ya sea que esté cerca de la puerta o junto las mesas del comedor, el vino está expuesto a fluctuaciones de temperatura, lo que es dañino para él. La humedad es otro factor a tener en cuenta en esta práctica ya que no es posible controlarla en un salón de comedor.

El almacenamiento a corto plazo debe sopesar las necesidades del restaurante. Aunque el espacio debe ser suficiente para guardar todo el vino que se requiere en el futuro inmediato, no debe ser tan grande como para restarle espacio al comedor. Después de todo, los puestos en el comedor (y no el espacio de la bodega) son los que generan ingresos. El uso creativo del espacio, como dividir la zona de bar y el comedor con una línea de refrigeradores de vino o crear una “cava” que sirva de comedor privado, puede combinar exitosamente marketing, uso del espacio y el almacenamiento, todo en uno.

El almacenamiento a corto plazo de un restaurante debe considerar primordialmente las necesidades en ventas y la accesibilidad.



Almacenamiento a largo plazo

Los restaurantes y coleccionistas privados que conservan vinos añejos y de gran valor, cuentan con almacenamiento a largo plazo para sus botellas. Una bodega para almacenamiento a largo plazo no es algo muy elaborado pero controla todos los factores medioambientales necesarios. Puede tratarse de una habitación especial construida en una casa, con controles para la iluminación, la temperatura y la humedad, o puede ser una bodega de vinos especialmente diseñada *ex situ*. En el caso del almacenamiento *ex situ*, la planeación es de extrema importancia para lograr tener a mano el vino cuando se requiera. Si la bodega está cerca del restaurante se tiene una condición ideal. El vino se conserva en un ambiente adecuado pero con relativo fácil acceso a él. Dentro de la bodega de almacenamiento a largo plazo, la organización es muy importante, los vinos de mayor rotación deben tener mejor ubicación que aquellos que están siendo conservados para un mayor añejamiento o aquellos que se venden con menos frecuencia.

El servicio del vino

El sommelier

Históricamente, el sommelier era el maestro bodeguero del castillo. La palabra deriva de “*somme*” que literalmente significaba *carga* en el francés medieval. El “*sommier*” o “*sommerier*” era la persona a cargo transportar los víveres – agua, comida y vino – para el señor de la villa, usando *animaux de Somme / animales de carga*. Posteriormente su trabajo terminó siendo el de copero oficial; persona a cargo de comer y beber una porción de la comida del rey antes de que él la comiera para asegurarse de que no estuviera envenenada. Con los años, muchos de esos roles han desaparecido pero algunos se mantienen con ciertas variaciones. Hoy día, el sommelier es

reconocido por ser quien administra la bodega de vinos y por su capacidad de evaluar la calidad y la salud de los vinos.

Obviamente, el sommelier debe llevar a cabo otras muchas tareas, la más visible de todas es el servicio del vino que es la máxima expresión de hospitalidad y etiqueta. Hay un protocolo formal que se puede adaptar a situaciones menos formales. El protocolo puede variar con base en el tipo de vino que se va a servir. Aunque para todos se sigue una misma rutina, existen variaciones dependiendo de si es un vino blanco, un tinto joven, un tinto añejo, un espumoso o un vino de postre. En las siguientes secciones se describe el protocolo formal, seguido de comentarios para ocasiones más casuales o para envases más modernos.



Los vinos de guarda deben mantenerse en posición horizontal en ambientes con luz y temperatura controladas.

Herramientas

Las herramientas para el servicio del vino han evolucionado a través de los años. En el período clásico y la Edad Media, todo lo que se necesitaba era una jarra y algunas tazas. La invención de las botellas de vidrio con el corcho como tapón exigió el uso de nuevas herramientas. Fue así como se desarrolló el *sacacorchos*. Los vasos evolucionaron de las tazas de cerámica o madera, a las copas de cristal, todo para apreciar mejor el color y la claridad del vino.

Los sacacorchos se encuentran en una amplia variedad de estilos, algunos de ellos más apropiados que otros para el servicio en restaurantes. Sin importar el diseño, todos tienen los mismos componentes, pero la parte funcional del sacacorchos es la *espiral*, pieza metálica en forma de tornillo que se inserta en el corcho. Los sacacorchos más sencillos tienen espirales que se asemejan a un simple tornillo, estos deben ser evitados porque pueden hacer que los corchos viejos o de mala calidad se desmoronen dejando el tapón todavía en la botella con un hueco en el centro. Una mejor versión es cuando la espiral tiene suficiente espacio para permitir que un fósforo pase en medio de ella, esto brinda mejor agarre para extraer el corcho de la botella y más soporte para evitar el desmoronamiento.



Tipos de sacacorchos (según las manecillas del reloj desde la parte superior izquierda) de palanca, de rosca, de alas, de láminas, en forma de T, y el sacacorchos de dos tiempos.

funciona de forma similar al de rosca pero en lugar de que el espiral extraiga lentamente el corcho de la botella, el movimiento giratorio provoca que dos palancas se eleven y cuando estas se empujan hacia abajo, extraen el corcho con facilidad. Este estilo también puede ser usado en restauración aunque no ofrece la versatilidad que se requiere para el servicio de vinos añejos.

Hay tres tipos de sacacorchos que pueden ser usados en un establecimiento hotelero. El más común y versátil se llama sacacorchos de dos tiempos y en Norte América se le conoce como "*the waiter's friend*" – "*el amigo del mesero*". Es un aparato pequeño, compacto y contiene una espiral plegable, una palanca y una navaja corta cápsulas. Algunos cuentan con palanca de doble bisagra o bifurcada para ofrecer dos posiciones con las que se extraen con mayor facilidad los corchos más largos. Una vez que se ha cortado la cápsula y se ha regresado el corta cápsulas a su compartimento, la espiral se despliega en posición perpendicular con relación a su base, se inserta la espiral en el corcho hasta que queda una vuelta por fuera, la palanca se ubica sobre la boca de la botella y se extrae el corcho halando el asa de la herramienta. Para corchos más largos, se puede usar la segunda posición de la palanca o se inserta la espiral una vuelta más, para terminar el proceso de extracción nuevamente haciendo palanca. Este estilo de sacacorchos

Los sacacorchos también deben tener un mecanismo de palanca que se apoya en la botella para extraer el corcho. Este sistema de palanca es el que varía según el estilo de sacacorchos que se use. El más simple de todos es el que tiene forma de T, una espiral metálica sujeta perpendicularmente a un mango. Con este sacacorchos, la persona es la palanca y debe usar su fuerza para extraer el corcho de la botella. No es apropiado para el servicio en restaurantes y en la medida de lo posible se debe evitar usarlo. El siguiente estilo es el *de rosca*, que aloja la espiral en un cilindro cuya base se apoya en la botella. La espiral misma es la palanca y cuenta con una manivela giratoria que ayuda a insertarla a presión dentro del corcho. Mientras se continúa girando, el corcho lentamente sale de la botella. Puede ser útil en restaurantes pero está confinado al uso doméstico debido a su tamaño abultado.

El próximo es el *sacacorchos de alas*, que

es el preferido por el personal de servicio porque es pequeño, fácil de llevar, muy versátil y permite destapar las botellas en posición vertical.

El siguiente estilo que puede ser usado es el *sacacorchos de palanca*, más comúnmente conocido en Estados Unidos como *Rabbit™*. En este modelo, el cuello de la botella se coloca contra una horquilla bajo la espiral, se puede sostener el sacacorchos con la mano o fijarlo a una estructura. Al accionar la palanca hacia abajo se introduce la espiral en el corcho y al levantar la palanca de nuevo se extrae el corcho. Para extraer el corcho de la espiral se repite la acción de la palanca habiendo retirado la botella. Este diseño es comúnmente utilizado en operaciones de alto volumen, como cuando se destapan grandes cantidades de botellas para una cata o para abrir botellas en un bar que ofrece servicio por copas.

El último tipo de sacacorchos no usa una espiral. Es el *sacacorchos de láminas*, en inglés se le conoce como “*Ah-so*”, ya que refleja la expresión de la gente cuando se da cuenta cómo funciona (*Ah, so that’s how it works... / jah, entonces así es como funciona!*). Este mecanismo consiste en dos cuchillas cóncavas unidas perpendicularmente a un mango. Una de las cuchillas es ligeramente más larga que la otra. Para extraer el corcho la cuchilla más larga se inserta entre el cuello de la botella y el corcho, luego se posiciona la otra cuchilla y se realiza un movimiento de balanceo con la muñeca mientras se presiona para que las cuchillas se inserten por completo. Una vez que se llega al tope se extrae el corcho girando la muñeca de un lado a otro mientras se hala. El uso de este mecanismo requiere práctica para dominarlo pero tener uno cerca es muy útil si el corcho se rompe durante la extracción con otro tipo de sacacorchos que contenga una espiral. También es preferible usar este tipo de sacacorchos cuando se trata de corchos viejos, ya que permite extraerlos sin perforarlos.

Cristalería

La herramienta más importante en el servicio de vinos, al menos desde la perspectiva del cliente, es la copa. Una buena cristalería debe ser de cristal de plomo, este tipo de cristalería es mucho más fuerte que el vidrio común y puede ser más resistente a la manipulación. Las copas de cristal deben tener bordes muy finos para que brinden esa sensación delicada cuando se acercan a la boca. La cristalería debe ser manejada de manera especial, evitando el uso de jabones y químicos abrasivos. Debido a su fragilidad, a menudo se usan máquinas exclusivas para su lavado o se hace a mano, igual que el proceso de brillado, cuando así se permite.

Hay compañías que fabrican cristalería para cada tipo de vino o destilado. Todavía se discute si es realmente cierto que existe una diferencia en el gusto del vino al usar diferentes tipos de copas; hasta hoy los estudios sobre este tema no son concluyentes. Algunos estilos diferentes son necesarios para un apropiado servicio de vinos en situaciones formales. Como mínimo, un restaurante debe tener un inventario de copas para espumosos, vinos tintos, vinos blancos y vinos de postre.

Las copas tipo flauta se usan más que las copas Pompadour en el servicio de vinos espumosos. Es cuestión de gustos si las copas usadas son tipo flauta, tulipán o cualquier otra copa alta y delgada. Este diseño permite que las burbujas se acentúen a medida que ascienden en el vino.



Las copas para vino tinto y vino blanco se diferencian por la forma de la base, normalmente las copas para vino tinto tienen una base más ancha (cáliz), tomando forma de balón. Esto permite que una mayor superficie del vino entre en contacto con el oxígeno y que el vino, se pueda girar en la copa. Estas dos cualidades permiten que el vino exprese más aromas. Las copas para vino blanco, por otra parte, son más angostas tanto en el cáliz como en la boca, esto permite que los aromas más delicados permanezcan en la copa y puedan ser disfrutados con cada trago.

Tipos de copas (de izquierda a derecha): vino blanco, vino de oporto o postre, agua, flauta, tulipán, copa de cata y copa para vino tinto.

Las copas para postre, generalmente mucho más pequeñas que las copas regulares, pueden ser útiles para múltiples propósitos; pueden ser usadas para vinos de postre o en el servicio de vinos de Oporto e igualmente, se pueden usar para el servicio del jerez y algunos licores.

Dos comentarios finales con respecto a la cristalería: primero, el tamaño del cáliz no debe ser demasiado grande. El tamaño de una porción estándar para una copa de vino es de 5 onzas. Si el cáliz de una copa de vino tinto es de 19 onzas (o mayor según algunos diseños), el vino solo llenará el 20% de la capacidad del cáliz y a los ojos del cliente, parecerá una porción demasiado pequeña. Aunque un cáliz grande beneficia la cata porque permite girar el vino y percibir mejor sus aromas, es mejor encontrar el equilibrio entre su tamaño y la percepción visual sobre el volumen de su contenido.

Segundo, algunos propietarios de restaurantes reservan sus copas más finas para quienes compran los vinos más costosos. De nuevo, a los ojos del cliente, existe un doble estándar para aquellos que compran vinos costosos y aquellos que no. Todo cliente se sentiría bien servido si disfruta su vino en una buena copa. Usar la misma calidad en cristalería para todos los vinos reduce el inventario, pero más importante, hace que el cliente se sienta bien tratado.

Temperatura de servicio

El vino debe ser servido a una temperatura que le permita expresarse lo mejor posible. Sin embargo, muy a menudo los vinos blancos son servidos demasiado fríos y los vinos tintos muy tibios. Si se sirve un vino muy frío, se enmascara su sabor y se impide que sus aromas se desarrollen en la copa. En el caso de los vinos tintos también se acentúan los taninos y la acidez, haciendo que el vino parezca desbalanceado. En el vino servido a altas temperaturas se acentúa el contenido de alcohol y no se percibe la sensación refrescante que debe tener para acompañar los alimentos. En el caso de los vinos blancos, desaparece mucho del carácter varietal y en los vinos dulces se acentúa el azúcar, haciendo el vino empalagoso y desbalanceado.

En la siguiente tabla se exponen las temperaturas adecuadas para el servicio de los diferentes estilos de vino. A menudo la temperatura de servicio está determinada por las condiciones de almacenamiento. Comúnmente los vinos blancos son almacenados en un refrigerador y por consiguiente llegan a la mesa más o menos a 4,5°C (40°F). Los vinos tintos a menudo se guardan en exhibidores, así que permanecen a temperatura ambiente pero la temperatura ambiente en verano o en regiones tropicales es mucho más cálida de lo que debe ser para el servicio del vino. Cuando se habla de temperatura ambiente en el servicio del vino se refiere aproximadamente a 22°C (72°F). Mantener la bodega de vinos entre 10 y 15°C (50 y 59°F) es ideal para el servicio. Los vinos blancos almacenados a esta temperatura pueden ser dispuestos en una hielera de camino a la mesa, y en 10 minutos alcanzarán su temperatura óptima. Los vinos tintos, habiendo sido llevados a la mesa sin utilizar hielera, alcanzaran su temperatura ideal igualmente en 10 minutos, 18°C (65°F).

Temperatura de servicio del vino		°C	°F
Vinos dulces	Bien fresco	6° - 8°	43° - 45°
Vinos espumosos	Bien fresco	6° - 10°	43° - 50°
Vinos blancos de poco cuerpo	Fresco	7° - 10°	45° - 50°
Vinos blancos con cuerpo	Ligeramente fresco	10° - 13°	50° - 55°
Vinos tintos de poco cuerpo	Ligeramente fresco	13°	55°
Vinos tintos de mucho cuerpo	Temp. Ambiente	15° - 18°	59° - 64°

Cada estilo de vino tiene un rango de temperatura en el que se expresa mejor. Emile Peynaud, un profesor de enología de la Universidad de Bordeaux, escribió en su libro *The Taste of Wine*: “el mismo vino tinto parecerá caliente y sin cuerpo a 70°F, suave y fluido a 64°F, y pesado y

astringente a 50°F". La razón es que cada uno de los componentes del vino (alcohol, aromas, taninos, etc.) reaccionan diferente en el paladar a diferentes temperaturas. A una temperatura muy baja, solo la astringencia de los taninos será percibida. A una temperatura muy alta, el alcohol se vuelve muy volátil, haciendo que el vino parezca más alcohólico y más plano de lo que realmente es.

Protocolo de servicio

El protocolo de servicio del vino no ha cambiado significativamente a través de los años. Inicialmente, el anfitrión era el propietario de la casa (o castillo) que ofrecía las atenciones. Como una muestra de hospitalidad, el anfitrión catava el vino que se iba a servir pero permitía que a todos sus invitados se les sirvieran sus copas primero. Esta tradición continúa hasta nuestros días y la persona que ordena el vino asume la posición de anfitrión. El anfitrión puede cambiar de un plato a otro o de un vino a otro, por esto el sommelier debe ser consiente de quien está ordenando el vino en cada ocasión. Otra tradición es servir a las damas primero y los protocolos más formales exigen que se haga en orden de edad, de mayor a menor. Luego se sirve a los caballeros, también siguiendo el orden de edad y por último se sirve al anfitrión (sin importar su sexo). En la sociedad moderna esto puede acarrear algunos problemas. Con el fin de evitar que el sommelier esté emitiendo juicios de valor sobre la edad de los comensales o que tenga que permanecer dando círculos alrededor de la mesa como si fuera un perro "border collie", lo mejor es que el servicio de vinos se inicie con la primera mujer ubicada a la izquierda del anfitrión, se continúe sirviendo a las demás damas y luego se sirva a los caballeros.

Otro estilo más formal del servicio de vinos incluye la cata por parte del sommelier. Muchos utilizan un catavinos alrededor de su cuello para esta tarea. Un catavinos es una taza de plata poco profunda, a menudo con algunos grabados o repujados en el fondo. El propósito de esta herramienta es amplificar el color y los aromas de una pequeña cantidad del vino para evaluarlo antes de servirlo al anfitrión, pero hoy en día su uso es cada vez menos frecuente y en su lugar el sommelier usa una copa de cristal para evaluar el vino frente a la mesa, antes de permitir que el anfitrión haga la cata. El objetivo de esto es llevar a cabo una pequeña evaluación del vino frente a los comensales, asegurándose que el vino que ordenaron está en perfectas condiciones. Muchos comensales realmente disfrutan este nivel de servicio. Esto también evita que un vino sea devuelto porque se considere defectuoso o permite que el sommelier descubra el defecto antes que el vino llegue a las copas de los comensales. Este tipo de servicio de vinos es reservado por lo general para restaurantes muy formales o para botellas realmente costosas.

Los restaurantes casuales raramente tienen una clientela que busque este tipo de servicio, es por esto que encuentran innecesario todo este protocolo y uso de accesorios, ya que no encaja en su estilo. El servicio del vino debe ajustarse a las operaciones pero hay algunos principios que todas las operaciones deben seguir para asegurar un adecuado servicio.

Servicio del vino blanco

El *mise en place*, o equipo básico para el servicio del vino blanco es:

La cristalería

El vino

Un sacacorchos

Una servilleta de tela o paño

Un plato pequeño y un portavasos

Una hielera y su base

El siguiente procedimiento muestra paso a paso el servicio del vino blanco.

1. Llegar a la mesa con la cristalería apropiada, ubicándola a mano derecha de cada comensal por su lado derecho. El orden en que se ubican las copas sigue el mismo orden en que se servirá el vino, la copa del anfitrión se coloca de último.
2. Ubicar un plato pequeño cerca del anfitrión (a mano derecha) y un portavasos en el centro de la mesa.
3. Llevar el vino a la mesa en una hielera y envuelto en una servilleta. Se ubica a la vista de todos los comensales, especialmente del anfitrión pero no siendo invasivo.
4. Retirar la botella de la hielera y secarla con la servilleta o paño.
5. Acunar la botella en el paño y presentarla al anfitrión por el lado derecho para que pueda confirmar el vino, la cosecha y la bodega.
6. Después de recibir la confirmación del anfitrión, regresar la botella a la hielera. Retirar parte de la cápsula cortando bajo la corona con la cuchilla del sacacorchos.
7. Retirar la parte superior de la cápsula y revisar que el corcho no tenga moho o filtración. Colocar la cápsula sobre el plato pequeño o en el bolsillo (dependiendo de las políticas del restaurante).
8. Limpiar la parte superior del corcho y el cuello de la botella con el paño.
9. Colocar la punta de la espiral en el centro del corcho, lentamente girar la espiral para que se inserte en el corcho con una leve inclinación. Continuar girando e introducir la espiral dejando una vuelta por fuera del corcho.
10. Ubicar la palanca apoyándose en la boca de la botella, sujetándola con los dedos. Levantar la palanca del sacacorchos para extraer el corcho sin retirarlo por completo. Remover el corcho de la botella halando suavemente.
11. Retirar el corcho de la espiral sin tocar el espejo (la parte del corcho que ha estado en contacto con el vino). Revisar el espejo para detectar irregularidades. Colocar el corcho sobre el plato pequeño.
12. Limpiar el cuello de la botella por dentro y por fuera.
13. Retirar la botella de la hielera, secando el exceso de agua. Servir una onza al anfitrión para su degustación, sosteniendo la botella de manera que le sea visible la etiqueta.
14. Recibir confirmación si el vino está óptimo para el servicio.
15. Proceder con el servicio a los invitados, comenzando con la primera dama a la izquierda del anfitrión, seguir con todas las damas, luego con los caballeros y por último con el

anfitrión. Asegurarse de limpiar el cuello de la botella entre cada servicio para recoger las gotas.

16. Preguntar al anfitrión si la temperatura del vino es óptima y si la quiere de vuelta en la hielera o sobre el portavasos para que se atempere lentamente.
17. Retirar el plato pequeño con el corcho y la cápsula al momento de dejar la mesa.

Servicio del vino tinto

El *mise en place* para el servicio del vino tinto es:

La cristalería

El vino

Un sacacorchos

Una servilleta de tela o paño

Un plato pequeño y un portavasos

Un carro o mesa de apoyo (opcional)

El siguiente procedimiento muestra paso a paso el servicio del vino tinto.

1. Llegar a la mesa con la cristalería apropiada, ubicándola a mano derecha de cada comensal por su lado derecho. El orden en que se ubican las copas sigue el mismo orden en que se servirá el vino, la copa del anfitrión se coloca de último.
2. Ubicar un plato pequeño cerca del anfitrión (a mano derecha) y un portavasos en el centro de la mesa.
3. Llevar el vino a la mesa envuelto en una servilleta. Presentarlo al anfitrión por el lado derecho para que pueda confirmar el vino, la cosecha y la bodega.
4. Después de recibir la confirmación del anfitrión, colocar la botella sobre la mesa de apoyo que debe estar ubicada cerca del anfitrión (esto lo determina el protocolo del restaurante). No intentar destapar la botella en el aire.
5. Retirar parte de la cápsula cortando bajo la corona con la cuchilla del sacacorchos.
6. Retirar la parte superior de la cápsula y revisar que el corcho no tenga moho o filtración. Colocar la cápsula sobre el plato pequeño o en el bolsillo (dependiendo de las políticas del restaurante).
7. Limpiar la parte superior del corcho y el cuello de la botella con el paño.
8. Colocar la punta de la espiral en el centro del corcho, lentamente girar la espiral para que se inserte en el corcho con una leve inclinación. Continuar girando e introducir la espiral dejando una vuelta por fuera del corcho.
9. Ubicar la palanca apoyándose en la boca de la botella, sujetándola con los dedos. Levantar la palanca del sacacorchos para extraer el corcho sin retirarlo por completo. Remover el corcho de la botella halando suavemente y evitando que suene.
10. Retirar el corcho de la espiral sin tocar el espejo (la parte del corcho que ha estado en contacto con el vino). Revisar el espejo para detectar irregularidades. Colocar el corcho sobre el plato pequeño.
11. Limpiar el cuello de la botella por dentro y por fuera.

12. Servir una onza al anfitrión para su degustación, sosteniendo la botella de manera que le sea visible la etiqueta.
13. Recibir confirmación si el vino esta óptimo para el servicio.
14. Proceder con el servicio a los invitados, comenzando con la primera dama a la izquierda del anfitrión, seguir con todas las damas, luego con los caballeros y por último con el anfitrión. Asegurarse de limpiar el cuello de la botella entre cada servicio para recoger las gotas.
15. Ubicar la botella sobre el portavasos.
16. Retirar el plato pequeño con el corcho y la cápsula al momento de dejar la mesa.

Decantar el vino

Decantar un vino tinto puede ser necesario por una de dos razones. La primera situación se presenta con un vino muy joven con alto nivel de taninos. Este estilo de decantación se conoce como Jarreo y se utiliza para airear el vino. La botella se abre normalmente y se sirve un poco al anfitrión para que confirme si desea oxigenar el vino en un decanter con el fin de suavizar los taninos.



Presentación de la botella al anfitrión para que confirme el vino, la cosecha y la bodega.



Se corta la cápsula por debajo de la corona de la botella.



Se inserta el sacacorchos y se destapa la botella con la etiqueta siendo visible para el anfitrión.

Se sirve una porción para que el anfitrión realice la cata y apruebe servir el vino.



El mise en place para decantar un vino tinto (según las manecillas del reloj desde la parte superior izquierda): el vino, llevado en un portavinos, el decanter y el portavasos, el sacacorchos, un plato pequeño para colocar el corcho después de retirarlo de la botella y una vela (en el centro).

La segunda situación es la más común y se presenta cuando hay sedimento que debe ser separado del vino. El mise en place para una decantación de separación es:

La cristalería, incluyendo una copa extra para la cata
 El vino, llevado en un portavinos
 Un sacacorchos
 Una servilleta de tela o paño
 Un plato pequeño y un portavasos
 Un decanter
 Una vela o cualquier otra fuente de luz
 Un carro o mesa de apoyo

El siguiente procedimiento muestra paso a paso el servicio del vino tinto y su decantación.

1. Llegar a la mesa con la cristalería apropiada, ubicándola a mano derecha de cada comensal por su lado derecho. El orden en que se ubican las copas sigue el mismo orden en que se servirá el vino, la copa del anfitrión se coloca de último.
2. Ubicar un plato pequeño cerca del anfitrión (a mano derecha) y un portavasos en el centro de la mesa.

3. Llevar el vino a la mesa dentro de un portavinos. Presentarlo al anfitrión por el lado derecho para que pueda confirmar el vino, la cosecha y la bodega.
4. Después de recibir la confirmación del anfitrión, colocar la botella sobre la mesa de apoyo que debe estar ubicada cerca del anfitrión (esto lo determina el protocolo del restaurante).
5. Retirar la cápsula por completo cortándola en un costado con la cuchilla del sacacorchos y retirándola en una sola pieza. Esto es necesario porque el vino debe quedar completamente visible cuando se esté trasvasando para comprobar la ubicación del sedimento.
6. Revisar que el corcho no tenga moho o filtración. Colocar la cápsula sobre el plato pequeño y limpiar la parte superior del corcho y el cuello de la botella con el paño.
7. Colocar la punta de la espiral en el centro del corcho, lentamente girar la espiral para que se inserte en el corcho con una leve inclinación. Continuar girando e introducir la espiral dejando una vuelta por fuera del corcho.
8. Ubicar la palanca apoyándose en la boca de la botella, sujetándola con los dedos. Levantar la palanca del sacacorchos para extraer el corcho sin retirarlo por completo. Remover el corcho de la botella halando suavemente.
9. Retirar el corcho de la espiral sin tocar el espejo (la parte del corcho que ha estado en contacto con el vino). Revisar el espejo para detectar irregularidades. Colocar el corcho sobre el plato pequeño.
10. Limpiar el cuello de la botella por dentro y por fuera.
11. Servir una onza al anfitrión para su degustación en la copa extra.
12. Recibir confirmación si el vino está óptimo para el servicio y si requiere ser decantado primero.
13. Ubicar la fuente de luz de manera que se pueda ver el vino a través del cuello de la botella. Sosteniendo el decanter con una mano y la botella de vino con la otra, lentamente trasvasar el vino al decanter. Permitir que el vino se vierta de forma lenta por un lado del decanter en lugar de hacerlo por el centro.
14. Continuar trasvasando el vino hasta que se observe que el sedimento se acerca a los hombros de la botella. Cuando esto suceda, detener el trasvase.
15. Servir nuevamente al anfitrión para su degustación y luego de recibir confirmación, iniciar el servicio.
16. Proceder con el servicio a los invitados, comenzando con la primera dama a la izquierda del anfitrión, seguir con todas las damas, luego con los caballeros y por último con el anfitrión. Asegurarse de limpiar el cuello de la botella entre cada servicio para recoger las gotas. Servir desde un decanter implica un movimiento recto hacia arriba y hacia abajo, sin girar para atrapar gotas.
17. Ubicar el decanter sobre el portavasos y el portavinos con la botella en el centro de la mesa.
18. Retirar el plato pequeño con el corcho y la cápsula al momento de dejar la mesa.

El vino, llevado en un portavinos para evitar agitar el sedimento, se presenta al anfitrión para que confirme que es el vino que ordenó.

La cápsula completa es removida para poder ver el avance del sedimento durante la decantación.



El sacacorchos es cuidadosamente introducido dentro del corcho sin retirar la botella del portavinos.

El corcho se retira a mano teniendo cuidado de no agitar el sedimento.



El vino es cuidadosamente vertido en el decanter, la luz permite ver el avance del sedimento hacia el cuello de la botella.



El vino se sirve con el decanter ubicando un paño para atrapar cualquier gota.

Servicio del vino con tapones alternativos

El procedimiento para destapar una botella con tapones sintéticos será el mismo que se sigue para abrir una con un corcho estándar. Las botellas con tapón de plástico se destapan exactamente igual que las botellas con corcho de alcornoque, pero a menudo, los tapones plásticos son un poco más grandes, esto crea más fricción entre el tapón y el vidrio de la botella; como resultado, se requiere más esfuerzo para extraer un tapón plástico que el utilizado para remover un tapón de corcho y es mucho más fácil resbalar o desportillar la boca de la botella si no se tiene cuidado.

Abir una botella con taparrosca exige un cambio en el procedimiento. La tapa debe ser tratada como si fuera un corcho. Una vez que se presenta la botella al anfitrión, se retira la tapa. Hay muchos métodos sugeridos para hacer este proceso un poco más elegante. Las dos soluciones lógicas son girar la tapa o, si es posible, girar la base metálica de la cápsula con el fin de romper el sello. Después de romper el sello, se retira la tapa y se coloca en el plato pequeño como si se tratara de un corcho. El resto del protocolo de servicio continúa igual.

Contratiempos en el servicio

Una complicación muy común en el servicio es cuando el corcho se rompe. Si esto ocurre lo mejor es excusarse y retirarse de la mesa para retirar el corcho. Esto evitará la incomodidad de tratar de remover lo que queda del corcho en presencia de los comensales. Una vez alejado de la mesa hay varias opciones. Es posible retirar lo que queda con el espiral del sacacorchos presionándolo contra el cuello de la botella. Otra opción es utilizar un sacacorchos de láminas pero si todo esto falla, lo mejor es reemplazar la botella por otra nueva. Cuando la botella vuelva a la mesa debe ser presentada de nuevo al anfitrión antes de ofrecerle la cata.

Si el corcho cae dentro del vino, también es apropiado excusarse para retirarse de la mesa. Tener un extractor de corchos en el bar es siempre útil para estos casos. Recuerde presentar la botella al anfitrión una vez más antes de continuar con el servicio.

En cualquiera de los casos, el anfitrión puede pedir el cambio de la botella. Lo más conveniente para ahorrar tiempo y evitar un vino defectuoso, es simplemente, reemplazar la botella, así no lo haya solicitado el anfitrión. Esto demuestra que el sommelier está comprometido en ofrecer la mejor experiencia para el cliente.

El descorche

En algunos negocios se les permite a los clientes traer sus propias botellas de vino. Esto dependerá de las regulaciones legales sobre el consumo de alcohol de cada país o estado, además de las políticas propias del establecimiento. En cualquier caso, es importante que el personal de servicio conozca y comprenda cada uno de los pasos de un correcto protocolo de servicio. Es igualmente importante que el establecimiento cuente con las herramientas indicadas para el servicio del vino y esto puede ser tan sencillo como tener una cristalería de calidad y hieleras para satisfacer las necesidades de sus clientes. En restaurantes de alta gama la inversión en decantadores, cristalería

fin y enfriadores de vino, cumplirá con las expectativas de su clientela. Por ofrecer el servicio y proveer las copas es normal que los restaurantes realicen un cargo de descorche.

Servicio responsable

El sommelier tiene otras responsabilidades aparte de proveer asistencia y servicio, también debe asegurar el consumo responsable por parte de su cliente, tanto como cualquier otro mesero o cantinero. El sommelier debe ser consiente de cuanto han bebido sus clientes, cuantas botellas han ordenado y que contenido de alcohol tiene el vino. Al igual que los demás miembros del equipo, el sommelier debe estar entrenado para detectar los signos de intoxicación y como dar por terminado el servicio si es necesario.

También es importante que el sommelier conozca las leyes locales sobre el consumo responsable. En algunos lugares es legal llevar a casa la botella de vino si no se consumió por completo en el restaurante, aunque para ello se deban cumplir ciertas condiciones. Estas disposiciones pueden incluir, la cantidad de vino en la botella o que la botella este tapada, con el corcho a ras con la parte superior.

Resumen

El servicio del vino es el último recuerdo que hay de la época en que los alimentos y las bebidas eran presentados al señor de la villa para ser aprobados. Hoy en día, ese ritual está relegado a la presentación de la botella para confirmar la cepa, la cosecha y la bodega. Sin embargo, el trabajo del sommelier no ha cambiado con respecto al vino con el pasar de los años. Además del servicio, la guarda y el cuidado del vino son todavía responsabilidad del sommelier.

El correcto almacenamiento del vino es importante para el beneficio tanto del cliente como del restaurante. Algunos restaurantes se comprometen con sus clientes almacenando sus vinos de guarda, lo que añade más responsabilidad y control sobre las condiciones de la bodega. El almacenamiento correcto del vino, ya sea a largo o corto plazo, busca preservar la salud del vino para que esté en las mejores condiciones para el servicio.

En definitiva, la venta del vino en los restaurantes se lleva a cabo por servicio. Mucha gente relaciona parte de su disfrute del vino con el ritual que hay alrededor de destapar la botella. Es el servicio del vino, desde su selección hasta su apertura y servido, lo que se mantiene como un ejemplo de excelencia en hospitalidad y servicio.

Términos claves

Crianza

Crianza reductiva

Crianza oxidativa

Sedimentos

Temperatura ambiente

Sommelier

Sacacorchos

Espiral

Sacacorchos en forma de T

Sacacorchos de rosca

Sacacorchos de alas

Sacacorchos de dos tiempos

Sacacorchos de palanca

Sacacorchos de láminas

Catavinos

Mise en place

Preguntas

1. Describa en que consiste la crianza oxidativa.
2. ¿Dónde ocurre la crianza reductiva?
3. ¿Qué factores medioambientales deben ser controlados cuando se almacenan vinos?
¿Por qué?
4. ¿Qué pasa si la humedad en la bodega es muy baja?
5. ¿Qué pasa si la temperatura en la bodega es muy alta?
6. ¿Qué significa almacenamiento a corto plazo?
7. ¿Qué herramientas necesita usar diariamente un sommelier?
8. Describa el servicio de los vinos blancos.
9. Describa el servicio de decantación de los vinos tintos.
10. ¿Cuál es el protocolo básico del servicio de vinos?

11. Lista de Referencias

Comprendiendo el vino: explicando el estilo y la calidad (2016)

Libro de Apoyo de la Cualificación de Nivel 3 en Vinos WSET. Londres:
Wine & Spirit Education Trust

DÍEZ, J. (2012): *El ABC del vino*. Mexico, D.F.:
Ediciones Larousse

DURIEUX, Ch. (1990): *La recherche documentaire en traduction technique: conditions nécessaires et suffisantes*.

<https://www.erudit.org/fr/revues/meta/1990-v35-n4-meta330/002688ar.pdf>

Generado en noviembre 21 de 2017.

GAMERO, S. (2001): *La traducción de textos técnicos*. Barcelona:
Editorial Ariel

HURTADO ALBIR, A. (1996): *La enseñanza de la traducción*. Castellón de la Plana:
Publicacions de la Universitat Jaume I.

HURTADO ALBIR, A. (2001): *Traducción y traductología*. Madrid:
Ediciones Cátedra.

<https://en.oxforddictionaries.com/definition/ageing>

Generado en enero 20 de 2018

<http://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/ageing>

Generado en enero 20 de 2018

<https://www.vinology.com/wine-terms/>

Generado en enero 20 de 2018

<https://www.proz.com/search/?term=aging&from=eng&to=esl&es=1>

Generado en enero 20 de 2018

IBAÑEZ, M. (2003): *La documentación en traducción especializada: el caso de la vitivinicultura*. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/1011611.pdf>

Generado en octubre 14 de 2017

JOHNSON, H. & ROBINSON, J. (2013): *The World Atlas of Wine*. Londres:
Octopus Publishing Group Ltd.

LACHAT, C. (2003): *Estrategias y problemas de traducción*. Tesis doctoral en leguas.
Granada: Universidad de Granada

LA VILLA, J. (2010): *The wine, beer & spirits handbook*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

MARADIAGO, M. (2014): *Análisis de los problemas de traducción de la obra 'The Grapes of Wrath' de John Steinbeck*. Monografía para optar por el título de Licenciatura en Lenguas Extranjeras. Cali: Universidad del Valle.

NORD, C. (1997): *Translating as a Purposeful Activity*. Manchester: St. Jerome Publishing

NORD, C. (1991): *Text Analysis in Translation*. Amsterdam; Atlanta Rodopi

PEDRAZA, N. (1999): *Técnica de instrumentación para la prueba de impulso a bajo voltaje en transformadores de potencia*. Monografía para optar por el título de Especialista en Traducción. Cali: Universidad del Valle.

RODRIGUEZ, E. (2004): *Terminología y traducción*. Cali: Escuela de Ciencias del Lenguaje, Facultad de Humanidades, Universidad del Valle

VANEGAS, E. y FERNANDEZ, A. (1997): *Producción sostenible de la caña de azúcar*. Monografía para optar por el título de Especialista en Traducción. Cali: Universidad del Valle.

Vinos y espirituosos, mirando más allá de la etiqueta (2014)
Libro de apoyo de la cualificación de nivel 2 en vinos WSET. Londres: Wine & Spirit Education Trust

VIÑEZ, I. (1994): *La Traducción: problemas Y métodos*. Monografía para optar por el título de Máster en Estudios Hispánicos. Cádiz: Universidad de Cádiz