



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

Departamento de Traducción e Interpretación, Filología Francesa, Estudios
Semíticos y Documentación

TERMINOLOGÍA Y TRADUCCIÓN EN CONTEXTOS
ESPECIALIZADOS (ALEMÁN-ESPAÑOL):
VITIVINICULTURA

Doctorando:

Isidoro Ramírez Almansa

Vº Bº de los Directores:

Dra. M.ª del Carmen Balbuena
Torezano

Dra. Ingrid Cobos López

TITULO: *TERMINOLOGÍA Y TRADUCCIÓN EN CONTEXTOS
ESPECIALIZADOS (ALEMÁN-ESPAÑOL): VITIVINICULTURA*

AUTOR: *Isidoro Ramírez Almansa*

© Edita: UCOPress. 2020
Campus de Rabanales
Ctra. Nacional IV, Km. 396 A
14071 Córdoba

<https://www.uco.es/ucopress/index.php/es/>
ucopress@uco.es



TÍTULO DE LA TESIS: Terminología y traducción en contextos especializados (alemán-español): Vitivinicultura

DOCTORANDO/A: Isidoro Ramírez Almansa

INFORME RAZONADO DEL/DE LOS DIRECTOR/ES DE LA TESIS

(se hará mención a la evolución y desarrollo de la tesis, así como a trabajos y publicaciones derivados de la misma).

La presente Tesis Doctoral cumple con todos los parámetros exigibles a un trabajo de investigación de calado para la obtención del título de Doctor. El doctorando aborda, desde una perspectiva teórica y práctica, el estudio de una terminología de carácter especializado, como es la del sector de la vitivinicultura, atendiendo a los múltiples dominios y subdominios que forman parte del lenguaje del vino, desde el punto de vista de la traducción especializada. Para ello, toma como fundamentos teóricos por un lado la organización semasiológica y conceptual de los términos analizados siguiendo los presupuestos del Modelo Lexemático Funcional de Martín Mingorance; por otro lado, analiza la productividad de la lengua alemana para la formación de nuevos términos y lo aplica al estudio que presenta. Todo ello partiendo de la hipótesis de la profunda especialización que requiere la traducción de los textos vitivinícolas, en tanto que en ellos confluyen distintos lenguajes especializados, lo que hace que la organización de los términos sea una ayuda considerable para el traductor.

La estructura del trabajo plantea de forma nítida y diferenciada los antecedentes y el estado de la cuestión desde un punto de vista teórico, destacando por una parte los estudios en torno al léxico del vino desde perspectivas contrastivas y traductológicas. A continuación, aborda los principales mecanismos de formación de palabras en lengua alemana, aplicándolo al ámbito de la vitivinicultura. Una vez presentado el corpus textual y las fuentes, se establecen los dominios y subdominios pertinente para el análisis de los términos seleccionados. En una segunda parte, la más extensa, se lleva a cabo el estudio de 270 términos en español y sus equivalencias en alemán a partir de los presupuestos teóricos planteados en el trabajo. Finalmente, establece las oportunas conclusiones, desde un punto de vista global, en función de los objetivos planteados en la Tesis Doctoral, y desde un punto de vista particular, en función de los resultados obtenidos. La bibliografía empleada por el doctorando es completa y actual, sin desdeñar otra de mayor tradición en el ámbito que trata el trabajo, por lo que es posible afirmar que la fundamentación teórica del trabajo es sólida.

En todo momento, la realización de la Tesis Doctoral que se presenta se ha llevado a cabo en un clima de trabajo continuado bajo nuestra supervisión en calidad de directoras. Dicho estudio ha dado lugar a varias publicaciones, entre las que cabe destacar las que el doctorando presenta como índices de calidad, así como la presentación de temas relacionados directa o indirectamente con dicha Tesis en congresos de traducción, como se desprende del CV del doctorando.

Por todo ello, se autoriza la presentación de la tesis doctoral.

Córdoba, 20 de diciembre de 2019

Firma del/de los director/es

Fdo.: M. del Carmen Balbuena Torezano

Fdo.: Ingrid Cobos López

Terminología y Traducción en contextos especializados (alemán-español): Vitivinicultura

Resumen: La presente Tesis Doctoral aborda, desde los presupuestos establecidos por el Modelo Lexemático Funcional (MLF) y las normas de formación de palabras en lengua alemana el análisis de la terminología propia de la vitivinicultura. Así, se han establecido una serie de dominios y subdominios léxicos para determinar las relaciones ontológicas entre los distintos términos que han sido objeto de estudio en este trabajo, y de este modo estudiar el evento [vino] desde los dominios [cultivo], [producción], [comercialización], [regulación], [promoción], [enoturismo] y [cultura]. Para ello, se han elaborado un total de 270 fichas terminológicas monolingües (en español y en alemán), y a partir de ellas ofrecemos una amplia selección de fichas terminológicas bilingües español-alemán, en la que se encuentran los parámetros establecidos en los fundamentos teóricos de la primera parte de la Tesis. Finalmente, se establecen las oportunas conclusiones y el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos. Este trabajo, que guarda una relación directa con la ejecución del proyecto I+D *WeinApp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas (español, inglés, francés, alemán)* (Ref. FFI2016-79785-R), pretende contribuir a la labor de los traductores especializados en este ámbito y para la comunicación de tres grandes grupos de hablantes: viticultores, productores y consumidores del vino, como producto y como patrimonio cultural de nuestro país.

Palabras clave: Traducción especializada; vitivinicultura; terminología; Modelo Lexemático Funcional

Abstract: This Dissertation focuses on the analysis of wine and winegrowing terminology, based on word-composition rules in German and the parameters of the Lexical Functional Model. In this sense, we study the lexical domain [wine] through the establishment of several domains, such as [cultivation], [production], [merchandising], [legal regulation], [marketing], [tourism] and [culture]. In order to achieve this goal, 270 monolingual terminological cards (Spanish and German) are elaborated, from which we make a wide selection of bilingual terminological cards (Spanish > German) where it is possible to find those rules and parameters previously established in the theoretical part of the work. After this practical part of the work, we establish the main conclusions and check if the initial goals are or not realized. This work is directly related to the Research Project *WeinApp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas (español, inglés, francés, alemán)* (Ref. FFI2016-79785-R), and it intends to be a useful tool for specialized translation and translators. It will also be practical for oral and writing communication in fields like winegrowing, winemaking and winedrinking. Finally, we show the event [wine] as product and as a cultural heritage.

Key words: Specialized Translation; Vitiviniculture; Terminology; Lexical Functional Model

ABREVIATURAS, SIGLAS Y ACRÓNIMOS

AEMET	Agencia Estatal de Meteorología
ATRIA	Boletín del Consejo Regulador de las D. O. P. Montilla-Moriles y Vinagres de Montilla-Moriles
CVC	Conjunto de varias cosechas
DO	Denominación de Origen
DOP	Denominación de Origen Protegida
EFMV	Enfermedades Fúngicas de la Madera de la Vid
ES	Entwickungsstadium
FA	Fermentación alcohólica
FML	Fermentación maloláctica
GF	Gramática Funcional
GLFV	<i>Grape fanleaf virus</i> , virus de la hoja de abanico
GLRV	<i>Grape leafroll virus</i> , virus del enrollado de la hoja
ggA	<i>geschützte geografische Angabe</i> , Indicación Geográfica Protegida
gU	<i>geschützte Ursprungsbezeichnung</i> , Denominación de Origen Protegida
i.d.R.	in der Regel
LM	Lengua meta
LO	Lengua original
MC	Maceración carbónica; maceración clásica
MF	<i>Membran-Filtration</i>
MLF	Modelo Lexemático Funcional
MPF	Maceración prefermentativa en frío
NAA	Ácido 1-naftalenoacético (tipo de auxina)
OCMV	Organización Común de Mercados del Vino
OIV	Organización Internacional de la Viña y el Vino
ÖWG	Österreichische Weingesetz
QbA	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, vino de calidad de regiones determinadas
RECEVIN	Red Europea de Ciudades del Vino

SFG	Systemic Functional Grammar (Gramática sistémica funcional)
TM	Texto meta
TO	Texto original
UPOV	Unión Internacional para la Protección de Obtenciones Vegetales
USE	Unidades de significado especializadas
u.s.w.	und so weiter
VP	Vino de pago

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	11
PARTE I. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA	
1. LA INVESTIGACIÓN EN TORNO AL LÉXICO DEL VINO	19
1.1. Estudios desde perspectivas diacrónicas.....	19
1.2. Estudios desde perspectivas lingüísticas.	20
1.2.1. Estudios sobre el lenguaje del vino en español	21
1.2.2. Estudios sobre el lenguaje del vino en otros idiomas	22
1.2.3. Estudios contrastivos sobre el lenguaje del vino.....	22
1.3. Estudios desde perspectivas traductológicas.....	24
1.4. Otros estudios..	26
2. HACIA UNA CLASIFICACIÓN DEL LÉXICO DE LA VITIVINICULTURA	29
2.1. El Modelo Lexemático Funcional	29
2.1.1. La estructuración en dominios y subdominios léxicos	32
2.2. Inventario, categorías y relaciones conceptuales.....	35
2.3. Establecimiento de dominios y subdominios.....	37
3. LA PRODUCTIVIDAD DE LA LENGUA ALEMANA: <i>WEINSPRACHE UND</i> <i>WORTBILDUNG</i>	45
3.1. La formación de palabras en lengua alemana.....	45
3.2. La derivación	48
3.2.1. La derivación verbal	52
3.2.2. La derivación nominal.....	56
3.2.3. La derivación adjetiva.....	59
3.3. La composición	60
3.3.1. La composición copulativa	61
3.3.2. La composición determinativa	62

PARTE II. ANÁLISIS APLICADO A LA TRADUCCIÓN

4. ESTUDIO TERMINOLÓGICO	65
4.1. Tipologías textuales y fuentes.....	65
4.1.1. Textos en español	65
4.1.2. Textos en alemán.....	69
4.2. Relación de términos objeto de estudio.....	72
4.3. Modelo de ficha terminológica monolingüe	81
4.4. Modelo de ficha terminológica bilingüe	83
4.5. Fichas terminológicas en español (selección)	84
4.5.1. Cultivo	85
4.5.2. Producción	119
4.5.3. Comercialización	147
4.5.4. Regulación	163
4.5.5. Promoción	167
4.5.6. Enoturismo	170
4.5.7. Cultura	172
4.6. Fichas terminológicas en alemán (selección).....	177
4.6.1. <i>Weinbau</i>	177
4.6.2. <i>Weinherstellung</i>	211
4.6.3. <i>Weinvermarktung</i>	239
4.6.4. <i>Weinregulierung</i>	253
4.6.5. <i>Weinwerbung</i>	257
4.6.6. <i>Weintourismus</i>	258
4.6.7. <i>Weinkultur</i>	264
4.7. Fichas terminológicas bilingües (ES > DE): subdominios.....	265
4.7.1. Taxonomía - <i>Taxonomie</i>	265
4.7.2. Fenología - <i>Phänologie</i>	282
4.7.3. Morfología - <i>Morphologie</i>	299
4.7.4. Patología - <i>Rebkrankheiten</i>	333
4.7.5. Labranza - <i>Bodenbearbeitung</i>	355
4.7.6. Vinificación - <i>Weinbereitung</i>	377
4.7.7. Tipos de vinificación- <i>Weinbereitungssorten</i>	429

4.7.8. Comercialización – <i>Weinvermarktung</i>	439
4.7.9. Regulación – <i>Weinregulierung</i>	453
5. Resultados, conclusiones e investigación futura	000
Bibliografía.....	000
Anexo I: Fichas monolingües (ES).....	000
Anexo II: Fichas monolingües (DE).....	000
Anexo III: Glosario bilingüe (ES > DE)	000

INTRODUCCIÓN

Winzer sein ist die Königsdisziplin.
Sie erfordert alle Säfte des Körpers und alle Hitzen des Geistes
Es ist die interdisziplinäre Wissenschaft schlechthin.

Wenn Du Winzer bist, schadet es nicht, alles zu sein:
ein Agriculteur, ein Biologe, ein Ökologe, ein Önologe sowieso,
und natürlich schadet's einem unter dem Himmel arbeiten den Winzer auch nicht
ein tiefer Theologe zu sein

(UNBEKANNTER VERFASSER)

INTRODUCCIÓN

La ingente cantidad de publicaciones y contribuciones sobre el vino muestra una vasta variedad de ámbitos desde los cuales se ha abordado su estudio. Así, cabe señalar, entre muchos otros, trabajos sobre el vino en la literatura (Magallanes & Balbuena 2002¹; Sánchez Ferra, 2005²); sobre la producción vinícola y la enología³; sobre el cultivo de la vid y la viña⁴; sobre la regulación de la producción vitivinícola, las tendencias de consumo y la exportación de vinos españoles (Cerviño & Baena 2012⁵); sobre su consumo y la salud (García Barroso 2001⁶), y, finalmente, sobre la presencia del vino en la cultura, así como las paremias o expresiones idiomáticas derivadas de ámbitos culturales y tradiciones (Pallarés, 2005⁷). La presencia del vino en nuestra cultura queda igualmente de manifiesto

¹ En este estudio los autores analizan el papel del vino en la lírica amorosa de la Edad Media en países árabes de la cuenca del Mediterráneo, así como en la poesía cortesano-caballeresca del medievo alemán.

² El autor expone el papel del vino en los cuentos populares, fundamentalmente en los del Siglo de Oro y en los del mundo islámico.

³ *Vid.* los estudios referenciados en la bibliografía de este trabajo, dentro del apartado "Vitivinicultura".

⁴ *Ibidem.*

⁵ Los autores presentan en este trabajo la importancia de las marcas para ganar competitividad en la exportación del vino español y mejorar el posicionamiento de los vinos de España en el mercado internacional.

⁶ El autor expone en este trabajo los beneficios para la salud del consumo del vino Fino, siempre y cuando éste sea moderado.

⁷ El autor analiza la evolución de las paremias en torno al vino, desde los proverbios bíblicos hasta los refranes populares españoles.

en la proyección, a nivel internacional, de productos audiovisuales en torno a los caldos⁸.

Esta relevancia y fuerte presencia del vino en nuestra vida, así como en la investigación en torno al cultivo de la vid y a la producción vitivinícola, ha posibilitado la creación de grupos de investigación dedicados al estudio de todo lo relativo a este ámbito desde numerosos campos de la ciencia y la tecnología, dentro del cual hemos de incluir, necesariamente, el campo de las Humanidades. En efecto, en la actualidad hay en España dos grupos de investigación que abordan el estudio del vino desde presupuestos lingüísticos y traductológicos:

- a) GIRTraduvino, Grupo de investigación reconocido sobre la lengua de la vid y el vino y su traducción⁹.
- b) HUM 947-Texto, Ciencia y Traducción¹⁰, Grupo de investigación en torno a los lenguajes especializados, los estudios filológicos, y la traducción de textos. En la actualidad este grupo de investigación está desarrollando el proyecto de investigación I+D *WeinApp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas*, con el que esta Tesis Doctoral guarda una estrecha relación¹¹.

El trabajo de investigación que presentamos pretende aunar el léxico presente en todos y cada uno de estos ámbitos, teniendo en cuenta como factor primordial el conocimiento del evento [VINO] para, mediante la elaboración de una base terminológica alemán-español, contribuir a su

⁸ Tal es el caso del film *Jerez & el misterio del palo cortado*, dirigido por José Luis López-Linares, y producido por Antonio Saura, proyectado en febrero de 2015 en el 65. Festival Internacional de Berlín.

⁹ URL: <http://girtraduvino.com/es/>. [Acceso: 12/01/2018].

¹⁰ URL: <https://hum947cyt.wordpress.com/> [Acceso: 12/01/2018].

¹¹ Referencia: FFI2016-79785-R, Ministerio de Economía y Conocimiento (MINECO).

internacionalización y la difusión del conocimiento científico, lo que suponemos conllevará la dinamización del tejido productivo en un entorno nacional y europeo.

En efecto, la viña y el vino forman parte de un patrimonio cultural unido a la historia de Europa y que ha sido elemento esencial para el desarrollo económico, social y cultural de las distintas zonas vitivinícolas. Por ello, no es infrecuente encontrar variaciones terminológicas para un mismo concepto, en función de que el hablante sea el agricultor, el productor, el científico, el gestor, o el consumidor. Ello nos lleva, pues, al concepto de multidimensionalidad, presente en la Teoría Comunicativa de la Terminología, y que ya se encontraba en presupuestos lexemáticos anteriores, como el Modelo Lexemático Funcional¹² iniciado por Martín Mingorance. También en las lenguas de especialidad es posible encontrar variaciones denominativas, pues, tomando las palabras de Cabré (1999: 85),

(...) todo proceso de comunicación comporta inherentemente variación, explicitada en formas alternativas de denominación del mismo concepto (sinonimia) o en apertura significativa de una misma forma (polisemia).

Basta mirar algunos ejemplos del lenguaje vitivinícola para advertir la variación denominativa a la que hacemos referencia: *filtrado/ filtración, pisa/pisado, trasiega/trasiago*, etc.

—Hipótesis de partida

A partir de las premisas anteriormente mencionadas, partimos de las siguientes hipótesis:

¹² En adelante: MLF.

1. El léxico vitivinícola es producto del patrimonio cultural –material e inmaterial– y del conocimiento tecnológico. El estudio global de este léxico y su estructuración en una ontología, así como de sus variaciones multimodales, posibilitará un mejor conocimiento del sector a productores y científicos y favoreciendo e incentivando además el consumo del vino.
2. Desde el punto de vista lingüístico, su clasificación por dominios léxicos constituirá una herramienta útil de información para productores y traductores especializados, pues permitirá la búsqueda adecuada de equivalencias en las combinaciones lingüísticas español-alemán-español, y facilitará la labor del traductor, que ha de asimilar y gestionar en un tiempo récord la terminología propia de un sector altamente especializado para cumplir con los plazos establecidos en el encargo de traducción.
3. Por otro lado, el conocimiento de los sistemas de producción léxica mediante la derivación y la composición de palabras en lengua alemana posibilitará al traductor encontrar la equivalencia más adecuada, incluso cuando no disponga de diccionarios o bases de datos terminológicas adecuadas a la densidad léxica presente en el TO.

—Objetivos

Son objetivos del presente trabajo:

1. Elaboración de un inventario de relaciones conceptuales específicas del evento [VINO].
2. Especificar un lenguaje para las definiciones terminográficas que sea conciso y unívoco y que permita establecer relaciones con el resto de las categorías en ambas lenguas de trabajo.

3. Análisis de los principales mecanismos de formación de palabras, con especial incidencia en la lengua alemana.
4. Creación de una base de datos terminológica en la que los conceptos estén vinculados a una ontología, que será el vínculo entre las dos lenguas de trabajo

—Metodología y estructura del trabajo

El presente trabajo se estructura en dos partes bien diferenciadas. En la primera de ellas, tratamos el estado de la cuestión que aquí analizamos, así como el marco teórico sobre el que apoyaremos el análisis que proponemos en esta Tesis Doctoral.

De esta forma, el capítulo primero se centra en la investigación en torno al lenguaje del vino. Para ello, en primer lugar aborda los estudios existentes desde perspectivas diacrónicas; en segundo lugar, aquellos que estudian el léxico vitivinícola desde perspectivas lingüísticas. Dentro ellas, analizamos qué autores han tratado el lenguaje del vino exclusivamente en español; qué otros han estudiado el lenguaje vitivinícola en otros idiomas; en tercer lugar, qué estudios sobre esta cuestión hay desde perspectivas contrastivas; finalmente, contemplamos otros estudios que tienen relación con la terminología vitivinícola o el lenguaje del vino. Y, en tercer lugar, y a modo de introducción en el tema tratado en este trabajo, abordamos las contribuciones en las que se analiza el lenguaje de la vitivinicultura desde perspectivas traductológicas.

El segundo capítulo se ocupa de los principales fundamentos del Modelo Lexemático Funcional, sobre el cual se basa la clasificación terminológica que proponemos en esta investigación. De este modo, se abordan los principales aspectos relativos a la estructuración en dominios y subdominios, así como las categorías y relaciones conceptuales que

subyacen al establecimiento de dominios y subdominios propuestos al final del capítulo.

En tercer lugar, abordamos los procesos de formación de palabras en lengua alemana aplicado al sector vitivinícola. Así, el capítulo tercero establece los principales aspectos en torno a los procesos de derivación (verbal, nominal y adjetiva) y composición (copulativa y determinativa) en alemán, lo que estimamos facilitará la comprensión de los TO.

En su segunda parte, el trabajo aquí presentado aborda la parte más extensa y laboriosa del estudio, pues consiste, fundamentalmente, en el análisis de los términos extraídos a partir de un corpus textual previamente conformado. Así, en el capítulo cuarto presentamos las fuentes textuales de las que se ha realizado la extracción de los términos, teniendo presente siempre el criterio de frecuencia. En este sentido, los términos aquí presentados son los más recurrentes y empleados por tres colectivos principales: viticultores, enólogos y profesionales del sector. Para ello, hemos tomado los textos que nos ofrecen a) los libros y los capítulos de libro; b) las revistas científicas; c) las revistas divulgativas; d) las comunicaciones orales presentadas en congresos; e) las Tesis Doctorales; f) los artículos de prensa; g) las páginas web de organismos e instituciones; h) los boletines y publicaciones de organismos e instituciones; i) las fichas descriptivas; j) pas páginas web divulgativas y comerciales. Una vez presentadas las fuentes, procedemos a describir el tipo de ficha terminológica monolingüe y bilingüe de las que se ha servido nuestro estudio. Concluye este capítulo con la exposición de fichas monolingües y bilingües elaboradas, si bien presentamos aquí únicamente una selección, dado que en cada lengua hemos seleccionado 270 términos, a partir de los cuales se han elaborado las correspondientes fichas monolingües y la selección de fichas bilingües que aquí presentamos.

En el último de los capítulos se exponen las conclusiones que se coligen de este estudio desde tres puntos de vista: a) Conclusiones relativas al empleo del MLF en el estudio de la terminología vitivinícola aplicada a la traducción; b) conclusiones con respecto a la formación de términos vitivinícolas; c) conclusiones finales y establecimiento de futuras líneas de investigación.

—*Bibliografía*

Hemos clasificado la bibliografía atendiendo a los capítulos tratados a lo largo de este estudio, para facilitar la consulta de las fuentes que hemos utilizado para la realización de este trabajo. Por ello, las referencias bibliográficas están ordenadas del siguiente modo:

- Estudios sobre el vino y el léxico del vino
- Estudios sobre Terminología y el Modelo Lexemático Funcional
- Estudios sobre vitivinicultura, vinicultura y enología
- Obras lexicográficas consultadas
- Artículos de prensa y boletines
- Webgrafía

1. LA INVESTIGACIÓN EN TORNO AL LÉXICO DEL VINO

El volumen de estudios en torno al vino es extraordinario, como ya hemos apuntado al inicio de este trabajo. Por ello, en este capítulo, tomaremos como referencia los trabajos que consideramos más relevantes para el desarrollo de esta Tesis Doctoral, con especial incidencia en aquellos estudios realizados en las últimas décadas. La finalidad de este primer capítulo es, pues, establecer el marco dentro del cual se desarrolla la investigación presentada en este trabajo, entendiendo como punto de partida los avances desarrollados en torno a la terminología del vino y a la traducción de textos vitivinícolas en general, y en particular a lo concerniente al par de lenguas alemán-español.

1.1. Estudios desde perspectivas históricas o diacrónicas

El análisis y el estudio del vino y el léxico que concierne a todo el sector vitivinícola desde su nacimiento a la actualidad conforma un importante pilar para la terminología especializada. En este sentido, hemos de destacar los estudios de F. Bajo, quien en primer lugar analiza el nacimiento de la enología en España y el papel destacado que para ello tuvieron personalidades como García de Leña o Esteban Boutelou¹³ en la creación del léxico propio de la viticultura y de la química enológica (2002). Para ello, Bajo selecciona un total de sesenta y siete términos de la obra de Boutelou¹⁴ y los contrasta con obras lexicográficas como el

¹³ Ambos autores son considerados por F. Bajo como los introductores de la enología en nuestro país. A García de Leña pertenece *Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pedro Ximen y modo de formarlo* (1792); por su parte, Boutelou es autor de *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera* (1807) e *Idea de la práctica enológica en Sanlúcar de Barrameda* (1808). De ambos estudios se deduce, pues, el papel relevante que Andalucía ha desempeñado históricamente en la producción vinícola.

¹⁴ Entre otros, cabe señalar los términos “ahilar”, “bodega”, “fermentar”, “hollejo” o “ácido málico”, en uso pleno en la actualidad en el sector vitivinícola.

Diccionario de la Real Academia Española, el *Diccionario Nacional* (1846-1847), el *Diccionario Enciclopédico de la Lengua Española* (1853-1855), el *Diccionario del vino* (1990), el *Dictionnaire International Möet-Hachette du vin* (1996) y el *Lexique International de la vigne et du vin* (1963). Este primer estudio de la autora supone el inicio de una perspectiva histórica en torno a un campo lexicológico y terminológico muy concreto y especializado, como es el de la vitivinicultura.

También desde una perspectiva diacrónica, y centrado en el léxico alemán, Balbuena (2015) estudia el empleo del término medieval *wîn* (*Wein*, “vino”), en la poesía del medievo alemán, donde uno de los géneros más conocidos es la canción de bebida o *Trinklied*.

Por su parte, Álvarez Jurado (2012) analiza el valor lexicográfico del *Dictionnaire général des termes propes à l'agriculture* de Louis Liger, con quien se inicia un primer estudio de voces especializadas en francés sobre el vino en el siglo XVIII, en otras de sus contribuciones, la autora (2017a) nos ofrece una panorámica del léxico del vino y su degustación a través de una serie de textos decimonónicos de carácter divulgativo del campo de la enología.

1.2. Estudios desde perspectivas lingüísticas

1.2.1. Estudios sobre el lenguaje del vino en español

La mayoría de los estudios relativos al lenguaje del vino proceden del análisis referido a la cata o al análisis organoléptico (Bosio & Cubo, 2010; Paredes, 2006; Sancha, 2006; Ruiz Hernández, 2009). En este mismo sentido, Negro (2013) elabora un análisis del lenguaje de la cata de vinos partiendo de las siguientes dos premisas: a) el lenguaje del vino es un lenguaje especializado; b) dicho lenguaje posee un carácter metafórico. A partir de dichas premisas, Negro establece su estudio en torno a cuatro

metáforas fundamentales: el vino es un ser vivo; el vino es un objeto; el vino es un tejido; y el vino es un alimento. Para ello, toma como fuentes revistas especializadas¹⁵ y páginas web de bodegas españolas de reconocido prestigio¹⁶.

Otros estudios reseñables en torno al léxico vitivinícola son los de Carrillo (2005); Llorach (2005); Maroto y Sánchez (2016); y Toniolo y Zurita (2016).

Así, Carrillo (2005) aborda el estudio de los recipientes con los que se mide y almacena en vino en la región de Murcia, y encontramos definiciones para términos como “alquiz” o “alquez”, “arroba”, “barrilón”, “bocoyes”, “bidón”, “botajo”, “cántara”, “cantero”, “carga”, “copa”, “cortín”, “cuartillo”, “dedos”, “garrafón”, “gargoleta”, “lagues”, “odres”, “pellejo”, “porrón”, “redoma” o “sacristán”, entre otros.

Por su parte, Llorach (2005) analiza la toponimia en la región de Murcia poniendo de relieve la importancia del vino en el sustrato etnográfico de dicha región, y aportando una nutrida lista de topónimos relacionados con la vinicultura.

Maroto y Sánchez (2016) analizan la variación neológica y los registros de uso del lenguaje del vino, centrándose para ello en la productividad del español para formar nuevos términos mediante el empleo de formantes como eno-, vino-, vini-, viti- y viñi-.

Finalmente, Toniolo y Zurita (2016) aboran el léxico de la crianza del vino del español de la Argentina, a partir de entrevistas a vinicultores y bodegueros de la provincia de Córdoba (Argentina). Para ello, contemplan

¹⁵ Toma como fuente las revistas *Mi Vino-Vinum* y *Vino y Gastronomía*, en su edición electrónica.

¹⁶ Entre otras, toma como fuente las bodegas Arzuaga, Muga, Marqués de Riscal, Vega Sicilia y Marqués de Cáceres.

un total de 106 voces especializadas y otras 39 de uso general, concluyendo que en su mayor parte estos términos provienen del español peninsular, si bien también encontramos préstamos desde el francés y el griego, por ejemplo.

1.2.2. Estudios sobre el lenguaje del vino en otros idiomas

Suele suceder que los principales estudios sobre el lenguaje del vino se corresponden, precisamente, con aquellas culturas en las que el vino ocupa un lugar relevante. Dentro de la investigación en España sobre la terminología propia del sector vinícola y de la producción de vino en otras lenguas, hemos de destacar el volumen de Álvarez Jurado (2017b), en el que pone de manifiesto numerosas cuestiones en torno a la realidad socio-económica de la vitivinicultura, así como aspectos significativos en torno a la terminología vitivinícola en francés.

Por su parte, Gilardoni (2007) estudia el léxico vinícola a partir de un *corpus* de textos en lengua italiana que describen las características analíticas, organolépticas y sensoriales del vino.

1.2.3. Estudios contrastivos sobre el lenguaje del vino

En lo que respecta a estudios contrastivos, cabe señalar los estudios de Bajo Santiago; Ibáñez; Sánchez Nieto; y Gilardoni (2007); Planelles (2013); Álvarez y Balbuena (2015); Balbuena (2017 y 2018a); Castellano (2017); López & Roda (2017); y Cobos (2018), entre otros.

Desde perspectivas contrastivas, pero también históricas, Bajo Santiago (2006) aborda el estudio de la influencia del francés en el léxico enológico en el siglo XIX; Por su parte, Ibáñez (2006) hace una primera incursión en el léxico de la vid y el vino en las lenguas españolas y francesas; Sánchez Nieto (2006) analiza, también desde un punto de vista

contrastivo, la terminología propia del etiquetado y el embotellado en alemán y español, con especial incidencia en los términos jurídicos.

Suele suceder que los principales estudios sobre el lenguaje del vino se corresponden, precisamente, con aquellas culturas en las que el vino ocupa un lugar relevante. Así, por ejemplo, contamos con el análisis que realiza Gilardoni (2007) en torno al léxico vinícola, a partir de un corpus de textos en lengua italiana que describen las características analíticas, organolépticas y sensoriales del vino. En este mismo sentido, Planelles (2013) realiza un estudio en torno al léxico del vino en francés y español, a partir de textos sobre crítica enológica, con especial incidencia en las construcciones adjetivales y en el uso de metáforas.

Álvarez y Balbuena (2015) ofrecen un estudio del mundo de la vid, el vino y la viña desde una perspectiva multidisciplinar, que comprende idiomas tales como el inglés, el francés o el alemán. En este sentido, cabe destacar las contribuciones de Castellano, quien analiza la base de datos terminológica E-Bacchus, como recurso y herramienta de traducción creada *ad hoc*; la de Cobos, que se ocupa de la regulación normativa y la terminología jurídica aplicada al sector vitivinícola dentro del contexto de la Unión Europea, con especial incidencia en la normativa de ámbito nacional y la textología contrastiva como método de análisis multilingüe, entre otros; o la de Martínez Fraile, que se ocupa de la adjetivación en expresiones fijas alemanas y españolas relacionadas con el vino.

Por su parte, Balbuena (2017) expone los inicios de los planteamientos del proyecto de investigación *WeinApp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas*, proponiendo una primera clasificación posible de la terminología propia de la vitivinicultura en un

entorno multilingüe (inglés, francés, alemán y español)¹⁷. En un trabajo posterior, la autora demuestra la confluencia de distintos lenguajes especializados dentro del sector de la vitivinicultura (2018a), lo que puede determinar la clasificación terminológica en dominios y subdominios léxicos distintos, como se verá a lo largo del capítulo 2.

El análisis de Castellano (2017), que aborda desde una perspectiva contrastiva y multilingüe el discurso en torno al vino, muestra como característica principal no solo el análisis lingüístico y textual, sino también la perspectiva institucional desde la cual se efectúa dicho análisis. Para ello, el autor toma como textos fuente los boletines emitidos por la OIV.

López y Roda (2017), por su parte, abordan el léxico propio de las notas de cata en el par de lenguas inglés-español, contribuyendo así al estudio de una terminología ampliamente extendida en el tejido empresarial en torno a la producción de vino.

La terminología especializada dentro del sector de la enología y su relación con el ámbito jurídico en el par de lenguas alemán-español ocupa un lugar destacado en el estudio que ofrece Cobos (2018), así como los procesos que tienen lugar para la adquisición de estas USE.

1.3. Estudios desde perspectivas traductológicas (DE>ES)

El estudio del léxico y el lenguaje vitivinícolas desde el punto de vista de la traducción en el par de lenguas alemán-español está representado por los trabajos de Eisenreich (2006); Martínez Robledo (2009); Castillo (2012); Balbuena (2018b, 2018c); Balbuena y Cobos (2018); Cobos (2017), Ibáñez (2006) e Ibáñez *et. al.* (2010).

¹⁷. Hemos de precisar que esta Tesis Doctoral ha nacido, en buena medida, del referenciado proyecto I+D, dado que su autor pertenece al grupo de trabajo de dicho proyecto, y así ha colaborado activamente a lo largo del periodo de ejecución de *WeinApp*.

En el primero de estos trabajos, Balbuena (2018b) analiza la traducción de textos de carácter híbrido en el par de lenguas alemán-español. Se trata de textos en los que confluyen, por un lado, unidades de significado especializadas¹⁸ propias de la química, la viticultura o la enología; por otro lado, aquellas propias del lenguaje jurídico. De este modo, y atendiendo a la densidad léxica de los textos, Balbuena concluye que es posible hablar de textos de carácter híbrido, lo que supone el dominio de varios tecnolectos para el traductor de este tipo de textos. Ambos trabajos han resultado muy clarificadores para la confección del *corpus* textual a partir del cual establecemos el análisis y el estudio terminológico de esta investigación. En el segundo de sus trabajos aquí reseñados (2018c) la autora aborda la traducción de folletos turísticos en la provincia de Córdoba, y para ello toma como referencia el enoturismo que se lleva a cabo en la zona de Montilla-Moriles y la traducción de folletos relativos al turismo y a las D. O. P. “Montilla-Moriles” y “Vinagre de Montilla-Moriles”.

Del mismo modo, también aplicada a la traducción alemán-español y en conjunción con el tejido empresarial, Balbuena y Cobos (2018) analizan el papel que desempeña la traducción de textos vitivinícolas para el desarrollo económico del sector, y así contemplan la traducción llevada a cabo en diversas webs pertenecientes a bodegas, consejos reguladores, y otras empresas y organismos relacionados con la vitivinicultura.

Centrada en la lengua alemana y su traducción, Castillo (2012) analiza las paremias en torno al campo semántico del vino, tomando como fuente el *Refranero multilingüe* del Instituto Cervantes. El estudio arroja un resultado de 22 refranes en lengua alemana y 17 en lengua española, si bien no quedan explícitamente detallados todos los ejemplos a los que la

¹⁸ En adelante, USE.

autora alude en su estudio, cuestión esta que sí había conseguido Corbacho (2004) en su análisis de un total de 36 unidades fraseológicas alemán-español-alemán con el vino como principal referente. Junto a ello, además, el autor expone una serie de expresiones relacionadas con el vino, siendo el montante total de expresiones y sus correspondientes equivalencias de 87, y en las que aparecen, además del sustantivo *Wein* (“vino”), voces como *Trauben* (“uvas”), *Rosinen* (“pasas”), *Weinberg / Weingarten* (“viña”, “viñedo”), *Most* (“mosto”) o *Essig* (“vinagre”), entre otras.

Martínez Robledo (2009) establece un estudio terminológico en el par de lenguas español-francés de los campos semánticos de la patología y la parasitología de la vid. En dicho estudio, y a través de veinte fichas terminológicas, recoge los resultados de una investigación llevada a cabo entre personal docente e investigador de las universidades de Granada y Córdoba.

1.4. Otros estudios

Otros estudios en torno al vino hacen referencia a disciplinas distintas a la que aquí nos ocupa, si bien estimamos pertinente señalarlas como elementos significativos que nos ayudarán a tener una visión global del estado de la cuestión en torno al estudio del lenguaje del vino y la traducción de textos en lengua alemana. Así, Armentia (2008) aborda el periodismo en la red, y se centra en las webs especializadas en vinos, lo que constituye una aportación útil para el estudio del discurso periodístico especializado en el sector de la vitivinicultura.

No solo la práctica de la traducción, sino también la enseñanza del lenguaje de especialidad y el aprendizaje bilingüe en Grados distintos al de Traducción e Interpretación pueden ser contemplados desde perspectivas

lingüísticas y contrastivas. En este sentido, Balbuena (2018d) aborda el aprendizaje por tareas y la metodología AICLE en la enseñanza bilingüe alemán-español para el Grado de Enología de la Universidad de Córdoba.

Finalmente, y aunque contempla la traducción de textos, deseamos destacar el estudio de Castillo (2017) en el aboga por el análisis de la terminología especializada en la literatura, en este caso las voces encontradas en *The Winemaker*, de Noah Gordon, relativas al mundo de la vitivinicultura y su traducción al español y al alemán. Se trata, no obstante, de un estudio de carácter generalista, más que de un análisis terminológico y lingüístico.

En definitiva, y como se ha podido constatar en los epígrafes precedentes, el mundo del vino constituye un campo de especialidad susceptible de ser estudiado desde múltiples disciplinas, entre las que encontramos la Lingüística, la Terminología, y también la Traducción. Y este es, precisamente, el punto de partida de este trabajo.

2. HACIA UNA CLASIFICACIÓN DEL LÉXICO DE LA VITICULTURA

2.1. El Modelo Lexemático Funcional

Antes de efectuar las consideraciones teóricas que subyacen a este trabajo, hemos de partir de la concepción de Halliday sobre los modelos lingüísticos funcionales, y, más concretamente, sobre su *Systemic Functional Grammar*¹⁹ (García Velasco 2003: 51)

Es funcional en el sentido de que está diseñado para explicar cómo se usa el lenguaje. Todo texto, es decir, todo lo que se dice o se escribe, se desarrolla en un contexto de uso ; más aún, son los usos del lenguaje los que a través de miles de generaciones han dado forma al sistema. El lenguaje ha evolucionado para satisfacer necesidades humanas y el modelo en que se organiza es funcional con relación a esas necesidades; no es arbitrario. Una gramática funcional es fundamentalmente una gramática 'natural' en el sentido de que toeo en ella puede explicarse en último término a cómo se usa el lenguaje.

Para efectuar el análisis de los términos propios de la vitivinicultura, estimamos que el Modelo Lexemático Funcional es el que más se adecúa a nuestro estudio. Creado por Martín Mingorance en 1984, el MLF nace a partir de la Teoría Lexemática de E. Coseriu (1977) y la Gramática Funcional (GF) de S. Dik (1978)²⁰, y con ello aborda “una descripción holística de la morfología que acomoda la naturaleza funcional de las lenguas naturales” (Sosa 2001: 75).

El MLF toma de la GF parte de su estructura, modificándola y mejorándola (Sosa 2001: 78):

El MLF reelabora la estructura del modelo de la GF, en especial, en lo que afecta a la formación de palabras. La lexemática funcional descarta las reglas de formación de predicados como explicación general de todos los procesos morfológicos. Partiendo de la base de que la creación léxica no es siempre una función de la sintaxis o de otros niveles de la lengua en exclusiva, se propone un componente autónomo de formación de palabras (*Word Function Component, WFC*) que regule la misma.

¹⁹ En español: Gramática sistémica funcional.

²⁰ A este respecto, afirman Bárcena y Read (1999: 433): “El MLF integra la GF y la Teoría Lexemática para dar cuenta de las relaciones sintagmáticas y paradigmáticas que existen en el lexicón, las cuales están basadas en los principios complementarios de combinación y selección presentes en las definiciones”.

Este componente interactúa con el resto de los componentes de manera “simbiótica” (...). Se asigna al léxico, así, un lugar específico dentro de la estructura de las lenguas.

El mecanismo de descomposición léxica gradual (*Stepwise Lexical Decomposition*, SLD) propuesto por Dirk (1978) supone una herramienta extraordinaria a la hora de concebir la estructuración paradigmática del léxico. Sin embargo, Dik explora el SLD únicamente de forma parcial, y por ello la Lexemática supone el complemento idóneo para “rellenar” los huecos dejados por la GF.

En definitiva (Martín Mingorance 1990a), el MLF se basa en principios teóricos, estructurales y metodológicos tanto de la GF como de la semántica estructural, y en este sentido cabe considerarlo un resultado de la complementariedad de ambas²¹. Sobre el acoplamiento de ambos modelos, Martín Mingorance hace las siguientes consideraciones (Sosa 2001: 78):

- (i) La GF es teleológicamente funcional ya que se basa en una teoría pragmática ulterior, mientras que la Lexemática es, por principio, estructuralmente funcional, ya que incorpora principios del estructuralismo europeo tales como funcionalidad, oposición, sistematicidad y neutralización que facilitan el análisis paradigmático ;
- (ii) si la GF busca una aproximación onomasiológica al estudio del léxico a través del procedimiento de descomposición léxica gradual (SLD) la lexemática permite una aproximación semasiológica a través de un procedimiento de factorización que revela una organización jerárquica en campos semánticos (Coseriu 1978: 229);
- (iii) la GF desarrolla un análisis lingüístico sintético (*encoder's view*) mientras que la Lexemática, en su versión original, adopta un punto de vista analítico (*decoder's view*) (v. Coseriu 1978 : 215). El modelo de la GF se describe prioritariamente como un modelo de producción lingüística, más que de interpretación lingüística. Tal y como se señala en (ii), la lexemática funcional justamente viene a explorar y explotar las posibilidades que ofrece esta aproximación de carácter sintético para el estudio del léxico y la gramática.

²¹ Ya Dirk afirmaba en su estudio (1978: 46): “FG would also be compatible with other conceptions of lexical meaning definition”.

En este sentido, el MLF incluye tres componentes: el gramatical, el léxico y el componente de formación de palabras. Tal ha sido la repercusión de este modelo, que ha propiciado el desarrollo de modelos lingüísticos y traductológicos posteriores²², así como su aplicación e implementación computacional (Bárcena & Read 1999).

El diseño del MLF propone una estructura de significado donde los lexemas están organizados de forma jerárquica entre sí, en función de los componentes semánticos comunes y diferenciales que haya entre ellos. En efecto,

Con este modelo relacional es posible captar las estructuras jerárquicas semánticas de los campos léxicos completos que forman los vocabularios de las lenguas, las relaciones (hiponimia, sinonimia, antonimia) entre sus elementos y los sutiles matices semánticos de los mismos. Además, siguiendo el método composicional de definición y el principio de la herencia de rasgos de ciertas jerarquías, los hipónimos de un archilexema dado se convierten en el *definiens* de otras palabras en niveles más específicos o inferiores de la jerarquía, y así sucesivamente (Bárcena & Read 1999: 429)

Esto posibilita que la definición de un lexema esté expresada por la combinación de la definición del lexema inmediatamente superior más el significado nuclear del propio lexema. Por ejemplo: el término “mosto yema” vendrá definido por el significado del lexema superior a él, esto es, “mosto”, más el significado nuclear, aportado por el sustantivo “yema”. Esto posibilita, desde el punto de vista de la traducción, “intuir” el concepto de los términos, pues el traductor puede vislumbrar que la unidad terminológica “mosto yema” es, básicamente, un tipo o una clase de “mosto”; en este sentido, y gracias a la compensación de la relación conceptual existente entre “mosto” y “mosto yema” es posible llegar a encontrar la definición de la unidad terminológica.

El MLF es una teoría en la que el diccionario se considera como la representación del léxico mental del hablante, lo que resulta especialmente relevante para nuestro estudio, pues, en definitiva, el MLF persigue, por un

²² El MLF ha sido el soporte empleado por numerosos lingüistas para el estudio de la traducción como proceso (Faber 1997a y 1997b); Faber & Jiménez 2004a y 2004b; Faber & Marial 1997 y 1999; Fuentes & Torres del Rey 2006; Jiménez Hurtado 1996a, 1996b, 1997 y 2000; Luque 1996; Marín Rubiales 1998; Vilar & Jiménez 1996; Wotjak 1997 y 1998).

lado, la sistematización de la arquitectura jerárquica del lexicón de una lengua, y por el otro, la representación y la organización del conocimiento. Ambas cuestiones constituyen el nexo de unión entre las lenguas de partida y de llegada de este trabajo, lo que implica una doble sistematización basada, precisamente, en las equivalencias terminológicas. De esta forma, pretendemos analizar cada término desde las tres perspectivas que propone el MLF: la semántica, la sintáctica y la cognitiva, y en este sentido coincidimos con Jung (1999: 3-4):

Este análisis léxico se convierte en la herramienta básica para la descripción de la relación existente entre el texto original (TO) y texto meta (TM) (...) El análisis léxico según el MLF nos permitirá describir unas estructuras del TO que nos sirven de marco orientativo para el proceso traslativo.

2.1.1. La estructuración en dominios y subdominios léxicos

Llegados a este punto, consideramos necesario dar una somera definición del concepto “dominio” para el ejercicio del estudio terminológico que proponemos en este trabajo. Para Faber y Mairal (1998: 234) el dominio léxico es un conjunto de unidades léxicas que forman un área de significado común y que desde el punto de vista sintáctico se comportan dentro del sistema de la lengua de forma muy similar. Por su parte, Jung los define como (1999: 143):

Los dominios léxicos reflejan la estructura lexemática de una lengua y, por medio del análisis de las definiciones léxicas, agrupan las palabras que comparten el mismo término superordinado que en lexicología se denomina también *genus*, *definiens* o *archilexema* (...).

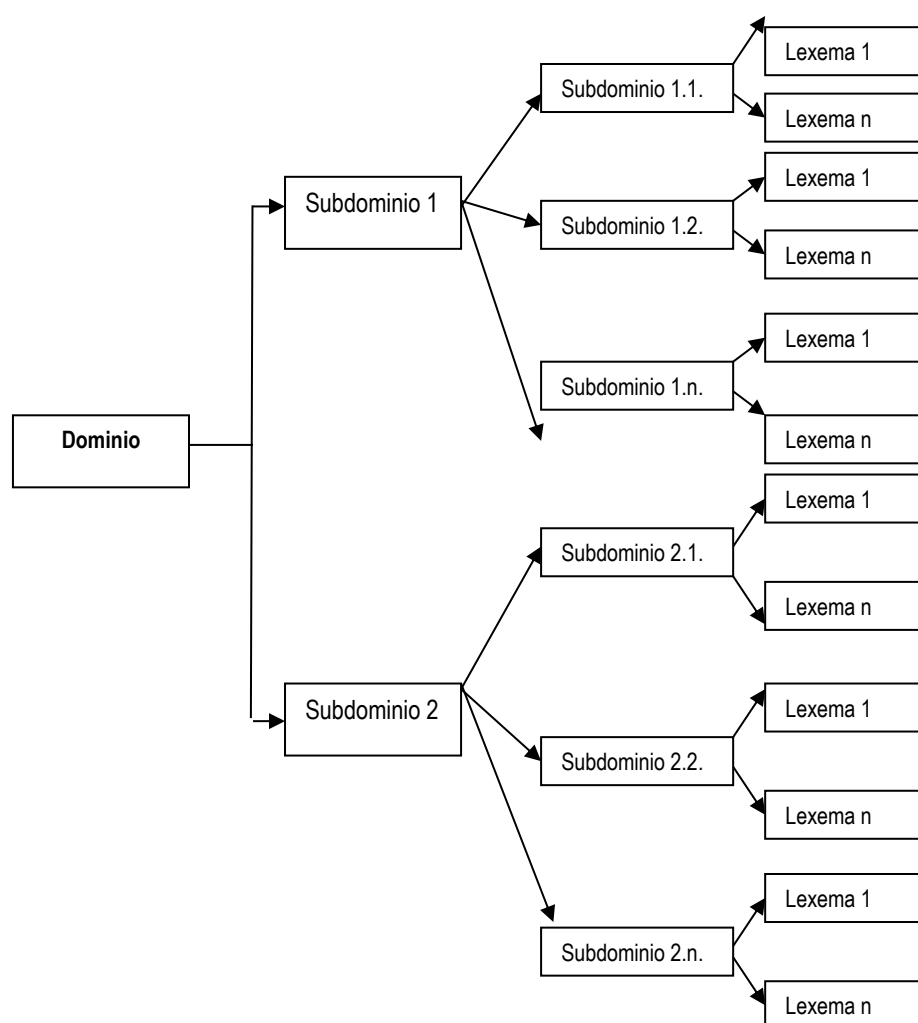
En lo relativo al *genus*, Jiménez Hurtado lo define del siguiente modo (1998: 284):

(...) el *genus* consiste, por tanto, en un término genérico y superordinado que sirve de factor organizativo; normalmente se encuentra concentrado en el término superordinado del dominio léxico, y constituye el criterio para la pertenencia de un lexema al dominio léxico en cuestión.

Por otra parte, Mairal (1999: 77) afirma que el léxico se organiza como una jerarquía de jerarquías en la que la microestructura léxica está constituida

por subdominios que a su vez forman parte de una jerarquía superior o dominio, mientras que los dominios, jerarquizados también, perfilan la arquitectura del léxico.

En definitiva, al seguir los presupuestos del MLF para el estudio de la terminología vitivinícola llevamos a cabo un análisis desde la palabra al concepto, y así obtendremos una estructuración léxica basada en dominios y subdominios,²³ y que podríamos representar del siguiente modo:



De esta forma, contemplaremos tres ejes que entendemos son fundamentales desde el punto de vista de la traducción: el eje paradigmático,

²³ El MLF sustituye la denominación “campo semántico” por la de “dominio léxico”.

el eje sintagmático y el eje pragmático. Estos tres ejes serán de suma relevancia a la hora de confeccionar el corpus terminológico que ofreceremos en este trabajo, así como las fichas terminológicas que conforman dicho corpus. En definitiva, se trata de aplicar el MLF para entender las unidades léxicas que conforman la vasta variedad de textos del sector vitivinícola, en el mismo sentido que indica Jiménez (1997: 176),

Aplicando el MLF a un análisis de las unidades léxicas relevante para la traducción, cada lexema presente en el léxico de un lenguaje natural se puede entender como un fragmento seleccionado dentro de un *continuum* discursivo que supone (...) el lexicón almacenado y sistematizado del lenguaje natural.

En conclusión, en el análisis efectuado en cada uno de los términos entendemos que subyacen los tres niveles a los que hace referencia Mairal (1999: 78):

- (i) estructuración de un dominio léxico en subdominios (análisis de la dimensión)
- (ii) establecimiento de las jerarquías de significado y análisis de los parámetros semánticos en cada subdominio (análisis sémico)
- (iii) establecimiento de parámetros sintáctico-semánticos.

En otro orden de cosas, la especificidad semántica del léxico puede describirse desde dos parámetros distintos:

- a) En función de sus propiedades semánticas, es decir, según el grado de precisión o concisión del vocablo.
- b) En función del contexto pragmático, es decir, dependiendo de si el vocablo se usa –o no– en situaciones de comunicación especializada.

Si se dan estas dos circunstancias, es posible entonces de hablar de terminologicidad, que es la principal característica que poseen un término o una unidad terminológica²⁴. No obstante, hemos de tener en cuenta lo

²⁴ La terminologicidad (en inglés: *termhood*) es el grado en que una unidad lingüística se vincula con un determinado dominio conceptual. En este sentido, *vid.* el estudio de Kageura y Umino (1996).

expuesto por Adelstein (2007: 29), cuando determina que “la noción de término como parte formal de una unidad terminológica surge de Wüster (1979) y se plasma en las normas ISO; en cambio, término como unidad terminológica se emplea en las normas DIN”²⁵. En este trabajo tomaremos como referencia estas últimas consideraciones, entendiendo *término* como sinónimo de *Fachausdruck*, y partiendo de la premisa de que todo término está conformado por un contenido –el concepto– y una expresión –la denominación–.

2.2. Inventario, categorías y relaciones conceptuales

En este trabajo se llevará a cabo una gestión terminológica en la que los lexemas estén asociados a un marco conceptual de referencia, de forma muy similar a como concebimos el lexicón mental cuando hablamos del lenguaje del sector vitivinícola. Así, una vez establecida la jerarquía onomasiológica, cada uno de los conceptos seguirá un esquema que responde al siguiente modelo de categoría conceptual y de relaciones conceptuales:

Categoría conceptual	Relaciones conceptuales
	Tipo de/ parte de
	Pertenece a
	Fase
	Función
	Equivalencias

Veamos como ejemplo las relaciones conceptuales de los términos “despalilladora” y “pulverizador neumático”, “desborre” y “envero”, pertenecientes a las categorías conceptuales “maquinaria” y “fenología”, respectivamente:

²⁵ Deutsches Institut für Normung, instituto alemán encargado de la normalización y la estandarización de la calidad. Creado en 1917, tiene sede en Berlín. Más información en: <https://www.din.de/de>. [Acceso: 20/03/2019].

DESPALILLADORA	
Tipo de/ Parte de	Maquinaria
Pertenece a	Viticultura
Fase	Vinificación: Despalillado
Función	Separar las uvas del raspón
Equivalencias	desraspadora (ES) Traubenabbeermaschine (DE)

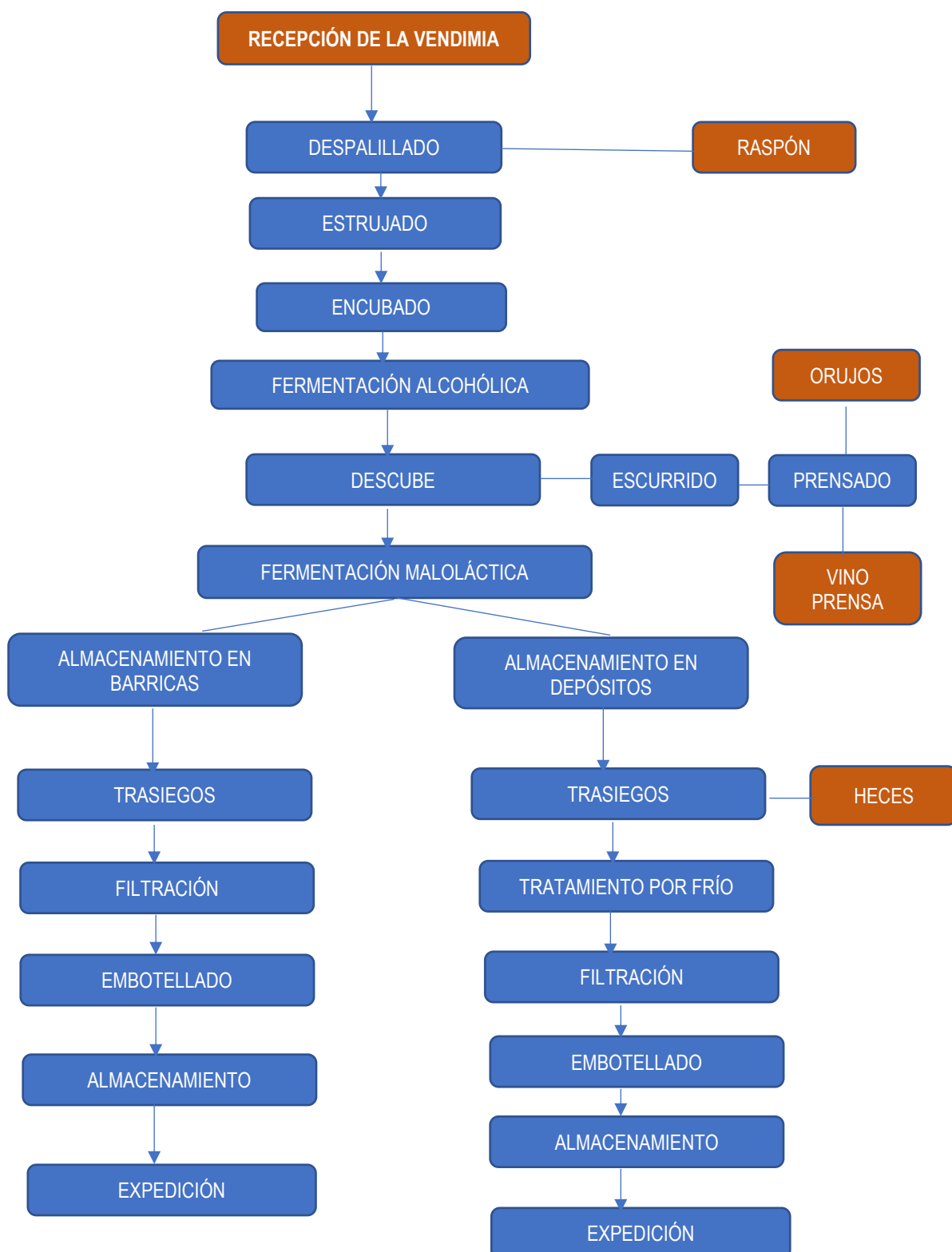
PULVERIZADOR NEUMÁTICO	
Tipo de/ Parte de	Maquinaria
Pertenece a	Viticultura
Fase	Patología vitícola
Función	Aplicación de productos fitosanitarios
Equivalencias	pulverizador atomizador (ES), pneumatisches Sprühgerät (DE)

DESBORRE	
Tipo de/ Parte de	Fenología
Pertenece a	Viticultura
Fase	Ciclo vegetativo anual
Función	Apertura de las yemas
Equivalencias	brotición (ES) Knospenaufbruch (DE)

ENVERO	
Tipo de/ Parte de	Fenología
Pertenece a	Viticultura
Fase	Ciclo vegetativo anual
Función	coloración, cambio de pigmentación de la uva
Equivalencias	Farbumschlag (DE)

2.3. Establecimiento de dominios y subdominios

Antes de proceder a la descripción de los distintos dominios y subdominios léxicos, estimamos pertinente ofrecer un diagrama sobre las distintas fases y tareas de la elaboración del vino:



Tomando como referencia el esquema anterior, y partiendo de los estudios de Balbuena (2015) e Ibáñez (2010), ofrecemos una propuesta propia de clasificación del léxico vitivinícola en dominios y subdominios:

Dominio 1: Cultivo
Subdominio 1.1.: [Taxonomía]²⁶
Subdominio 1.1.1.: [Especies de vid]
Subdominio 1.1.2.: [Tipos de uva]
<i>Subdominio 1.1.2.1.: [Uva tinta]</i>
<i>Subdominio 1.1.2.2.: [Uva blanca]</i>
Subdominio 1.2.: [Fenología]²⁷
Subdominio 1.2.1.: [Parada vegetativa]
Subdominio 1.2.2.: [Hinchado de yemas]
Subdominio 1.2.3.: [Yemas verdes]
Subdominio 1.2.4.: [Apertura de yemas]
Subdominio 1.2.5.: [Hojas expandidas]
Subdominio 1.2.6.: [Inflorescencias visibles]
Subdominio 1.2.7.: [Inflorescencias separadas]
Subdominio 1.2.8.: [Botones florales]
Subdominio 1.2.9.: [Floración]
Subdominio 1.2.10.: [Baya perdigón]
Subdominio 1.2.11.: [Baya guisante]
Subdominio 1.2.12.: [Compactación racimo]
Subdominio 1.2.13.: [Envero]
Subdominio 1.2.14.: [Maduración]
Subdominio 1.2.15.: [Agostamiento]
Subdominio 1.3.: [Morfología]
Subdominio 1.3.1.: [Sistema radical]
Subdominio 1.3.2.: [Sistema aéreo]
<i>Subdominio 1.3.2.1.: [Tronco]</i>
<i>Subdominio 1.3.2.2.: [Ramas]</i>
<i>Subdominio 1.3.2.3.: [Pámpano / Sarmiento]</i>

²⁶ La Taxonomía es la ciencia que estudia la clasificación de los seres vivos, encuadrándolos en categorías como orden, familia o género. En el caso de la vid, resulta especialmente útil el empleo de parámetros taxonómicos, dado que nos permite conocer las distintas especies de vid, así como todos los tipos de uva. Para evitar la subjetividad y garantizar la estandarización en la caracterización morfológica, se crearon la “Lista de los descriptores OIV para variedades de vid y especies de Vitis” y las “Directrices para la ejecución del examen de la distinción, homogeneidad y la estabilidad” de la UPOV.

²⁷ La Fenología es la “ciencia que estudia los fenómenos biológicos que se presentan periódicamente acomodados a ritmos estacionales y que tienen relación con el curso anual del tiempo atmosférico en un determinado lugar (...) Los ciclos biológicos de plantas anuales (...) sirven para describir las fases fenológicas”. Fuente: <http://www.aemet.es/es/serviciosclimaticos/datosclimatologicos/fenologia>. [Acceso: 25/02/2018].

<i>Subdominio 1.3.2.4.: [Hojas]</i>
<i>Subdominio 1.3.2.5.: [Yemas]</i>
<i>Subdominio 1.3.2.6.: [Zarcillos]</i>
<i>Subdominio 1.3.2.7.: [Racimos]</i>
<i>Subdominio 1.3.2.8.: [Flor]</i>
<i>Subdominio 1.3.2.9.: [Fruto]</i>
Subdominio 1.4.: [Patología vitícola]
<i>Subdominio 1.4.1.: [Enfermedades fisiológicas]</i>
<i>Subdominio 1.4.2.: [Hongos]</i>
<i>Subdominio 1.4.3.: [Bacterias]</i>
<i>Subdominio 1.4.4.: [Virus]</i>
<i>Subdominio 1.4.5.: [Micoplasmas]</i>
<i>Subdominio 1.4.6.: [Insectos]</i>
<i>Subdominio 1.4.7.: [Nemátodos]</i>
<i>Subdominio 1.4.8.: [Ácaros]</i>
<i>Subdominio 1.4.9.: [Moluscos]</i>
<i>Subdominio 1.4.10.: [Vertebrados]</i>
<i>Subdominio 1.4.11.: [Tratamientos fitosanitarios]</i>
Subdominio 1.5.: [Labranza]
<i>Subdominio 1.5.1.: [Herramientas]</i>
<i>Subdominio 1.5.2.: [Maquinaria]</i>
<i>Subdominio 1.5.3.: [Labores]</i>
<i>Subdominio 1.5.4.: [Técnicas de cultivo]</i>
<i>Subdominio 1.5.5.: [Climatología]</i>
<i>Subdominio 1.5.6.: [Suelo]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.: [Poda]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.1.: [Poda en seco]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.1.1.: [Cortes]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.1.2.: [Sistemas de poda]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.1.3.: [Emparrados]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.2.: [Poda en verde]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.2.1.: [Despampanado]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.2.2.: [Emparrado]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.2.3.: [Despunte]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.2.4.: [Aclareo]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.2.5.: [Deshojado]</i>
<i>Subdominio 1.5.7.2.6.: [Desniete]</i>
<i>Subdominio 1.5.8.: [Vendimia]</i>
<i>Subdominio 1.5.8.1.: [Maduración]</i>
<i>Subdominio 1.5.8.2.: [Recolección]</i>
<i>Subdominio 1.5.8.3.: [Transporte]</i>

Dominio 2: Producción	
Subdominio 2.1.: [Vinificación]	
Subdominio 2.1.1...: [Recepción]	
Subdominio 2.1.2.: [Tratamiento mecánico]	
<i>Subdominio 2.1.2.1.: [Despalillado]</i>	
<i>Subdominio 2.1.2.2.: [Estrujado]</i>	
<i>Subdominio 2.1.2.3.: [Evacuación de raspones]</i>	
Subdominio 2.1.3.: [Encubado]	
<i>Subdominio 2.1.3.1.: [Maceración]</i>	
<i>Subdominio 2.1.3.2.: [Fermentación]</i>	
Subdominio 2.1.4.: [Descube]	
Subdominio 2.1.5. [Prensado]	
Subdominio 2.1.6.: [Almacenamiento]	
Subdominio 2.1.7.: [Filtración]	
Subdominio 2.1.8.: [Procedimientos y procesos]	
Subdominio 2.1.9.: [Embotellado]	
<i>Subdominio 2.1.9.1.: [Recipientes]</i>	
<i>Subdominio 2.1.9.2.: [Taponado]</i>	
Subdominio 2.1.10.: [Tonelería]	
Subdominio 2.1.11.: [Arquitectura]	
Subdominio 2.1.12.: [Instrumentos]	
Subdominio 2.2.: [Tipos de vinificación]	
Subdominio 2.2.1.: [Vinificación de blanco]	
Subdominio 2.2.2.: [Vinificación de rosado]	
Subdominio 2.2.3.: [Vinificación de tinto]	
Subdominio 2.2.4.: [Vinificación de clarete]	
Subdominio 2.2.5.: [Tipos de vino]	
<i>Subdominio 2.2.5.1.: [Crianza]</i>	

Dominio 3: Comercialización	
Subdominio 3.1.: [Etiquetado]	
Subdominio 3.1.1.: [Etiqueta delantera]	
Subdominio 3.1.2.: [Etiqueta trasera]	
Subdominio 3.2.: [Cata]	
Subdominio 3.2.1.: [Cata]	
Subdominio 3.2.2.: [Fase visual]	
Subdominio 3.2.3.: [Fase olfativa]	
Subdominio 3.2.4.: [Fase gustativa]	
Subdominio 3.2.5.: [Características globales]	
Subdominio 3.3.: [Comercialización]	
Subdominio 3.3.1.: [Distribución]	
Subdominio 3.3.2.: [Venta]	
Subdominio 3.3.3.: [Administración]	

Dominio 4: Regulación	
Subdominio 4.1.: [Normativa europea]	
Subdominio 4.2.: [Normativa estatal]	
Subdominio 4.2.1.: [España]	
Subdominio 4.2.2.: [Alemania]	
Subdominio 4.2.3.: [Austria]	
Subdominio 4.2.4.: [Suiza]	

Dominio 5: Promoción	
Subdominio 5.1.: [Publicidad]	
Subdominio 5.2.1.: [Prensa]	
Subdominio 5.2.2.: [Radio]	
Subdominio 5.2.3.: [Medios audiovisuales]	
Subdominio 5.2.: [Congresos y ferias]	
Subdominio 5.2.1. [Nacionales]	
Subdominio 5.2.2.: [Internacionales]	
Subdominio 5.3.: [Webs]	
Subdominio 5.3.1.: [Webs en español]	
Subdominio 5.3.2.: [Webs en alemán]	
Subdominio 5.4.: [Redes sociales]	
Subdominio 5.4.1.: [Facebook]	
Subdominio 5.4.2.: [Twitter]	
Subdominio 5.4.3.: [Instagram]	

Dominio 6: Enoturismo	
Subdominio 6.1.: [Regiones vitivinícolas]	
Subdominio 6.1.1.: [España]	
Subdominio 6.1.2.: [Alemania]	
Subdominio 6.1.3.: [Austria]	
Subdominio 6.1.4.: [Suiza]	
Subdominio 6.2.: [Folletos turísticos]	
Subdominio 6.3.: [Servicios]	

Dominio 7: Cultura	
Subdominio 7.1.: [Literatura]	
Subdominio 7.2.: [Tradiciones y costumbres]	
Subdominio 7.2.1.: [Fiestas]	
<i>Subdominio 7.2.1.1.: [España]</i>	
<i>Subdominio 7.2.1.2.: [Alemania]</i>	
<i>Subdominio 7.2.1.3.: [Austria]</i>	
<i>Subdominio 7.2.1.4.: [Suiza]</i>	
Subdominio 7.2.2.: [Canciones]	
<i>Subdominio 7.2.2.1.: [España]</i>	

<i>Subdominio 7.2.2.2.: [Alemania]</i>
<i>Subdominio 7.2.2.3.: [Austria]</i>
<i>Subdominio 7.2.2.4.: [Suiza]</i>
Subdominio 7.3.: [Tratados]
Subdominio 7.3.1.: [Tratados en español]
Subdominio 7.3.2.: [Tratados en alemán]
Subdominio 7.3.3.: [Tratados en latín]
Subdominio 7.4.: [Prensa especializada]
Subdominio 7.4.1.: [Revistas en español]
Subdominio 7.4.2.: [Revistas en alemán]
Subdominio 7.5.: [Otros textos humanísticos]
Subdominio 7.6.: [Fraseología]
Subdominio 7.6.1.: [Fraseología en español]
Subdominio 7.6.2.: [Fraseología en alemán]
Subdominio 7.7.: [Paremiología]
Subdominio 7.7.1.: [Paremias en español]
Subdominio 7.7.2.: [Paremias en alemán]
Subdominio 7.7.3.: [Trabalenguas]
Subdominio 7.8.: [Metáforas y simbología]
Subdominio 7.8.1.: [Español]
Subdominio 7.8.2.: [Alemán]
Subdominio 7.9.: [Arquitectura]
Subdominio 7.10.: [Pintura]
Subdominio 7.10.1.: [Obras]
<i>Subdominio 7.10.1.1.: [España]</i>
<i>Subdominio 7.10.1.2.: [Alemania]</i>
<i>Subdominio 7.10.1.3.: [Austria]</i>
<i>Subdominio 7.10.1.4.: [Suiza]</i>
Subdominio 7.10.2.: [Autores]
<i>Subdominio 7.10.2.1.: [España]</i>
<i>Subdominio 7.10.2.2.: [Alemania]</i>
<i>Subdominio 7.10.2.3.: [Austria]</i>
<i>Subdominio 7.10.2.4.: [Suiza]</i>
Subdominio 7.11.: [Escultura]
Subdominio 7.11.1.: [Obras]
<i>Subdominio 7.11.1.1.: [España]</i>
<i>Subdominio 7.11.1.2.: [Alemania]</i>
<i>Subdominio 7.11.1.3.: [Austria]</i>
<i>Subdominio 7.11.1.4.: [Suiza]</i>
Subdominio 7.11.2.: [Autores]
<i>Subdominio 7.11.2.1.: [España]</i>
<i>Subdominio 7.11.2.2.: [Alemania]</i>
<i>Subdominio 7.11.2.3.: [Austria]</i>
<i>Subdominio 7.11.2.4.: [Suiza]</i>
Subdominio 7.12.: [Artes audiovisuales]
Subdominio 7.12.1.: [España]

Subdominio 7.12.2.: [Alemania]
Subdominio 7.12.3.: [Austria]
Subdominio 7.12.4.: [Suiza]
Subdominio 7.13.: [Religión]
Subdominio 7.13.1.: [Mitología]
Subdominio 7.13.2.: [Religiones]

La ingente cantidad de dominios y subdominios que hemos constatado que pueden establecerse tras el estudio de los diversos textos del corpus impide, de todo punto, que mostremos aquí términos para todos y cada uno de ellos en ambas lenguas de trabajo. Siendo este propósito una tarea para un proyecto de mayor envergadura, en las páginas siguientes ofreceremos un estudio terminológico de aquellos términos que consideramos más relevantes y que han aparecido con mayor frecuencia en los textos manejados.

3. LA PRODUCTIVIDAD DE LA LENGUA ALEMANA: *WEINSPRACHE UND WORTBILDUNG*

3.1. La formación de palabras en lengua alemana

El estudio de los fenómenos que posibilitan la formación de palabras (*Wortbildungslehre*)²⁸ en lengua alemana es un campo relevante dentro del estudio de la lingüística. En efecto, según Fleischer y Bartz. (2012: 1), la formación de palabras es un fenómeno independiente de los fenómenos de flexión (*Wortformenbildung*) y de creación de palabras (*Wortschöpfung*):

Wortbildung umfasst sowohl die Verfahren, die den Sprechern zur Bildung von Lexemen zur Verfügung stehen, als auch den Bestand an wortgebildeten Lexemen und deren kommunikative Potenzen. Insofern ist Wortbildung neben Formen- und Satzbildung ein autonomer Bereich der Grammatik.

En las primeras gramáticas publicadas en Europa ya se diferenciaba entre palabras originales o derivadas, y entre palabras simples compuestas. Durante el siglo XX se ha intensificado el estudio en el campo de la formación de palabras en general, convirtiéndose este ámbito de estudio en una piedra angular de la morfología universal.

La formación de palabras está originada, por norma general, por la necesidad de las lenguas de introducir neologismos (Vater. 2002: 75). Para Fleischer y Barz (2012: 2-5), los nuevos términos surgen, en primer lugar, para designar nuevos conceptos; en segundo lugar, por la necesidad de algunas estructuras oracionales y textuales, siendo la formación de palabras entonces la que modela la estructura y el significado (2012: 2-5):

Durch Wortbildung entstehen vor allem Lexeme der Wortarten Substantiv, Adjektiv, Verb und Adverb (...)

Wortbildungen stehen einerseits weil neue Konzepte bezeichnet werden müssen, andererseits aber auch wegen bestimmter Erfordernisse der Satz- und Textbildung (...)

Die Wortbildungslehre modelliert die Struktur und Bedeutung sowohl lexikalischer als auch okkasioneller Wortbildungen und sucht auf der Grundlage der ermittelten Modelle nach Gesetzmäßigkeiten für die Bildung neuer Lexeme.

²⁸ Erben (1975: 16) define la formación de palabras como "(...) derjenige Teil der Grammatik, der die Bildung neuer Wörter unter wissenschaftlichen oder praktischen Gesichtspunkten darstellt (...)".

Varios son los motivos que potencian los diferentes procesos de formación de palabras. Así, para Erben (2006), son los siguientes:

OBJETIVOS	SUBJETIVOS
<p>Dados por motivos:</p> <p>1- Léxicos: <i>Weltraumfahrt</i> , <i>Mondfähre</i> (módulo lunar), <i>Umweltschutz</i></p> <p>2- Gramaticales (orientados a marcar el número, género etc): <i>Schnee</i> > <i>Schneemassen</i>, <i>Regen</i> > <i>Regenfälle</i>, - <i>Trost</i> > <i>Tröstungen</i>, <i>Liebe</i> > <i>Liebschaften</i></p>	<p>Surgen cuando el emisor / receptor procede a la formación de algún nuevo vocablo para evitar cualquier connotación despectiva o bien porque se produce una necesidad comunicativa determinada:</p> <p><i>Fremdarbeiter</i> > <i>Gastarbeiter</i>, <i>Kriegsministerium</i> > <i>Verteidigungsministerium</i></p>

Por su parte, para Fleischer y Barz (2012), las motivaciones léxicas obedecen a motivaciones fonéticas, figurativas o morfosemánticas:

MOTIVACIONES LÉXICAS		
<p>Fonéticas: uso frecuente de formantes onomatopéyicos como /tsch/ en <i>Patsche</i></p>	<p>Figurativas: <i>hochfliegende Pläne</i></p>	<p>Morfosemánticas: uso frecuente de de afijoides como /los/, /freil/, etc.</p>

La formación de palabras interacciona con otros campos de la Gramática: el lexicón, la sintaxis y la morfología, entre otros. Así, y como ya se ha indicado, la formación de palabras es el procedimiento más importante para la generación de nuevos lexemas. Al mismo tiempo, el lexicón proporciona un modelo de formación, lo que redundará en la productividad de la lengua alemana. Finalmente, la facilidad con que los hablantes aceptarán los nuevos lexemas va en función de los términos que contenga el vocabulario de su lengua materna (Fleischer y Barz, 2012: 1):

Die Wortbildung interagiert schließlich auch mit dem Lexikon, denn sie ist das wichtigste Verfahren zur Gewinnung neuer Lexeme. Das Lexikon wiederum wirkt ein auf die Produktivität der Bildungsmodelle und auf die Aktivität der Wortbildungseinheiten. Zudem beurteilen Sprecher auch die Akzeptabilität von Neubildungen in Abhängigkeit von ihrem verfügbaren Wortschatz. Aufgrund diesser vielschichtigen

Beziehungen wird der Wortbildung eine zentrale Stellung zwischen Syntax, Flektionsmorphologie und Lexikon eingeräumt.

Tres son los procesos de formación de palabras: derivación, composición y abreviación. Las diferencias entre dichos procesos están determinadas por la naturaleza de los morfemas que los conforman:

- a) Derivación: morfema fundamental ²⁹+ morfema ligado³⁰.
- b) Composición: morfema fundamental / morfema libre ³¹+ morfema fundamental / morfema libre.
- c) Abreviación: morfema fundamental (reducido) +morfema fundamental (reducido)

²⁹ Morfemas con base sustantiva, verbal, adjetiva, adverbial o pronominal, además son dependientes ya que su uso depende de algún morfema ligado de relación que otorga la categoría gramatical. Tienen carga léxica pero no siempre poseen autonomía léxica y carecen de función gramatical. Por ejemplo, el verbo *lieben* necesita el morfema ligado de relación /st/ para formar la segunda persona del singular de presente. Por esta razón no siempre tienen autonomía léxica ya que no son en sí mismos una unidad léxica independiente. Por ejemplo /tisch/ es morfema constitutivo de *Tisch* pero /lieb/ es morfema constitutivo de *lieben*. Asimismo, aportan carga léxica por no poder asociarse a un significado concreto: /lieb/ es una unidad autosuficiente desde un punto de vista cognitivo asociable a un valor muy concreto. Para finalizar, no poseen carga gramatical ya que solo poseen carga léxica, por ejemplo, /lieb/ es morfema fundamental y aparece tanto en sustantivos (*Liebe*), verbos (*lieben*) o preposiciones (*zuliebe*), etc (López-Campos, 2004: 26-27).

³⁰ Existen dos tipos de morfemas ligados: a) Morfemas ligados de relación: son dependientes, no tienen ni autonomía ni carga léxica y sí aportan carga gramatical. Son dependientes ya que su uso depende de algún morfema fundamental que aporte carga léxica, como podemos ver /st/ indica la segunda persona del singular pero requiere un morfema fundamental para poder activar así su aporte gramatical. Por ello, no tiene autonomía léxica ya que no son unidades léxicas en sí mismo. No tiene valor léxico ya que es imposible asignarles cualquier tipo de asociación con algún tipo de idea o concepto cognitivamente autosuficiente. Por último, aportan carga gramatical ya que la gramaticalidad es su razón de ser. Los morfemas fundamentales necesitan a los morfemas ligados de relación y *viceversa*; b) Morfemas ligados de formación (todos los afijos): son dependientes, poseen carga léxica y gramatical y no tienen autonomía léxica. Son dependientes debido a que su uso depende de algún morfema fundamental que aporte categoría léxica, por ejemplo, /schaft/ necesita un morfema fundamental para tener significado léxico y gramatical. No poseen autonomía léxica ya que no forman por sí mismos una unidad léxica independiente. Por último, aportan carga léxica y gramatical ya que su uso determina la categoría gramatical a la que se unen (/freund/ + /schaft/ → *Freundschaft*) y delimitan semánticamente la unidad en la que son usados (López-Campos, 2004: 27).

³¹ Morfemas dependientes –todos aquellos formantes con naturaleza preposicional o conjugacional (/an/, /ab/, /dass/, etc.– desde un punto de vista funcional, poseen autonomía léxica y carga léxica y gramatical. No tienen autonomía funcional ya que requieren un morfema fundamental que aporte dimensión léxica, como por ejemplo, el morfema /auf/ debe formar parte de un grupo preposicional. Tienen autonomía léxica, pues forman parte de unidades léxicas (preposiciones como *ab*, *auf*, *an*, etc. o conjunciones como *das*, *ob*, *wenn*, etc.). Aportan carga léxica como podemos ver en unidades como /auf/, /runter/ o /vor/ así como carga gramatical por la función conectiva que tienen (López-Campos, 2004: 27).

Finalmente, y teniendo en cuenta la relación entre la formación de palabra y el proceso traductor, como se ha expuesto en la hipótesis de partida del presente estudio, dos son los principios que hemos de destacar aquí y que están presentes en la formación de palabras (Motsch, 2004: 26-27):

- a) Principio de la palabra portadora del significado pleno. Son palabras que, desde el punto de vista comunicativo, tienen un significado pleno. Así, por ejemplo, el término *bärtig* tiene pleno significado, siendo aceptable la equivalencia *einen Bart haben > bärtig* desde el punto de vista pragmático. No obstante, son inaceptables las equivalencias con estructuras morfosintácticas similares, como: *einen Kopf haben > *kopfig; Arme haben > *armig; o Beine haben > *beinig*.
- b) Principio de la interpretabilidad de la formación de palabras (*Interpretierbarkeit*). Un término compuesto tendrá más posibilidades de ser empleado si su representación semántica es transparente, es decir, que puede ser recibida y comprendida con facilidad por el receptor. Esto ocurre con términos compuestos que no siguen un modelo semántico, como por ejemplo *Taschengeldgesellschaft* (sociedad de la paga [semanal]).

En este estudio haremos especial hincapié en dos procesos de formación de palabras: la derivación y la composición. A continuación explicaremos los fundamentos de dichos procesos, e ilustraremos lo expuesto, en la medida de lo posible, con terminología propia del sector vitivinícola.

3.2. La derivación

La derivación consiste en unir un morfema fundamental o libre, o una secuencia de morfemas formada por al menos un morfema fundamental o libre, a un morfema ligado de formación. Existen varios tipos de morfemas ligados de acuerdo a su posición (López-Campos, 2004: 54):

- a) Prefijo (*Präfix*): /ab/ en <*abgebeert*>
- b) Infijo (*Infix*): /un/ en <*veruntreuen*>

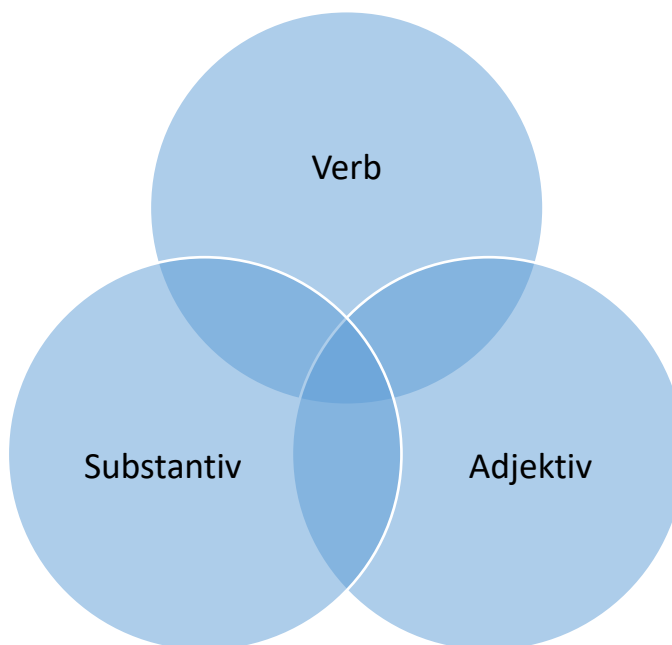
- c) Sufijo(*Suffix*) :/ieren/ en <*marschieren*>
- d) Circunfijo (Zirkumfix): /be-ig/ en <*beglaubigen* >
- e) Transfijo (*Transfix*): /miss/ en <*misslingen*>

El resultado que se obtiene de este proceso morfológico es el derivado (*Derivat*). Cuando analizamos el proceso de derivación siempre hay que distinguir entre una categoría de partida o categoría A y una categoría de llegada o categoría B. Teniendo en cuenta estas dos categorías se puede establecer la siguiente clasificación (López-Campos, 2004: 54):

- a) Deadjetivisches Verben: *veruinsichern, veruntreuen* , etc.
- b) Deadjetivisches Substantive: **Härte, Länge** , etc.
- c) Desubstantivische Verben: **bewirtschaften, betreuen** , etc.
- d) Desubstantivische Adjektive: **blumig, einflußreich** , etc.
- e) Deverbative Substantive: **Alterung, Lösung** , etc.
- f) Deverbative Adjektive: **sparsam, erheblich** , etc.
- g) Desubstantivische Substantive: **Menschheit, Freundschaft, Briefchen** , etc.
- h) Deadjektivische Adjektive: **kleinlich, süßlich** , etc.
- i) Deverbative verben: **säuseln, husteln, lächeln** , etc.

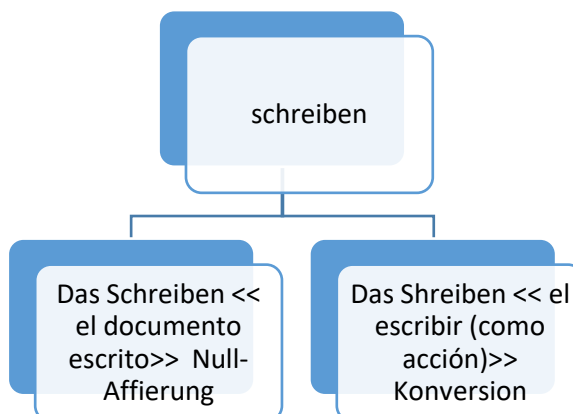
Si la derivación implica un cambio de categoría léxica se habla entonces de transposición (*Transposition*). Este es el caso, por ejemplo, de las derivaciones *Blumen* (sust.)> *blumig* (adj.), *Farbe* (sust.) > *farbig* (adj.) y *Fleisch* (sust.) > *fleischig* (adj.). Si no hay cambio de categoría léxica, se trata de una modificación (*Modifikation*). Es el caso de *klein* (adj.)> *kleinlich* (adj.).

Las categorías que intervienen con frecuencia en un proceso de derivación son el sustantivo, el adjetivo y el verbo:

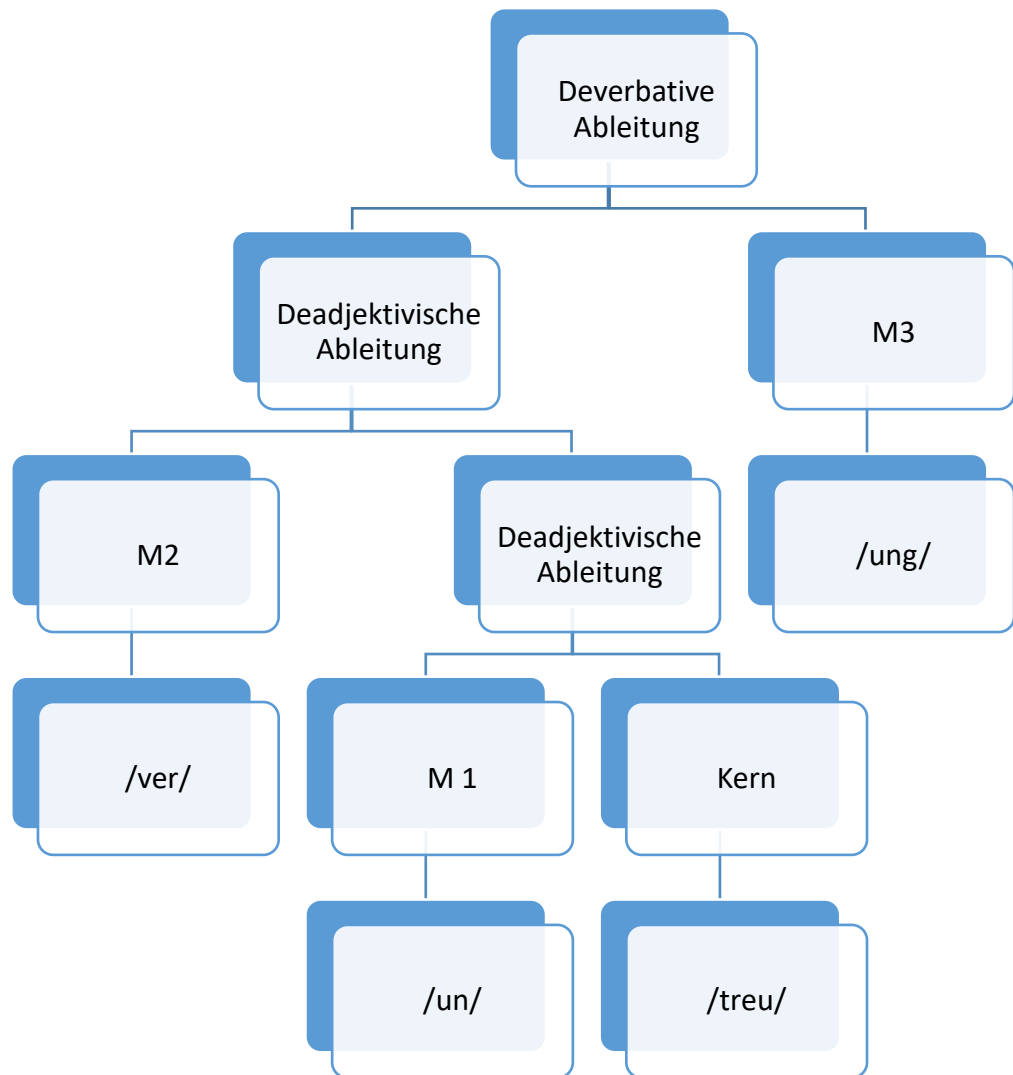


Si seguimos las clasificaciones de Engel (1982), Erben (1993) y Vater (2002) la derivación puede ser implícita o explícita:

- a) Derivaciones implícitas (*implizite Ableitungen*): derivaciones en las que no se usa ningún formante adicional, hay dos variantes posibles: derivaciones implícitas con alteración vocálica: /bind/ > /bund/, /band/ y derivaciones implícitas sin alteración vocálica, en las que se produce un cambio de categoría. Los cambios de categoría léxica más importantes son: sustantivo > adjetivo (p. ej. *Angst* > *angst*; *Ernst* > *Ernst*); sustantivo > verbo (p. ej. *Punkt* > *punkt*); adjetivo > verbo (p. ej. *locker* > *locker*, *sich locker machen*); verbo > sustantivo (p. ej. *ausbauen* > *Ausbau*) y, finalmente, pronombre > sustantivo (p. ej. *ich* > *das Ich*). Cuando estamos ante una derivación implícita sin alteración vocálica no debemos confundirla con la afijación cero (*Null-Aggigierung*), ya que en este caso no es un cambio a una nueva categoría, sino que se trata del uso del afijo pero sin marcación. (López-Campos, 2004.):



- b) Derivaciones explícitas. Erben (1993: 34) diferencia en las derivaciones explícitas entre extensiones de signo –*Zeichenerweiterungen*– que son aquellas en las que se usa un afijo, como por ejemplo en *einlagern* > *Einlagerung*, y reducciones de signo –*Zeichenkürzungen* oder *Rückbildung*–, que suponen la pérdida de algunos de los componentes de la categoría de partida, como podemos ver en *besuchen* > *Besuch*. Según el número de cambios que sufre la palabra resultante se puede distinguir entre derivaciones de primer grado, segundo grado, etc. Así, el término *Veruntreuung* es una derivación de tercer grado, ya que se ha formado llevando a cabo tres procesos de derivación (*treu* > *untreu* > *veruntreuen* > *Veruntreuung*). Las distintas modificaciones que puede sufrir una palabra en el proceso de derivación pueden representarse gráficamente, de manera arbórea, como sigue:



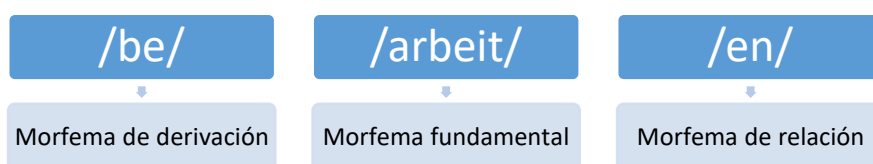
3.2.1. La derivación verbal

En la lengua alemana el verbo está conformado por un morfema fundamental que puede alterarse mediante el uso de morfemas ligados de formación de todo tipo gracias a los procesos derivativos, por el uso de otros morfemas fundamentales o libres vinculados mediante procedimientos derivativos, o bien por el uso de morfemas ligados de relación a través de los procesos de flexión verbal.

Los procesos de derivación verbal se producen desde la propia categoría verbal, por ejemplo, *lieben*>*sich verlieben*, *arbeiten*>*bearbeiten*, etc., o bien a partir de alguna de las categorías plenas restantes (sustantivo, adjetivo, adverbio, y pronombre), obteniéndose con ello derivaciones de tipo

desustantivo (*Macht > dich bemächtigen, Tag > tagen, etc.*), deadjetivo (*leicht > erleichtern, schwer > erschweren, etc.*), deadverbial (*genug > sich benügen, übrig > sich erübrigen, etc.*) y deprominal (*sich dutzen > sich setzen, etc.*) (López-Campos, 2004: 64).

El verbo resultado del procedo de derivación está siempre formado, al menos, por un morfema fundamental y uno ligado de relación, y el morfema ligado de relación se encuentra vinculado con la terminación del infinitivo o el resto de categorías gramaticales relacionadas con el ámbito verbal: tiempo, modo, aspecto, etc, sin olvidar el resto de morfemas de formación de los que se dispone en cada caso. Podemos ilustrarlo del siguiente modo:

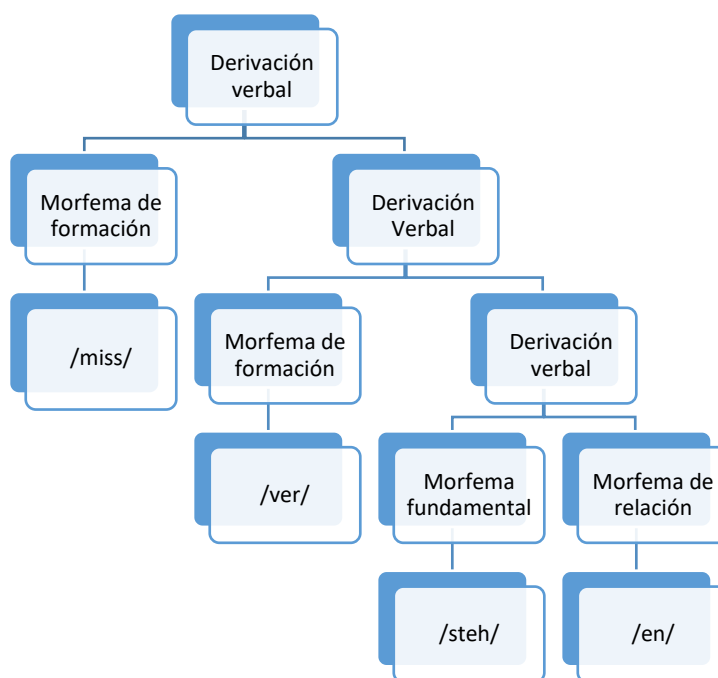


La derivación verbal en alemán siempre se lleva a cabo mediante ampliación con la puesta en práctica de cualquiera de los procesos de afijación tratados anteriormente, siendo los más frecuentes la prefijación, circunfijación, infijación y sufijación.

Llama la atención por su frecuencia de aparición la prefijación mediante preverbios derivativos. Los más importantes son: /be/ (*beschneiden*, «podar»; *bepflanzen*, «plantar»; *bewässern* «regar»); /emp/ (*empfangen*, «recibir»); /ent/ (*entblättern*, «deshojar»); /er/ (*erwachsen*, «criar, cultivar»), /ge/ (*gebrauchen*, «emplear».); /miss/ (*missachten*, «ignorar» etc.); /ver/ (*verlängern*, «alargar, extender, ampliar», etc.) y /zer/ (*zerbrechen*, «romper, destruir», etc.). La derivación de un verbo también se puede producir a partir de una unidad ya prefijada, creándose así una formación denominada de orden superior como por ejemplo, *stehen > verstehen > missverstehen*. Igualmente, la derivación

también puede llevarse a cabo sobre una base ya derivada mediante un proceso de desustantivación, como por ejemplo *Note>noten*>benoten*.

Podemos representar el proceso de derivación, de forma esquemática, del siguiente modo, siguiendo lo expuesto por López-Campos (2004: 66):



El grado de derivación se determina por el número de modificaciones que se han llevado a cabo, es decir, sería una formación de primer grado si el verbo se ha formado llevándose a cabo una única modificación (*nötig > nötigen*), de segundo grado si se han llevado a cabo dos modificaciones (*nötig > nötigen > benötigen*), etc. El tipo de derivación se determina por la categoría de partida, pudiendo así establecer tres grupos: derivaciones verbales desustantivas, derivaciones verbales de adjetivos y derivaciones verbales de verbos.

Las derivaciones verbales desustantivas están formadas a partir de sufijos como /en/ (<*filmen*>, <*hupen*>, <*tagen*>, etc.) o /ieren/ (<*präparieren*>, <*marschieren*>, etc.). En las derivaciones verbales de adjetivos es bastante frecuente el uso de sufijos como /en/ (*nahen*, *schnellen*) o /ieren/ (*blondieren*, *fanatisieren*). El tipo de derivación verbal que parece con mayor frecuencia es la derivación de verbos ya que es de gran utilidad el uso de los preverbios

inseparables /be/, /empt/, /ent/, /er/, /ge/, /miss/, /ver/ y /zer/. El uso de estos preverbios modifica tanto el valor semántico como sintáctico de la base verbal a la que se unen. Podemos resumir lo anterior en la siguiente tabla, siguiendo a López-Campos (2004: 69):

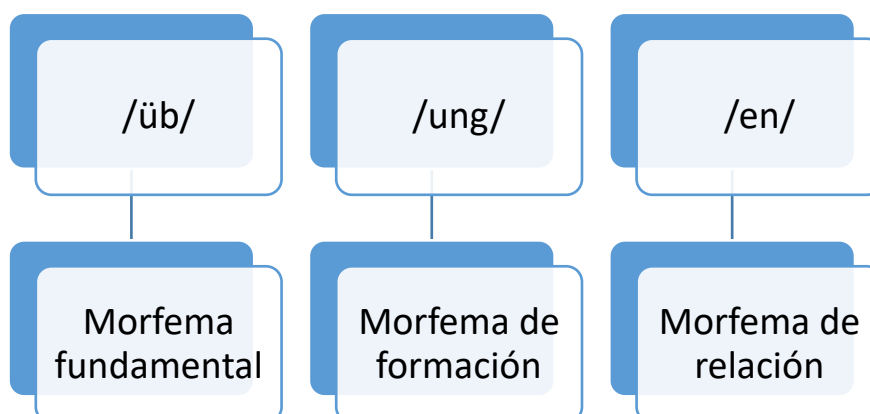
Prefijo	Implicación sintáctica	Implicación semántica
/be/	Implica una acusativización de la acción verbal (<i>einer Sache folgen</i> > <i>eine Sache befolgen</i> , <i>jemanden raten</i> > <i>jemanden beraten</i>) salvo excepciones como <i>bekommen</i> (<i>Das Essen bekommt mir nicht gut</i>)	Irrelevante
/ent/	Implica una dativización del punto de referencia (<i>Die Katze entläuft meiner Schwester</i> , <i>Der Fahrgast ensteigt dem Taxi</i> , etc.).	Valor de procedencia o distanciamiento
/er/	Transitivización / intransitivización	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obtención tras esfuerzo mediante una transitivización de la base verbal (<i>etwas erlernen</i> > <i>etwas unter großer Anstrengung mit Erfolg lernen</i>). 2. Pérdida de vida tanto en verbos transitivos (<i>jemand erstechen</i>, <i>erchlagen</i>, <i>erhänhen</i>, etc.) como intransitivos (<i>ertrinken</i>, etc.). 3. Cambio de estado tanto en verbos transitivos (<i>ermutern</i>, <i>erfirschen</i>, <i>erhellen</i>, etc.) como intransitivos (<i>erwachen</i>, <i>erkranken</i>, <i>erkalten</i>, etc.).
/ver/	Transitivización / intransitivización	<ol style="list-style-type: none"> 1. Equivocación (<i>sich verwählen</i>, <i>sich verzählen</i>, etc.) 2. Deformación (<i>verbiegen</i>, <i>verziehen</i>, etc.) 3. Cambio de estado (<i>verbessern</i>, <i>verlangsamen</i>, etc.) 4. Desprendimiento (<i>verwerfen</i>, <i>vergeben</i>, etc.)
/zer/	Transitivización / intransitivización	Realización de fractura tanto en verbos transitivos (<i>zerschneiden</i> , <i>zerkratzen</i> , etc.) como intransitivos (<i>zerfallen</i> , <i>zerschmelzen</i> , etc.).
/miss/	Irrelevante	Acción errónea

3.2.2. La derivación nominal

En la lengua alemana los sustantivos están formados por un morfema fundamental que puede modificarse por el uso de morfemas ligados de formación mediante procesos de derivación, por el uso de otros morfemas fundamentales o libres vinculados mediante los procesos de composición o bien por el uso de los distintos morfemas ligados de relación mediante procesos de flexión nominal.

En el ámbito de la derivación nominal los procesos más importantes se producen en la propia categoría gramatical sustantiva pero también se puede producir en alguna de las demás categorías plenas de significado (verbo, adjetivo, adverbio y pronombre), el producto de este tipo de proceso sería un sustantivo desustantivo (*Blume* > *Blümchen*, *Frau* > *Fräulein*, etc.), sustantivo deadjetivo (*Sauberkeit*, *Bitterkeit*, *Freiheit*, etc.), sustantivo deadverbial (*jetzt* > *Das Jetzt*, etc.), y sustantivo depronominal (*ich* > *das Ich*).

El sustantivo resultante siempre va a estar formado, como mínimo, por un morfema fundamental y uno ligado de relación, estando este relacionado con las categorías gramaticales ligadas al ámbito nominal –morfemas de género, número y caso–. A este esquema hay que sumar los morfemas de formación aplicables en cada caso. López-Campos Bodineau (2004: 120) ilustra este proceso de formación nominal de la siguiente manera:



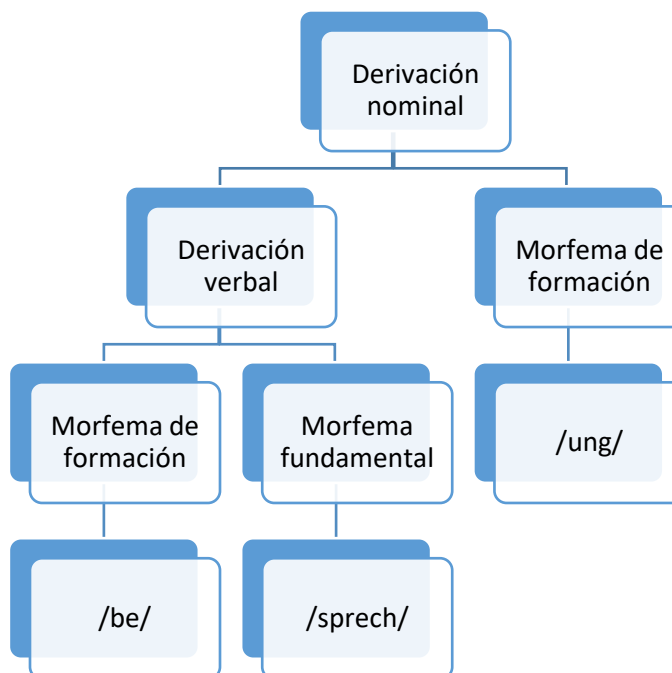
En la derivación nominal podemos distinguir entre derivación explícita por ampliación (p. ej. *frei* > *Freiheit*) o reducción (p. ej. *ausbauen* > *Ausbau*) y

derivación implícita (p. ej. *ernst* > *Ernst*). El morfema de formación en los procesos de derivación explícita mediante reducción se encuentra ya reducido pues en la reducción reside el marcador de la derivación; en los casos de derivación implícita el marcador de la formación es el propio morfema.

En los procesos de derivación implícitas las nominalizaciones de adjetivos (*gut* > *Das Gute*), verbos (*lesen* > *Das Lesen*) y derivaciones de participio de presente (*reisend* > *Der reisende Mann*) y participio de pasado (*geliebt* > *Der geliebte Mann* > *Der Geliebte*) son las más frecuentes. Como afirman Fleischer y Barz (2012: 211), estos procesos son altamente recursivos y se encuentran ligados a la derivación nominal por ser el sustantivo la categoría de llegada. La microestructura de este tipo de formaciones está integrada por un morfema de formación que suele ser /0/. En los nombres procedentes de adjetivos (*Das schöne Haus* > *Das Schöne*) el morfema de formación es la propia flexión del adjetivo que se concibe como un morfema mixto de relación –morfema de género, número y/o caso– y formación; en el caso de nombres procedentes de participios la propia terminación del participio se concibe como un morfema de relación (morfema de participio) y formación.

En el campo de las derivaciones explícitas cabe poner de relieve que existen derivaciones que se producen gracias a la afijación. La prefijación es aplicable a formaciones constituidas por morfemas ligados de formación como /ge/ (*Gehörn*), /miss/ (*Misserfolg*), /un/ (*Unstern*), /ur/ (*Ursprung*), etc. estando asociado cada morfema a uno o distintos valores léxicos ampliamente diferenciados (López-Campos, 2004: 121). Los morfemas de formación más frecuentes, en el dominio léxico que aquí nos ocupa son, entre otros: /ung/ (*Alterung*, «envejecimiento», *Entblätterung*, «deshojado», *Maischegärung*, «vinificación en tinto»), /e/ (*Beereauslese*, «vendimia seleccionada»), /er/ (*Weinhandelsküfer*, «arrumbador»), /heit/ (*Traubengesundheit*, «salubridad de la uva»), /keit/ (*Sauberkeit*, «pureza, nitidez»), /nis/ (*Boniturergebniss*, «resultado de la evaluación de la calidad o rendimiento del suelo») y /schaft/ (*Weinwirtschaft*, «sector empresarial vitivinícola»).

Los sustantivos que presentan una naturaleza preverbal siguen una estructura bastante similar, tratándose siempre de formaciones de segundo grado. Siguiendo a López-Campos (2004: 122) establecemos la estructura del sustantivo *Besprechung*, creado a partir del verbo ya derivado *besprechen* (*sprechen* > *besprechen* > *Besprechung*):



En el ámbito de la derivación nominal es necesario destacar la existencia de palabras formadas a partir de la integración de un morfema fundamental más morfema fundamental con naturaleza prefijoidal o sufijoidal como por ejemplo /zeug/ en *Schlagzeug*, *Flugzeug*, *Feuerzeug* o /kram/, en *Papierkram*. Estas palabras son palabras derivadas de tipo desustantivo, deadjetivo, o deadverbial y no poseen su valor léxico original, al contrario de los prefijos y sufijos relacionados a estos valores léxicos, explicados anteriormente que sí lo mantienen.

Finalmente, la derivación nominal no solo se caracteriza por la heterogeneidad de los mecanismos –número de alteraciones que sufre la palabra: formaciones de primer grado, segundo grado, etc.– sino también por las funciones representadas. López-Campos (2004: 123) ofrece una lista de las funciones más importantes:

- a) Nomen Acti: *Übersetzung*, etc.
- b) Nomen Actionis: *Gerede, Lächeln*, etc.
- c) Nomen Agentis: *Übersetzer, Lehrerin*, etc.
- d) Nomen Patientis: *Häftling, Prüfling*, etc.
- e) Nomen Qualitatis: *Wärme, Hitze, Kälte*, etc.
- f) Nomen Instrumenti: *Fernseher, Kugelchreiber*, etc.
- g) Nomen Loci: *Konditorei, Wäscherei*, etc.
- h) Marcación de colectivos: *Mannschaft, Beamtetum*, etc.
- i) Diminución: *Blümchen, Minirock*, etc.
- j) Aumentación: *Erzbischof*, etc.
- k) Negación: *Misserfolg*, etc.
- l) Valoración con indicación de argumento falso o erróneo (*Fehlschlag, Misserfolg*, etc.), representación (*Vizeminister*, etc.), antigüedad (*Exfreund*, etc.), o añadidura (*Sonderangebot*, etc.)
- m) Marcación de género femenino (/in/, /ese/, /euse/, /ine/, /sche/, etc.) o masculino (/er/, /erich/, etc.)
- n) Asociación: *kooperant*, etc.

3.2.3. La derivación adjetiva

En el ámbito de la derivación adjetiva el proceso de creación de la nueva palabra se puede llevar a cabo tanto desde el propio adjetivo como desde alguna de las categorías plenas de significado. Por ello, podemos diferenciar entre derivaciones de tipo de verbal (*regnen > regnerisch*), desustantivo (*Kind > kindisch*), deadjetivo (*jarhrlang > jahrlänglich*) y deadverbial (*jetzt > jetztig*).

En este tipo de derivación la palabra está formada, como mínimo, por un morfema fundamental que ejerce como núcleo y por uno o varios morfemas de formación. A esto hay que sumar los morfemas ligados de relación vinculados con las categorías gramaticales propias del adjetivo.

Como en casos anteriores, la derivación adjetiva puede ser explícita por ampliación (*jarhrlang > jahrlänglich*), explícita por reducción (*Schaden > schade*) o derivación implícita (*Schuld > schuld*).

En el campo de la derivación adjetival es más frecuente, y al mismo tiempo productiva, la derivación explícita por ampliación mediante el uso afijos que actúan como morfemas ligados. Dentro de la terminología vitivinícola cabe señalar los siguientes: /bar/ (*trinkbar*, «bebible, para beber», *haltbar* «conservable, sostenible»), /en/ (*golden* «de color dorado»), /haft/ (*traumhaft* «de ensueño»), /ig/ (*feingliedrig*, «fino», *samtig*, «aterciopelado»), /isch/ (*klimatisch*, «climático») y /lich/ (*geschmacklich*, «de sabor»). Con respecto a la afijación, cabe señalar que la prefijación se puede aplicar a formaciones ya derivadas de índole deverbativa o desustantiva (p. ej. *gehen>vergehen>vergänglich*). Este es el caso de aquellas derivaciones adjetivas que poseen un morfema ligado como /un/ (*unvergleichlich*, «inolvidable») o /ur/ (*uralt*, «primigenio»).

Los mecanismos más frecuentes en el campo de la derivación adjetival son (López-Campos, 2004: 118):

- a) La gradación mediante la aplicación de constituyentes como *sehr* y *überaus*, a través de los prefijoides /erz/, /ur/, /grund/, /hoch/, /blut/, /sau/, p. ej. *mehr*, *als*
- b) La negación a través de los afijos /un/, /a/, /an/, /anti/, /in/ y /pseudo/, p. ej. *unvergeblich*, *untrinkbar*.
- c) La apelación mediante el afijo /sch/, p. ej. *das Schillersche Drama*.)
- d) La toponimia a través de afijos como /er/, p. ej. *der Berliner Wein*.

Por último, también es importante poner de relieve la formación de adjetivos derivados mediante el uso de un morfema fundamental más un morfema fundamental con naturaleza prefijoidal o sufijoidal, tales como /arm/, /reich/, /los/ o /voll/, como p. ej. *gefühllos*, *einflussreich* o *verständnisvoll*.

3.3. La composición

La composición es un proceso de formación de palabras que se produce uniendo al menos dos morfemas fundamentales o libres. Y el resultado de este

proceso es el compuesto (*Kompositum*). M. Lohde define la composición del siguiente modo (2006: 35):

Komposita stehen durch die Verbindung von zwei oder mehreren Wörtern bzw. unmittelbaren Konstituenten (UK) [...]. Unter UK versteht man die beiden Konstituenten, aus denen sich die Konstruktion zusammensetzt.

Tres son las formas de composición existentes en lengua alemana:

- a) Unión de morfemas libres o morfemas libres ligados: *Rotwein, Weißwein, Rebflächen, Rebsorten, Weinherstellung, Tafelwein, Traubenauswahl, Weinbau, Weinautoren, Weinliste, Weinprobe, Prüfglass, Weinglass*, etc.. En esta categoría también es posible encontrar uniones de grupos de palabras o incluso de frases completas: *Weinfachhandel, Weinbauländer, Blatt-Frucht- Verhältnis, Lass-mich-in-Ruhe-Gesicht*.
- b) Unión de un morfema base y un confijo: *Autopilot*
- c) Composición de dos confijos: *bibliophil, Pyromane*.

3.3.1. La composición copulativa

Se lleva a cabo mediante la unión de tipo paratáctico³² entre palabras que poseen la misma categoría léxica: *Sherry-Sorten, Mokka-Pedro Ximénez, Moscatel-Traube, Sherrywein*.

Los componentes que forman parte de la composición copulativa son igualmente importantes ya que todos aportan información funcional y semántica. Esto hace posible que unidades como *Moscatel-Traube* se pueda sustituir por *Der Moscatel ist eine Traube*. Sobre este tipo de composición afirma M. Lohde (2006: 38):

Kopulativkomposita begegnen im Sprachgebrauch viel seltener. Im Unterschied zu den Determinativkomposita sind die Bestandteile des Zusammengesetzt einander nicht untergeordnet, folglich gleichrangig und gehören ein un derselben Wortart an. Deshalb nennt man sie auch additive oder konjunktive Komposita.

³² Unión mediante coordinación o yuxtaposición.

3.3.2. La composición determinativa

Se lleva a cabo mediante la unión de tipo hipotáctico³³ constituida por dos formantes obligatorios llamados palabra determinante (*Bestimmungswort*), que es el primero de los componentes del *Kompositum*, y palabra fundamental (*Grundwort*), segundo de los componentes. La palabra fundamental determina el tipo de palabra desde el punto de vista morfológico, así como el género, número y caso del término compuesto. A este respecto, afirma M. Lohde (2006: 36):

Das Grundwort legt zugleich Genus und Wortart der gesamten Konstruktion fest, der Hauptakzent befindet sich hingegen i. d. R. auf dem Bestimmungswort, der Nebenakzent auf dem Grundwort.. Beide wortfähigen Elemente sind in dem Kompositum –im Gegensatz zu den Kopulativkomposita– grundsätzlich nicht verstauchbar.

Los compuestos determinativos son los más frecuentes y los más productivos en lengua alemana. En el ámbito que nos ocupa, sirva como ejemplo la productividad del término *Wein* con otros elementos, ya sea como *Bestimmungswort* o como *Grundwort*:

BESTIMMUNGSWORT	GRUNDWORT
Weinprobe	Tafelwein
Weinsprache	Gutsweine
Weinnamen	Qualitätsweine
Weinbegriffe	Prädikatsweinen
Weingut	Rotwein
Weinherstellung	Weißwein
Weinetiketten	Desertwein
Weinglas	Eiswein
Weindepots	Sortenwein
Weinlexikon	Malvasierwein

³³ Unión mediante subordinación.

Weinregion	Südweine
Weinkultur	Muskatellerwein
Weinkategorie	Schaumwein
Weingenuss	Schillerwein
Weinlese	
Weinproduzent	
Weinsensorik	
Weinstein	
Weintourist	
Weintradition	
Weinwirtschaft	
Weinexport	
Weingarten	

4. ESTUDIO TERMINOLÓGICO

4.1. Tipologías textuales y fuentes

Para la obtención de los términos analizados en esta Tesis Doctoral hemos empleado las siguientes fuentes: libros y capítulos de libro; revistas científicas y divulgativas; comunicaciones orales presentadas en congresos especializados; tesis doctorales; artículos de prensa; páginas web y boletines o publicaciones de organismos e instituciones; fichas descriptivas de consejos reguladores; y páginas web divulgativas y comerciales³⁴.

4.1.1. Textos en español

—Libros y capítulos de libro

- *Elementos de agricultura, Tomo I.* (1817).
- *El vino: de la cepa a la copa* (2007).
- *Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino* (2006).
- *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, con un índice etimológico y tres listas de plantas en que caracterizan varias especies nuevas* (1807).
- *Guía de la nueva cultura del vino* (2003).
- *Maduración y madurez de la uva* (2012).
- *Manual de viticultura. Guía técnica de viticultura* (2012).
- *Tratado completo de Historia Natural* (1847).
- *Tratado del cultivo de la vid en España. Su perfeccionamiento y mejora.* (1870).
- *Tratado de vitivinicultura I* (2010).
- *Viticultura y cata de vinos tranquilos* (2009).

³⁴ Los textos fuente aquí reseñados están incluidos en la bibliografía y en la webgrafía de este trabajo.

—*Revistas científicas:*

- *Acenología. Revista de Enología científica y profesional.*
- *Actas de Horticultura.*
- *Agriscientia.*
- *Agronomía tropical.*
- *Anales Científicos.*
- *Bioagro.*
- *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles.*
- *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa.*
- *Boletín- Servicio de Defensa contra Plagas.*
- *Flora Montibérica.*
- *Grasas y Aceites.*
- *ITEA Vegetal.*
- *MOL. Agrofor.*
- *Nutrición Hospitalaria.*
- *Óptica pura y aplicada.*
- *Revista de Ciencias Agrícolas.*
- *Revista de Historia de Jerez.*
- *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Cuyo.*
- *Revista del Museo Argentino de Ciencias Naturales.*
- *Terra Latinoamericana.*

—*Revistas divulgativas*

- *Belezos. Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja.*

- *Infowine. Revista de Internet de Viticultura y Enología* (publicación online).
- *Origen. La revista del sabor rural.* (publicación online).

–Comunicaciones orales presentadas a congresos

- Geffroy, O. et. al. (2013), “Impacto de las pulverizaciones foliares de nitrógeno realizadas al envero sobre las características de los vinos tintos”.

–Tesis Doctorales

- Almanza (2011).
- Blanco (2013).
- Cambra (1997).
- Faúndez (2017).
- Porras (2006).

–Artículos de prensa

- “La Rioja Baja afila el corquete” (*La Rioja*, 2012).
- “La vendimia se generaliza con la recolección de la uva autóctona”. (*Diario Córdoba*, 2019).
- “Los mejores vinos Chardonnay del viejo y nuevo Mundo” (*La Vanguardia*, 2019).
- “¿Qué se debe valorar cuando se cata un vino?” (*La Vanguardia*, 2018).
- “Rafael Ramírez pregonará la Fiesta de la Vendimia” (*Diario Córdoba*, 2018).

- “Tecnología para acertar el grado de maduración de la uva” (*Noticias cyl Salamanca*, 2018).

–Páginas web de organismos e instituciones

- AEMET, Agencia Estatal de Meteorología (www.aemet.es).
- Consejo Regulador DOP Montilla-Moriles (<https://www.montillamoriles.es>).
- Organización Internacional de la Viña y el Vino, OIV (<https://www.oiv.int/organizacion-internacional-de-la-vina-y-el-vino>).
- RECEVIN, Red Europea de Ciudades del Vino (<http://www.recevin.net>).

–Boletines y publicaciones de organismos e instituciones

- *Antracnosis de la vid*. Ministerio de Agricultura de la República Argentina.
- *Boletín ATRIA*, Consejo Regulador DOP Montilla-Moriles y Vinagres Montilla-Moriles.
- *Boletín – Servicio de Defensa contra Plagas*.
- *Manual básico de viticultura en Taroconte – Acentejo*. Consejo Insular de Canarias.
- *Plagas y enfermedades de la vid en Canarias*. Gobierno de Canarias, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.
- *Presencia y manejo de los virus hoja de abanico y enrollamiento de la hoja en viñedos de Aguascalientes*. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias de México D. F.
- *Seminario de Viticultura*. Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias de México D. F.

–Fichas descriptivas

- Fichas descriptivas de tipos de vino, Consejo Regulador DOP Montilla-Moriles.

–Páginas web divulgativas y comerciales

- Bodegas Paniza (<https://www.bodegaspaniza.com>).
- Catavino (<https://www.catadelvino.com/>).
- El blog de la Adega (<http://adega-alandeval.blogspot.com/>).
- Enterwine (<https://www.enterwine.es>).
- Vitivinicultura. Viberos Barber (<http://www.vitivinicultura.net>).

4.1.2. *Textos en alemán*

–Libros y capítulos de libro

- *Das Weinbau: nach den zwölf Monaten des Jahres in zwölf Abtheilungen* (1831).
- *Der Wein. Weinbau und Weinbereitung. Chemie und Untersuchung des Weines.* (1922).
- *Der Weinbau in Süd-Deutschland.* (1834).
- *Die Welt der Weine – Die Kunst des Verkostens* (2011).
- *Experimentelle Pflanzenphysiologie. Einführung in die Anwendungen.* (1989).
- *Lehrbuch der Lebensmittelchemie.* (1989)
- *Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter* (1999).

–Revistas científicas

- *BIO. Web of Conferences.* [online].

- *Deutsches Weinbau Jahrbuch.*
- *Mitteilungen Klosterneuburg.*
- *Probleme des Rebenveredlung.*
- *Vitis.*

–Revistas divulgativas

- *Der Badische Winzer.*
- *Falstaff Deutschland. Geniessen Wein, Essen, Reisen.*
- *Fine – Das Weinmagazin*
- *Vinaria. Österreichs Zeitschrift für Weinkultur*
- *Vinum – Europas Weinmagazin*
- *Wein-Plus Magazin*
- *Weinwelt*

–Tesis Doctorales

- Kubalek (2010).

–Artículos de prensa

- 5 Merkmale, die Sie zu einen Weinkenner machen (*Focus Online*).
- Amphorenwein: Der Ton macht nicht die Musik (*Spiegel Online*)
- Überraschend gute Tropfen (*Spiegel Online*).

–Páginas web de organismos e instituciones

- Badischer Weinbauverband e. V. (<http://www.badischer-weinbauverband.de>).

- Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau e. V. (<https://www.bwv-net.de/>).
- Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (<http://www.lwg.bayern.de/>).
- Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (<http://www.stmelf.bayern.de/>).
- Der Rheingauer Weinbauverband e. V. (<https://www.rheingau.com/weinbauverband/>).
- Deutsche Weinakademie (www.deutscheweinakademie.de).
- Deutscher Weinbauverband e. V. (<https://www.dwv-online.de/startseite0.html>).
- Deutsches Institut für Normung (<https://www.din.de/de>).
- Deutsches Weininstitut (www.deutscheweine.de).
- Fränkischer Weinbauverband e. V. (<https://www.frankenwein-aktuell.de>).
- Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein und Obstbau (<http://www.weinobstklsterneuburg.at/>).
- Österreich Wein (<https://www.oesterreichwein.at>).
- Verband Deutscher Weinexporteure e. V. (www.vdw-weinexport.de).

–Boletines y publicaciones de organismos e instituciones

- *Der Deutsche Weinbau* (Boletín del Deutscher Weinbauverband e. V.).
- *Schneiden statt Schippeln. Anmerkungen zum Rebschnitt.* (Weinbauring Franken e. V. & Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau).
- *Wein aus Spanien (ICEX)*

—Fichas descriptivas

- *Fungizide, Insektizide und Akarizide* (Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg).
- *Reben-Phänologie* (Schweizerische Eidgenossenschaft).

—Páginas web divulgativas y comerciales

- Mondovino (www.mondovino.ch).
- ProWein (www.prowein.de).
- Rebsortenbücher (www.rebsortenbuecher.de).
- Vitis-Vital (www.vitis-vital.de).
- Wein Kenner. (www.weinkenner.de).

4.2. Relación de términos objeto de estudio

Una vez analizados los textos que han servido de fuente, tanto en la LO como en la LM, se ha procedido a la extracción de aquellos términos que aparecen con mayor frecuencia y, por tanto, son los seleccionados para abordar el presente estudio. La tabla siguiente muestra un total de 247 términos en español, a partir de los cuales hemos también elaborado las fichas terminológicas monolingües alemanas, así como la ficha bilingüe que nace de las correspondientes fichas monolingües en las lenguas de trabajo³⁵.

Como ya se ha indicado anteriormente, de la ingente cantidad de términos que serían susceptibles de ser considerados aquí, únicamente hemos contemplado aquellos dominios y subdominios que entendemos son de mayor utilidad para la comunicación especializada entre tres tipos de hablante fundamentales: viticultores, productores y consumidores. Por este motivo, los

³⁵ Solo detallamos los términos en español, pues es a partir de ellos cuando confeccionamos la correspondiente ficha en alemán. En los anexos I y II incluimos las fichas terminológicas monolingües elaboradas.

subdominios en los que no hemos considerado oportuno la extracción de términos no aparecen en la tabla siguiente:

Dominio 1: Cultivo	
Subdominio 1.1.: [Taxonomía] ³⁶	
[Especies de vid]	cepa noble <i>vitis cinerea</i> <i>vitis vinífera L.</i> <i>vitis labrusca L.</i>
[Tipos de uva]	uva de mesa uva de vinificación
[Uva tinta]	Cabernet Sauvignon Cariñena Garnacha tinta Moscatel negro Tempranillo
[Uva blanca]	Albariño Chardonnay Moscatel de Alejandría Moscatel grano menudo Palomino Pedro Ximénez
Subdominio 1.2.: [Fenología] ³⁷	
[Parada vegetativa]	auxina parada invernal
[Hinchado de yemas]	lloro
[Yemas verdes]	yema con punta verde
[Apertura de yemas]	brotación desborre
[Inflorescencias visibles]	inflorescencia
[Botones florales]	botones florales separados
[Floración]	antesis cierna polinización
[Baya perdigón]	cuajado
[Baya guisante]	baya guisante

³⁶ La Taxonomía es la ciencia que estudia la clasificación de los seres vivos, encuadrándolos en categorías como orden, familia o género. En el caso de la vid, resulta especialmente útil el empleo de parámetros taxonómicos, dado que nos permite conocer las distintas especies de vid, así como todos los tipos de uva. Para evitar la subjetividad y garantizar la estandarización en la caracterización morfológica, se crearon la “Lista de los descriptores OIV para variedades de vid y especies de *Vitis*” y las “Directrices para la ejecución del examen de la distinción, homogeneidad y la estabilidad” de la UPOV.

³⁷ La Fenología es la “ciencia que estudia los fenómenos biológicos que se presentan periódicamente acomodados a ritmos estacionales y que tienen relación con el curso anual del tiempo atmosférico en un determinado lugar (...) Los ciclos biológicos de plantas anuales (...) sirven para describir las fases fenológicas”. Fuente: <http://www.aemet.es/es/serviciosclimaticos/datosclimatologicos/fenologia>. [Acceso: 25.02.2018].

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

[Compactación racimo]	corrimiento
[Envero]	envero
[Maduración]	grado de maduración óptimo
[Agostamiento]	sarmiento agostado
Subdominio 1.3.: [Morfología]	
[Sistema radical]	ángulo de geotropismo cabellera radicular radicela
[Sistema aéreo]	
[Tronco]	brazo corteza feminela nieto pámpano pulgar
[Ramas]	entrenudo nudo
[Pámpano / Sarmiento]	pámpano sarmiento erguido
[Hojas]	peciolo
[Yemas]	bourillon pérula primordio yema yema adventicia yema axilar yema basilar yema ciega; yema contraciega yema franca yema latente
[Zarcillos]	zarcillo
[Racimos]	pedicelo raspón
[Flor]	caliptra
[Fruto]	aceite esencial agraz antocianos apirena flavonoide hollejo pepita pruina pulpa

Subdominio 1.4.: [Patología vitícola]	
[Hongos]	antracnosis botritis enfermedad fúngica eutipiosis excoriosis mildiu oidio yesca
[Bacterias]	necrosis bacteriana
[Virus]	enrollado [de las hojas] entrenudo corto
[Insectos]	coquillo enrollador de hojas de la vid filoxera de la vid piral de la viña
[Nematodos]	doriláimidos
[Ácaros]	erinosos
[Tratamientos fitosanitarios]	arsenito sódico azufre carbendazim fungicida plaguicida
Subdominio 1.5.: [Labranza]	
[Herramientas]	corquete hoz empujadora
[Maquinaria]	barredora de sarmientos desbrotadora
[Labores]	acodo portainjerto púa riego
[Técnicas de cultivo]	empalzamiento encepamiento espaldera
[Suelo]	albariza
[Poda en seco]	poda de invierno
[Sistemas de poda]	poda Guyot poda Royat
[Poda en verde]	poda en verde
[Despampanado]	despampanado
[Despunte]	despunte
[Aclareo]	aclareo
[Deshojado]	deshojado
[Transporte]	bañera tolva
[Maquinaria]	vendimiadora

Dominio 2: Producción	
Subdominio 2.1.: [Vinificación]	
[Despallado]	despallado despalladora
[Estrujado]	mosto flor mosto yema mosto lágrima
[Encubado]	remontado
[Maceración]	maceración maceración carbónica maceración en frío sombbrero
[Fermentación]	acetato de etilo ácido abscísico ácido málico apagado éster fermentación alcohólica fermentación maloláctica grado alcohólico en potencia
[Descube]	descube trasiego
[Almacenamiento]	lías
[Filtración]	bitartrato potásico clarificación encolado filtración filtración abrillantadora filtración amicróbica filtración debastadora ictiocola
[Procedimientos y procesos]	chaptalización coupage crianza desfangado desfangado estático encabezado envinar (1) espichar gasificación
[Embotellado]	embotellado; embotellador
[Recipientes]	botella bordelesa botella borgoñesa botella de cava botella Rhin bozal
[Taponado]	agrafe cápsula corcho

[Tonelería]	andana barrica barrica bordelesa boca bocoy bojo bota duela falsete
[Arquitectura]	bodega château lagar
Subdominio 2.2.: [Tipos de vinificación]	
[Vinificación de blanco]	criadera; criaderas y soleras (sistema de)
[Tipos de vino]	Amontillado Auslese Beerenauslese chacolí cream Eiswein fino gran reserva Kabinett; Landwein mosto vino mosto concentrado oloroso palo cortado (vino) rancio reserva segundo vino Sekt; Spätlese Trockenbeerenauslese vino de aguja vino de fondos vino de mesa vino de pasas vino de prensa vino de yema vino nuevo
[Crianza]	añada (vino) añejo grado alcohólico volumétrico adquirido grado alcohólico volumétrico natural grado alcohólico volumétrico total graduación alcohólica solera

Dominio 3: Comercialización	
Subdominio 3.1.: [Etiquetado]	
[Etiquetas]	collarín; contraetiqueta
Subdominio 3.2.: [Cata]	
[Cata]	análisis organoléptico cata cata ciega cata horizontal cata vertical envinar (2) ficha de cata nota de cata
[Fase visual]	capa irisación lágrima ribete
[Fase olfativa]	aroma primario aroma secundario aroma terciario bouquet
[Fase gustativa]	abocado ataque final de boca persistencia retrogusto retronasal

Dominio 4: Regulación	
Subdominio 4.1.: [Normativa europea]	
agrupación de productores Estado miembro productor productor	
Subdominio 4.2.: [Normativa estatal]	
[España]	Denominación de Origen (DO) Denominación de Origen Calificada (DOC) Denominación de Origen Protegida (DOP) explotación vitícola; Indicación Geográfica Protegida (IGP) región determinada vinos de pago vino embotellado en origen
[Alemania]	Qualitätswein bestimmter Anbauggebiete Weingesetz

Dominio 5: Promoción	
Subdominio 5.1.: [Publicidad]	
[Prensa]	Enólogos Vinetur
[Radio]	De Vinos (RTVE) Radio Wein-Welle

Dominio 6: Enoturismo	
Subdominio 6.1.: [Regiones vitivinícolas]	
[España]	Enoturismo Ruta del Vino Montilla-Moriles DO Condado de Huelva ³⁸ DO Jerez-Xérès-Sherry DO Málaga DO Manzanilla de Sanlúcar DO Montilla-Moriles DO Sierras de Málaga
[Alemania]	Deutsche Weinstraße
[Austria]	Niederösterreich Bürgenland Steiermark Wien Weinbauregion Bergland

Dominio 7: Cultura	
Subdominio 7.6. [Fraseología]	
[Fraseología en español]	estar de mala uva meter uvas con agraces (= confundir unas cosas con otras) meter uvas con agraces (= traer a cuento cosas inconexas) tener mala uva ¡te van a dar las uvas! (= tardas mucho) ¡te van a dar las uvas! (= va a tener que esperar mucho) hacer algo de uvas a peras color vino dormir el vino echar agua al vino tener buen/ mal vino estar borracho como una cuba estar borracho de alegría ¡ni borracho/a!

³⁸ España cuenta con setenta Denominaciones de Origen. No obstante, solo mostramos en este trabajo las correspondientes a la Comunidad Autónoma de Andalucía. Para más información sobre las denominaciones de origen españolas *vid.* <https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/04/23/denominaciones-origen-vino-espana/>. [Acceso: 30/10/2019].

[Fraseología en alemán]	jdm. reinen Wein einschenken eine Fass anstechen ein Fass aufmachen (fig.) ein Fass aufmachen (Idiom.) ein Fass ohne Boden etwas bringt das Fass zum Überlaufen voll wie ein Fass sein das schlägt dem Fass den Boden aus
[Trabalenguas]	Das Weinfäß, das Frau Weber leerte, veheerte ihre Leberwerte. Ihre Leberwerte verheerte das Weinfäß, das Frau Weber leerte
Subdominio 7.7.: [Paremiología]	
[Paremias en español]	Al pan, pan, y al vino, vino Agua de San Juan, quita vino y no da pan Cada cuba huele al vino que tiene Con pan y con vino se anda el camino Para guardar el buen vino, ha de ser la bota de roble, que no de vino
[Paremias en alemán]	Beim Wein wird mancher Freund gemacht, beim Weinen auf die Prob gemacht Beim Wein geht die Züge au Stelzen Bier auf Wein, das lasse sein; Wein auf Bier, das rat ich dir. Ein Glas Wein auf die Suppe ist dem Arzt eine Taler entzogen Im Wein ist Wahrheit Der Wein schmeckt nach dem Fasse Mit dem Alter ist es wie mit dem Wein, es muss ein guter Jahrgang sein! Wer nicht liebt Wein, Weib und Gesand, der bleibt ein Narr sein Leben lang Wie die Rebe, so der Wein
Subdominio 7.8.: [Metáforas y simbología]	
[Español]	capa ataque lágrima sombbrero

4.3. Modelo de ficha terminológica monolingüe

Concepto	TÉRMINO
Campo 1:	Dominio
Campo 2:	Sudominio(s)
Campo 3:	Definición, Fuente
Campo 4:	Variantes
Campo 5	Equivalencia(s)
Campo 6	Contexto 1
Campo 7	Contexto 2
Campo 8	Imagen, Fuente
Campo 9	Autor, fecha

Cada una de las fichas terminológicas que presentamos en este trabajo consta de las siguientes partes:

- a) Concepto: Aquí señalamos el término en las lenguas de trabajo, esto es, español o alemán.
- b) Campo 1. Dominio: Establecemos, en primer lugar, a qué dominio pertenece el término, de entre los siguientes: [cultivo], [producción], [comercialización], [regulación], [promoción], [enoturismo] y [cultura].
- c) Campo 2. Subdominio(s): Dentro de cada dominio, establecemos el subdominio o los subdominios a los que pertenece el término cuya ficha estamos elaborando.
- d) Campo 3. Definición y fuente: En este campo establecemos una definición del término que sea lo más concisa y unívoca posible. En caso de ser extraída de algunos de los recursos terminológicos consignados en la bibliografía o bien de alguna de las páginas de la webgrafía que acompañan a este trabajo, se indica tras la pertinente definición. Por el contrario, si la definición ha sido elaborada a partir de la lectura de distintos textos especializados, se indica con la leyenda “elaboración propia”.

- e) Campo 4. Variantes: En este campo añadimos cualquier variación terminológica que pueda darse en la lengua de partida sobre el término sobre el que versa la ficha. De este modo, podemos recoger expresiones sinónimas y términos que respondan a variaciones diatópicas, en caso de ser encontrados a lo largo del estudio.
- f) Campo 5. Equivalencia(s): En este campo añadimos las equivalencias del término original en la lengua de llegada, esto es, para la combinación español > alemán, o bien para la combinación alemán > español.
- g) Campos 6 y 7. Contextos: Los campos 6 y 7 están destinados a ofrecer contextos en los cuales podemos encontrar inmerso el término incluido en la ficha. Esto resulta especialmente relevante en el caso de unidades de significado muy especializadas, pues con frecuencia el contexto ayuda a entender el concepto al que se refiere el término. En cualquier caso, se ha procurado, en la medida de lo posible, ofrecer un contexto de carácter más divulgativo y menos especializado, frente a otro en el que se muestre un discurso de mayor especialización y con una alta densidad léxica, tales como artículos científicos o textos dirigidos a especialistas.
- h) Campo 8. Imagen: Para completar la ficha, estimamos pertinente incluir una imagen que ayude a clarificar lo expuesto tanto en la definición como en los contextos ofrecidos. De esta forma, el carácter multimodal de la ficha proporciona una información más detallada al lector, lo que facilitará la comprensión del término y las relaciones paradigmáticas y sintagmáticas que dicho término pueda tener en relación con otros términos o unidades fraseológicas, o dentro de un determinado discurso. Especialmente útil resulta la inclusión de imágenes para comprender ciertas metáforas relativas al vino, tales como las que representan los términos “capa”, “sombbrero” o “lágrima”, por ejemplo.
- i) Finalmente, y por si las fichas terminológicas pudieran emplearse para otro proyecto de mayor envergadura, se incluyen las iniciales del autor de cada ficha, y la fecha en la que éstas fueron elaboradas.

4.4. Modelo de ficha terminológica bilingüe

A partir de las fichas monolingües es posible elaborar una ficha terminológica bilingüe (español- alemán) que nos ofrezca de forma conjunta toda la información. De forma similar a las fichas monolingües, en el caso de una ficha bilingüe incluimos los siguientes campos:

- a) Campo 1. Dominio y subdominio(s): Permitirá determinar el lugar que ocupa el término objeto de estudio dentro de la ontología conceptual.
- b) Campo 2. Entrada/ Categoría: ofrecemos la(s) denominación/es posible(s) que identifican un mismo concepto. En este sentido, solo incluiremos aquellas denominaciones propias del tecnolecto, en función del dominio o subdominio. Otras denominaciones que tengan una relación sinonímica con ellas serán incluidas en el campo siguiente.
- c) Campo 3. Variantes: aquí ofrecemos los posibles sinónimos y las posibles denominaciones dialectales que se correspondan con el concepto al que representa el término.
- d) Campo 4. Definición: este campo está constituido por las definiciones elaboradas o tomadas de referencias lexicográficas o bibliográficas de cada una de las fichas monolingües.
- e) Campo 5. Contexto: incluimos aquí uno de los contextos que contiene la ficha monolingüe. Para facilitar la elección, consideraremos aquellos cuya fuente sea de carácter científico o institucional (monografías, artículos, asociaciones enológicas, instituciones, consejos reguladores, etc.) con prioridad a otro tipo de fuentes (webs de bodegas, tiendas *online*, etc.).
- f) Campo 6. Imagen: Como en el caso de fichas monolingües, incluiremos aquí la imagen o imágenes que estimemos pertinentes como co-adyudante en la comprensión del concepto al que hace referencia al término.

	ES	DE
Entrada / Categoría	ciclo vegetativo anual	Vegetationszyklus
Dominio y subdominio(s)	Cultivo > Fenología	Weinbau > Phänologie
Variantes	fenología/ estados fenológicos de la vid; ciclo anual de la vid; ciclo biológico anual de la vid;	Vegetationszeit; Vegetationsperiode; Vegetationsphase;
Definición	Estudio de los cambios visibles que sufre la vid durante su ciclo de vida en relación con las condiciones climáticas y atmosféricas. (Elaboración propia)	Zeitraum vom letzten Frost im Frühjahr bis zum ersten Frost im Herbst (Elaboracion propia)
Contexto	La descripción de los estados fenológicos de la Moscatel representa una herramienta esencial para el agricultor de la zona, mostrándole los momentos específicos para realizar los diferentes tratamientos en función de la fenología de la planta. (Fuente: http://dspace.umh.es/bitstream/11000/2478/1/TFG%20Grimalt%20Tr%C3%B2C%20Mari%C3%A1%20del%20Mar.pdf)	Ein idealer Vegetationszyklus in Deutschland und Österreich (...) verläuft wie folgt: Nach einer möglichst frühen Blüte sollten die Weintrauben ab Fruchtansatz einer gemäßigten Wärme und ansteichender Feuchtigkeit ausgesetzt sein. Ab der Véraison ist sonnenreiche, warm aber nicht zu heiße Witterung von Vorteil (...) (Quelle: Wein-Plus)
Imagen	 <p>ESTADOS FENOLÓGICOS DE LA VID</p> <p>A Yema de invierno B1 Lloro B2 Yema hinchada C Punta verde D Hojas incipientes</p> <p>E Hojas extendidas F Racimos visibles G Racimos separados H Botones florales separados I1 Inicio de floración</p> <p>Fuente: https://i2.wp.com/vinosdecastillalamancha.es/wp-content/uploads/2017/06/estados-fenologicos-vid-1.jpg?resize=672%2C436</p>	


4.5. Fichas terminológicas en español (selección)

A continuación, ofrecemos algunas de las las fichas terminológicas relativas a los términos en español que hemos confeccionado. En el Anexo I, incluido en el anejo a este trabajo, presentamos el total de todos los términos analizados, ordenados alfabéticamente y clasificadas en función de los dominios que hemos establecido en el capítulo anterior³⁹.

³⁹ Tomamos aquí únicamente el primer nivel de subdominio, para facilitar el seguimiento de la elaboración de las fichas, dado que ya en el epígrafe 4.1. hemos incluido una tabla con todos los dominios y subdominios establecidos para este estudio.

4.5.1. Cultivo


—aclareo

Concepto	ACLAREO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Labranza > aclareo
Definición	Cortar las flores aún no fecundadas o las uvas sobrantes de la cepa antes de su maduración para obtener una mejor calidad. (Elaboración propia).
Variantes	descarga de racimos
Equivalencias	Ausdünnen [der Trauben / der Blüten]
Contexto 1	En uva de mesa, se practica el aclareo de flores y bayas para dejar los racimos menos compactos y con bayas más grandes, y se realiza el aclareo de inflorescencias antes de floración, o el aclareo de racimos después del cuajado, para regular la producción, para obtener racimos más granes y con bayas de mayor tamaño, y también se busca alcanzar una maduración más completa. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/09/aclareo-de-racimos.html).
Contexto 2	El aclareo de racimos, que es la forma más apropiada, conoce otras denominaciones como descarga de racimos o vendimia en verde. Esta última no nos parece aconsejable, ya que realmente no se trata de la recolección de la uva. (Fuente: https://www.larioja.com/prensa/20060804/sociedad/aclareo-vinedos_20060804.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/09/aclareo-de-racimos.html).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 10.09.2019

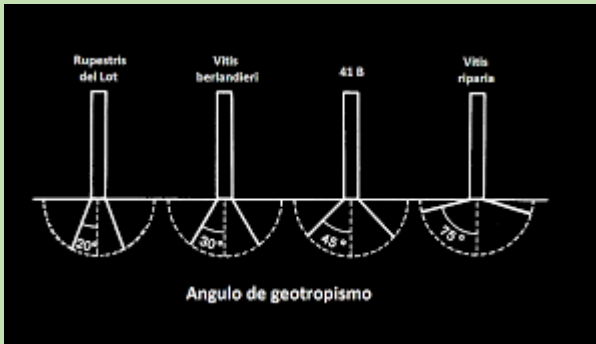
—Albariño

Concepto	ALBARIÑO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Taxonomía > tipos de uva > uva blanca
Definición	Uva blanca autóctona de Galicia, de la que se extraen vinos muy frescos, afrutados, secos y elegantes. Es una variedad muy sensible al mildiu. (Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-blancas/albarino).
Variantes	Alvarinho, Cainho branco, Albarina, Albarino, Albelleiro, Azal blanco, Galego, Paderna.
Equivalencias	Albariño, Albarinho
Contexto 1	Por otra parte, la clasificación por color no sería aplicable para cultivares de uva blanca, mientras que en 'Albariño' se mantuvo bien la proporcionalidad densidad-CSS, excepto en bayas en torno al envero. (Fuente: Carbonell-Bejarano, Rodríguez, Hernáiz, Grimplet, Royo & Martínez-Zapaler 2012: 556).
Contexto 2	El "Valle del Salnés" es la subzona de la D. O. Rias Baixas con más del 50% de la superficie vitivinícola de la D. O. Dentro de las variedades de uva cultivadas de esta D. O., la Albariño (<i>Vitis vinifera</i> L.) se destaca como la más representativa, suponiendo un 95% de la producción total. (Fuente: Otero-Mazoy, Canosa, Rodríguez-Vega, Oliveira, Masa & Vilanova 2010: 99).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-blancas/albarino)</p>
Autor /Fecha	IRA / 09.04.2018

—albariza

Concepto	ALBARIZA
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Labranza > suelo
Definición	Son las mejores tierras, de tipo calizo, para cultivar las viñas en Jerez. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> , http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=albariza).
Variantes	alberos (Montilla-Moriles)
Equivalencias	Albariza, Albariza-Boden
Contexto 1	Su relieve es suave y ondulado. Va de los 300 a los 600 metros y se distinguen dos zonas principales: las más altas, con suelos de albariza y margas, donde se localiza el viñedo de mayor calidad; y las más bajas, con suelos de marga y arena recubiertos de arcilla, los más generalizados. El clima es continental, muy seco y caluroso en verano, muy frío en su corto invierno, con una insolación de 2.800 horas al año y una media de 550 mm. (Fuente: http://www.pradohotel.com/pdf/libro_prado_es.pdf).
Contexto 2	DO MONTILLA-MORILES (...) Su D.O. proviene de una serie de características que dotan a este vino de una calidad exquisita. Entre ellas, destaca su terreno de producción: un suelo de tierras albarizas junto a terrenos ondulados y blancos, con una composición de minerales simple y que está acompañado de un subsuelo con un alto grado de capacidad para retener la humedad. De este modo, las albarizas de la Sierra de Montilla y de los Moriles Alto constituyen zonas de calidad superior. Es muy fácil comprobar la aptitud de estas tierras para el cultivo de la vid: el color blanquecino del suelo es la muestra más visible de ello. (Fuente: https://www.upo.es/andalucivino/do-montilla-moriles/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.enoarquia.com/wp-content/uploads/2017/08/corregidor1.jpg)</p>
Autor/ Fecha	IRA / 09.04.2018

—ángulo de geotropismo

Concepto	ÁNGULO DE GEOTROPISMO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema radical
Definición	Ángulo que forman las raíces principales de la vid con una línea imaginaria perpendicular a la superficie del suelo. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	Geotropismus-Winkel
Contexto 1	<i>Vitis riparia</i> presentan un ángulo geotrópico muy amplio, de cerca de 75° a 80°, mientras que <i>Vitis rupestris</i> lo tienen mucho más reducido, da apenas 20° para el <i>Rupestris de Lot</i> y <i>Vitis berlandieri</i> lo tienen también bastante reducido, de unos 25° a 35°. (Fuente: Hidalgo Togados & Hidalgo Fernández-Cano, 2010: 161).
Imágenes	 <p>Angulo de geotropismo</p> <p>(Fuente: http://adega-alandeval.blogspot.com/2012/03/alanpedia-viticultura_26.html).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 23.06.2019

—antesis

Concepto	ANTESIS
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Fenología > floración
Definición	Momento en el que se produce la apertura del botón floral. La etapa previa a la floración se llama pre-antesis (Elaboración propia).
Variantes	floración
Equivalencias	Anthese; Blüte
Contexto 1	La antesis, por lo general, empieza por la zona media de la inflorescencia, luego la base y, por último, la extramidad. Se considera plena floración cuando han liberado la caliptra el 75% y final de floración cuando todas las flores han abierto o están en vías de cuajado. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/06/floracion-de-la-vid.html).
Contexto 2	(...) Para el establecimiento de las medias de floración y envero se usaron los mismos brotes y se aplicó un procedimiento similar, utilizando los criterios de antesis en flores basales y de cambio de color y textura en uvas del racimo en la posición más basal de los sarmientos. (...) (Fuente: Valor & Bautista 2001: 58s.)
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/06/floracion-de-la-vid.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 19.06.2019

–antocianos

Concepto	ANTOCIANOS
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > fruto
Definición	Sustancias colorantes que se encuentran en la piel de las uvas tintas, responsables del color de los vinos tintos. (Fuente: <i>Terminología del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Anthocyane
Contexto 1	Los taninos y los antocianos son compuestos que se encuentran de manera natural en la uva, son de hecho su fungicida natural, protegiéndolas del ataque de determinados hongos, así como de la luz ultravioleta. Durante la fermentación del mosto, pasan al vino, aportándole el color y la estructura, entre otras funciones. (Fuente: https://www.comenge.com/blog/enologia/taninos-y-antocianos.html).
Contexto 2	Los antocianos presentan un equilibrio en función del pH entre formas químicas diferentes (Figura 2), lo que condiciona en forma muy importante el color del vino. Es así como a pH muy bajo, la forma mayoritaria presente en el vino es aquella conocida como catión flavilio, que presenta una coloración roja. Al momento que el pH del medio aumenta, el catión flavilio pasa a una forma química conocida como base quinoidal de color violáceo y en la pseudobase carbinol que es incolora. (Fuente: http://www.gie.uchile.cl/pdf/Alvaro%20Pe%F1a/Color%20del%20vino.pdf)
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.comenge.com/blog/enologia/taninos-y-antocianos.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.09.2018

–antracnosis

Concepto	ANTRACNOSIS
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Patología vitícola > hongos
Definición	La Antracnosis es una enfermedad causada por un hongo <i>Colletotrichum</i> , <i>Gloeosporium</i> , o la especie <i>Coniothyrium fuckelii</i> que suele desarrollarse en zonas calurosa y húmedas. a antracnosis produce lesiones circulares en la hoja con márgenes marrón a negro que son a menudo numerosas y pueden agruparse o permanecer aisladas. El centro de las lesiones se vuelve blanco grisáceo y se seca. Las hojas más jóvenes tienen mayor sensibilidad a la infección de este hongo, pudiendo afectar a todo el limbo o aparecer a lo largo de los nervios que dan lugar a malformaciones o al secado completo de la hoja. Las lesiones que se producen en los brotes por la antracnosis pueden confundirse a menudo con los daños producidos con el granizo, al igual que en los peciolos. Los racimos son susceptibles a la infección desde antes de la floración hasta el envero. (Fuente: https://www.agroterra.com/blog/descubrir/las-plagas-y-enfermedades-que-afectan-a-la-vid-parte-5-antracnosis/79190/).
Variantes	Antracnosis de la vid
Equivalencias	Anthraknose; Reben-Anthraknose; Schwarzer Brenner
Contexto 1	La antracnosis de la vid puede atacar a todos los órganos verdes de la vid produciendo en ellos lesiones que se caracterizan por la presencia de una zona central blanquecina rodeada de un halo de color negro. (...) Es en los brotes aún herbáceos donde principalmente se producen los ataques. Al principio aparecen unos puntitos aislados de color pardo-claro, lívido, que con temperatura y humedad alta, aumenta rápidamente de tamaño y se van oscureciendo. Posteriormente, las manchas adquieren un color gris rosáceo, con los bordes negros. Cuando las lesiones son numerosas, los sarmientos aparecen como quemados, son cortos, sinuosos, torcidos y tienen numerosas ramificaciones secundarias y terciarias que dan a la cepa aspecto de matorral. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/antracnosis-de-la-vid.html).
Contexto 2	Bajo este título comprendo solamente la <i>antracnosis maculada</i> , porque las otras formas designadas por <i>antracnosis puntuada</i> y <i>antracnosis deformante</i> , que hasta hace poco se consideraban como debidas a un parásito, parecen serlo a otro distinto (...). (Fuente: Huergo, 1899: 5)
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.fertilizante.info/wp-content/uploads/2018/01/antracnosis-vi%C3%B1edo-500x400.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—botritis

Concepto	BOTRITIS
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Patología vitícola > hongos
Definición	Podredumbre de la uva producida por el hongo <i>Botrytis cinérea</i> al final de la maduración del fruto. Aunque generalmente es devastador, en determinadas condiciones climáticas puede producir una concentración de las uvas que es la base de la elaboración de vinos blancos licorosos. En este caso la <i>Botrytis cinérea</i> se denomina podredumbre noble. (...) Durante el periodo envero-recolección, los granos presentan el aspecto característico de podridos y sobre su superficie se desarrolla un moho de color grisáceo típico; también pueden manifestarse sobre el raspón del racimo y las inflorescencias (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	<i>Botrytis cinérea</i> ; moho gris; podredumbre gris,
Equivalencias	Graufäule
Contexto 1	El control químico de la botrytis en uva se basa en el empleo de fungicidas y puede realizarse con compuestos cúpricos si los ataques son ligeros. La gama de antibotrícticos disponibles hoy es muy amplia y deben emplearse siempre aquellas materias activas más respetuosa con el entorno y que no generen residuos en el vino. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/botritis-o-podredumbre-gris-botrytis-cinerea-pers.html).
Contexto 2	En hojas el ataque de la botritis no suele tener importancia económica. Los síntomas se manifiestan, frecuentemente, en el borde del limbo en forma de necrosis con aspecto de quemadura. Con humedad en el ambiente, sobre el borde de dichas manchas aparece un polvillo gris (micelio). (Fuente: https://martinezcarra.es/noticia/la-botritis-de-la-vid-o-podredumbre-gris-sintomas-y-control-en-vinedos).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/botritis-o-podredumbre-gris-botrytis-cinerea-pers.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


—brazo

Concepto	BRAZO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema aéreo > tronco
Definición	Cada una de las ramas en las que se divide el tronco de la vid y de las que salen los sarmientos. (Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=brazo)
Variantes	-
Equivalencias	Arm; Haupttrieb; Kordon; Rebschnekel; Schenkel
Contexto 1	Los brazos o cabeza de la cepa, con los que se forman en las podas y de los cuales salen los pulgares al cortar los sarmientos (Fuente: De Hidalgo 1870: 312)
Contexto 2	La vegetación es conducida en una especie de "V". Las vides se plantan muy próximas entre sí (1 - 1,2 m.); y se conducen en un sólo tronco recto hasta la altura de los alambres, luego se sacan dos brazos, uno para cada lado. Cada brazo se desarrolla en uno de los dos alambres paralelos colocados al efecto. (Fuente: http://www.tacovin.com/dota/Active/pdf/viti.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.es/search?biw=1600&bih=760&tbn=isch&sa=1&q=brazo+de+la+vid&oq=brazo+de+la+vid&gs_l=psy-ab.3...7544.12854.0.13106.32.23.1.0.0.0.187.2532.7j15.22.0...0...1.1.64.psy-ab..14.17.2026...0j0i24k1.mcZJ7wiA9lo#imgrc=FdFBmf51AP-rwM).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 09.04.2018


—Cabernet Sauvignon

Concepto	CABERNET SAUVIGNON
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Taxonomía > tipos de uva > uva tinta
Definición	De origen francés, esta variedad de la región de Burdeos es un cruce entre las variedades Cabernet Franc y Sauvignon blanc. En la actualidad es una de las uvas tintas más reconocidas, que se adapta a distintos tipos de suelos, climas y latitudes. Es de cepa robusta que presenta una brotación tardía. Los racimos, de forma cónica, son de bayas uniformes y pequeñas con una tonalidad oscura. (Fuente: https://www.bodegalaus.es/blog/uva-cabernet-sauvignon)
Variantes	-
Equivalencias	Cabernet Sauvignon
Contexto 1	Los ensayos se realizaron en la vendimia del año 2001, a partir de viñedos comerciales de Tannat, Cabernet-Sauvignon y Merlot, ubicados en la región Sur de Uruguay. (...) En el momento de la cosecha se extrajeron dos muestras de 200 gramos de uva de cada viñedo. (Fuente: González, Ferrer, Carbonneau, Moutounet 2003: 61).
Contexto 2	Los vinos Cabernet-Sauvignon representaron inicialmente una altísima proporción de los vinos tintos que exportó Chile, sin embargo, en la medida que los mercados se fueron sofisticando y se traspasó desde el mercado latinoamericano al de EE. UU. y luego al europeo y asiático, su participación ha comenzado a disminuir. (Fuente: Pszczółkowski 2015: 10)
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.bodegalaus.es/blog/uva-cabernet-sauvignon).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


—carbendazim

Concepto	CARBENDAZIM
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Patología vitícola > tratamientos fitosanitarios
Definición	Fungicida sistémico que controla en forma preventiva y curativa a una amplia gama de hongos patógenos de las clases Ascomicetes (Oidio, Venturia), Basidiomicetes (Rhizoctonia), Deuteromicetes (Monilia, Botritis, Esclerotinia, Septoriosis, Fusariosis en los cultivos indicados en el cuadro de instrucciones de uso. (Fuente: http://www.sag.cl/sites/default/files/resol_mod_nombre_itacarb_a_carbendazina_500_o_scar_ham_etiqueta.pdf).
Variantes	carbendazima
Equivalencias	Carbamate
Contexto 1	El carbendazim inhibe la síntesis de la beta-tubulina que es esencial para la formación del huso cromático en la división celular, por lo que las células detienen su multiplicación terminando en una detención del crecimiento y muerte. El carbendazim pertenece al grupo de fungicidas benzimidazoles, grupo 1, B1 del Comité de Acción contra Resistencia a Fungicidas – FRAC. (Fuente: https://www.rotam.com/andina/UserFiles/ufyhito/image/products/fungicida/FT_Cropzim_500_SC.pdf).
Contexto 2	A partir de la información adicional presentada por Sudáfrica y Alemania, la EFSA perfeccionó su anterior evaluación sobre la exposición del consumidor a la carbendazima (3) y al tiofanato-metil (4). (Fuente: <i>Reglamento (UE) No 559/2011 de la Comisión de 7 de junio de 2011</i>)
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.sag.cl/sites/default/files/resol_mod_nombre_itacarb_a_carbendazina_500_o_scar_ham_etiqueta.pdf).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.10.2019

—cepa noble

CEPA NOBLE	
Concepto	
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Taxonomía > especies de vid
Definición	Variedad de viña que produce vinos de gran calidad. (Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=CEPA+NOBLE)
Variantes	-
Equivalencias	Edelreben; edle Rebsorten
Contexto 1	Más del 85 por ciento del viñedo de la DOP “Jumilla” corresponde a la variedad de vid Monastrell. Cepa noble, muy rústica, austera, sufrida, perfectamente adaptada, resistente a las duras condiciones de la zona de sequía, fuertes calores estivales y heladas primaverales. Se trata, por otro lado, de una variedad de moderada producción, pequeños racimos de uvas esféricas, también pequeñas, de oscura coloración, piel gruesa, resistente, rica en materia colorante y pulpa muy carnosa, blanda e incolora. (Fuente: https://vinosdejumilla.org/documentos/reglamentos/DOP_JUMILLA_Pliego_de_condiciones_tcm7-177797.pdf).
Contexto 2	<p>Las cepas nobles fueron históricamente las consideradas como uvas capaces de producir un gran vino sin mezclas, es decir las monovarietales; además son uvas resistentes, que pueden desarrollarse en condiciones climatológicas adversas y que pueden envejecer, si las condiciones de almacenamiento son idóneas, aumentando con el tiempo su calidad.</p> <p>Las variedades nobles se fueron propagando por todo el mundo convirtiéndose en cepages internacionales: Solo algunas cepas alcanzaron esta categoría universal mientras que las otras cepas quedaron confinadas en cultivos regionales aunque muchas veces produjeron vinos de gran calidad. (Fuente: http://www.entrevinosypagos.com/variedades-de-cepas-nobles-internacionales/).</p>
Imágenes	 <p>(Fuente: https://vinopack.es/wp-content/uploads/2014/09/uva-pinot-noir.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—coquillo

Concepto	COQUILLO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Patología vitícola > insectos
Definición	Pequeño escarabajo de color verde metalizado y de unos 4 milímetros de longitud. Con la llegada de la primavera, roe las hojas por la parte inferior, respetando la epidermis del haz por lo que toman un aspecto característico de encaje. Tiene tres generaciones anuales. Tratamiento con malation o carbaril en el momento oportuno, que debe ser cuando han nacido las larvas. (Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php/encaje/).
Variantes	Altica de la vid; animaló; azulita; blaveta; coco; corocha (para referirse solo a la larva); <i>Haltica ampelophaga</i> ; escarbató; <i>Haltica lythri</i> ; <i>Haltica chalybea</i> ; pulgilla; pulgón de la vid; roe; saltiró.
Equivalencias	<i>Haltica ampelophaga</i> , Weinerdfloh
Contexto 1	El adulto de Altica de la vid es un pequeño escarabajo que mide unos 4 mm de longitud y 2 mm de anchura, cuerpo abombado, de color verde azul metálico. Los huevos son de forma ovoidal y de color amarillo, miden alrededor de 1 mm. Las larvas al principio son de color amarillento y al poco tiempo adquieren color oscuro (casi negro) y en su mayor desarrollo alcanzan unos 7 mm de longitud. Las ninfas miden unos 4 mm. de longitud, de color anaranjado y se encuentran bajo tierra. (Fuente: (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIAUADETRANSFORMACION_tcm30-57934.pdf).
Contexto 2	Ya sabemos por su biografía que la "altica" es un insecto masticador y que, en sus fases activas de larva y adulto, vive al exterior; por tal razón está indicado el uso de los insecticidas de acción interna, que los injieren con el alimento. Entre ellos se eligen los arsenicales, por su larga experiencia de positivos resultados. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1952_05.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://coletonet.de/coleo/bilder/altica_tamaricis_hab.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—corquete

Concepto	CORQUETE
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Labranza > herramientas
Definición	Hoz pequeña y curva empleada para la vendimia, muy usada especialmente en la zona de La Rioja. (Elaboración propia).
Variantes	hocete; hocino; hoz de podar; podadera
Equivalencias	Gärtnerhippe
Contexto 1	El elemento más representativo de la vendimia riojana era y es, sin duda, el corquete. Usado también por los cesteros para sacar punta a los mimbres, el corquete sirve al igual que las tijeras de vendimiar para cortar los racimos de las cepas. (Fuente: Rodríguez Miguel, 2006: 8).
Contexto 2	Los viticultores riojanos ya afilan el corquete. Y es que, pese a que apenas se ha superado el ecuador del mes de agosto, la vendimia en la Denominación de Origen Calificada (DOC) Rioja se iniciaría antes de que arranque septiembre, mes históricamente vinculado a la vendimia. (Fuente: Diario <i>La Rioja</i> . 20/08/2012).
Imágenes	 <p>Fuente: https://www.todocoleccion.net/antiquedades-tecnicas/hoz-podar-vid-podall-vendimiar-hocete-veremar~x56797152.</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—desborre

Concepto	DESBORRE
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Fenología > apertura de yemas
Definición	Apertura de las yemas de la vid; primera manifestación del crecimiento de la yema. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	Knospenaufbruch
Contexto 1	La captura de adultos se realiza con trampas sexuales o alimenticias, colocadas al nivel de los racimos, durante el desborre para la primera generación o poco después de la floración para la segunda y siguiente (Fuente: Porras 2006: 32).
Contexto 2	Silvaner. De origen alemán, los racimos son pequeños y compactos, la baya es pequeña de color verde amarillenta y puede llegar a tonos dorados al madurar, la planta presenta desborre temprano y su rendimiento es bajo (...). (Fuente: Almanza 2011: 26).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://bodegasramonsaenz.com/latienda/que-es-el-desborre-que-es-el-cuajado-o-que-es-el-envero-o-el-agostamiento-descubre-el-ciclo-completo-de-la-vina/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 25.04.2018

—despunte

Concepto	DESPUNTE
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Poda > poda en verde
Definición	Consiste en la supresión de la punta de los ramos que llevan hojas jóvenes. Practicada después de la floración favorece el cuajado. Facilita los trabajos de mantenimiento, labores culturales y tratamientos. Con ello se busca limitar el crecimiento de la cepa. (Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=despunte).
Variantes	pinzamiento, despicado
Equivalencias	Entspitzen, Erbrechen, Gipfeln, Kappen, Köpfen.
Contexto 1	<p>El despunte o pinzamiento consiste en suprimir la extremidad de los pámpanos en crecimiento buscando los efectos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Efectos fisiológicos: limitar el corrimiento de las variedades que tienen tendencia a presentar este problema, o favorecer el llenado y aumentar la cantidad de carbohidratos en los racimos. • Efectos prácticos: facilitar el paso de las máquinas de cultivo y de tratamientos suprimiendo una vegetación excesiva. • Efectos sobre el microclima: mejorar la insolación y la aireación de los racimos reduciendo la sombra proyectada por una fila sobre otra. <p>(Fuente: http://www.tacovin.com/dota/Active/pdf/viti.pdf).</p>
Contexto 2	Durante la vegetación del pámpano se realiza un despunte enérgico que la reduce a una longitud de 1,5 a 1,7 metros, forzando y vigorizando de esta manera la salida de nietos, sobre los que se constituirán los pulgares. (Fuente: Hidalgo Togores & Hidalgo Fernández-Cano 2010: 951).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=despunte+vid&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_sitesearch=&safe=images&as_filetype=&as_rights=#imgcr=R4J94i5wubGsoM).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—envero

Concepto	ENVERO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Fenología
Definición	Para cada grano de uva, el envero es un fenómeno brusco que tiene lugar en unas cuantas horas pasando del color verde al rojo (en las variedades tintas) o del verde al traslúcido (en las variedades blancas), una flexibilización de la baya y profundas transformaciones internas ligadas a un aumento brutal de la presencia de un regulador del crecimiento vegetal, el ácido abscísico (Fuente: Blouin & Peynaud 2006: 17).
Variantes	
Equivalencias	Beerenverfärbung, Beerenaufhellung, Weichwerden (der Beeren)
Contexto 1	El de 2005 pareció un verano bastante corriente. Aunque en líneas generales fue muy seco, no se alcanzaron máximas extremas y siempre que los viñedos empezaban a mostrar signos de sequía, llovía lo justo. La floración empezó tarde, pero fue rápida y uniforme. Las uvas se desarrollaron bien y después de un agosto fresco con chubascos intermitentes nos sorprendió un poco que el envero empezase dos semanas antes de lo habitual. (Fuente: https://culturadelvino.org/fcv/wp-content/uploads/pdf/sabor-grandes/Egon-Muller.pdf).
Contexto 2	Si hablamos del envero de la vid, hablamos de sensaciones y emociones pues es uno de los momentos más especiales en el viñedo. El envero hace referencia a la fase del ciclo de la vid en la que el color se convierte en absoluto protagonista. Durante la fase de coloración o envero, los racimos comienzan a adquirir tonalidades rojizas, azuladas o violetas, quedando atrás los matices verdes de la anterior fase, la fructificación. (Fuente: https://www.bodegalaus.es/blog/envero-vid-que-es).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://lanocheenvino.com/wp-content/uploads/envero-1170x660.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


—espaldera

Concepto	ESPALDERA
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Labranza > técnicas de cultivo
Definición	Sistema de plantación en el que del tronco de la cepa salen dos ramas principales que se alinean en el sentido del surco, atándose al alambre más cercano al suelo. Este primer alambre se coloca a unos 70 cm. del suelo y por encima de éste se colocan otros dos o tres alambres que sirven para mantener verticales los tallos. La altura total de la planta puede alcanzar los dos metros. Con este sistema, junto con una orientación adecuada de la plantación, se aumenta la insolación en la planta mejorando la capacidad de maduración de la uva. También facilita la mecanización de los trabajos. La espaldera es el sistema más utilizado en las plantaciones de uva de vinificación en todo el mundo. (Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php/espaldera/).
Variantes	contraespaldera
Equivalencias	Spalier(erziehung)
Contexto 1	Ambos términos: “espaldera” y “contraespaldera” significan en el lenguaje vitícola que la disposición de la carga se hace sobre un plano vertical continuo, por lo común de poca altura, no superior a los 1.5 m, sobre todo en contraespalderas. (Fuente: Márquez Díaz 2009: 26).
Contexto 2	(...) Las consecuencias en el paisaje han sido notables desde su puesta en marcha en el año 2000, al favorecer el riego de las explotaciones y al incentivar la implantación de un viñedo en espaldera que optimiza ostensiblemente las labores de mecanización. (Fuente: Ruiz Pulpón 2013: 250).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=ESPALDERA)</p>
Autor / Fecha	IRA / 10.06.2019

—lloro

Concepto	LORO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Fenología > hinchado de yemas
Definición	Inicio de la actividad de la vid tras la parada vegetativa. El lloro es la savia de la vid que fluye por los cortes de la poda y las heridas del sarmiento. (Elaboración propia)
Variantes	gutación
Equivalencias	Bluten; Blutung
Contexto 1	El lloro no se origina por la poda tardía, se origina por la actividad fisiológica de la planta. Si en febrero la media de las temperaturas supera los 10° C seguro que <i>llora</i> la planta al podarla, y sin en mayo no han superado esa media las temperaturas seguro que no <i>llora</i> . (Fuente: http://www.enociencia.com/search?q=lloro)
Contexto 2	Al momento de la poda se ataron bolsitas plásticas en los extremos de doce pulgares por tratamiento, con la intención de detectar gutación o “lloro de la vid”, lo cual generalmente ocurre en condiciones de suelo húmedo y cálido por efectos de presión radical (...). (Fuente: Pire & Tortolero 1993: 76).
Imágenes	 <p>(Fuente: DOP Campo de Borja).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.05.2019

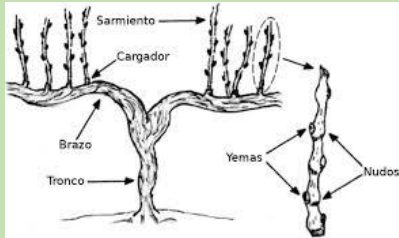
—mildiu

Concepto	MILDIU
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Patología vitícola > hongos
Definición	Enfermedad fúngica que se manifiesta en las hojas por las típicas “manchas de aceite” en el haz, que se corresponde en el envés con una pelusilla blanquecina si el tiempo es húmedo. Al final de la vegetación estas manchas adquieren la forma de mosaico. En los racimos, los síntomas en las proximidades de la floración se manifiestan por curvaturas y oscurecimientos del raquis o raspajo y su posterior recubrimiento de una pelusilla blanquecina si el tiempo es húmedo, ocurriendo lo mismo en flores y granos recién cuajados. Cuando los granos superan el tamaño de un guisante no se oscurecen ni aparece la pelusilla blanquecina, sino que se arrugan y finalmente se desecan, conociéndose entonces como “mildiu larvado”. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> , [online]).
Variantes	Plasmopara viticola
Equivalencias	falscher Mehltau
Contexto 1	COBRE NORDOX 75 WG (MASSO). Tratamiento preventivo contra mildiu tardío y podredumbre ácida. (...). La dosis recomendada es de 200 gramos por cada 100 litros (2 kilos por hectárea). (Fuente: https://www.campocyl.es/category/vinedo/con-que-productos-tratar-el-mildiu/)
Contexto 2	En el marco de las buenas prácticas agrícolas (manejo de posibles resistencias) se recomienda utilizar Century ® LX en combinación con otros productos para el control de mildiu antes que aparezca la enfermedad. En este sentido Century ® LX se comercializa en combinación con Enervin ® SC en un pack llamado Enervin ® Pro Pack (se recomienda una dosis de 1,5 l. de Enervin ® SC + 2 l. de Century ® LX. (Fuente: https://www.agro.basf.es/es/Productos/Cat%C3%A1logo-Agro/Century%C2%AE-LX.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?biw=1280&bih=613&tbm=isch&sa=1&ei=Mix-XYWsEq6MlwS1yq6IDQ&q=mildiu+vid&oq=mildiu+vid&gs_l=img..0j0i7i30i3j0i7i5i30j0i30i2j0i5i30j0i8i30i2.59788.60906..62129...0.0..0.89.476.6.....0....1..qws-wiz-img.....0i10j0i67j0i8i7i30.RAcO3jMCfFM&ved=0ahUKEwiFjYrv59LkAhUuxoUKHTWIC9EQ4dUDCAc&uact=5#imgrc=3e06H0dsgQUgmM:)</p>
Autor/ Fecha	IRA / 09.06.2018


—nieto

Concepto	NIETO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema aéreo > tronco > yemas
Definición	Tallo secundario y vigoroso que sale del sarmiento. Normalmente es perjudicial porque consume recursos de la planta, disminuyendo la cantidad y calidad de uva, por lo que en muchas zonas (según las variedades) se realiza un desnietado de la cepa. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Nebetrieb
Contexto 1	Índice de Área Foliar (LAI): Para la determinación de este índice se tomaron de 14 a 21 pámpanos por sistema de conducción, se les midió la longitud del tallo principal por un lado y la suma de las longitudes de los nietos por otro. (Fuente: Baeza, Bartolomé et. al. 1999: 176)
Contexto 2	En sarmientos los síntomas más importantes son: sarmientos aplastados con bifurcación y dobles nudos, entrenudo corto situado entre los nudos 6 y 9 y proliferación de nietos con entrenudos más cortos de lo normal. (Fuente: Rodríguez López 1996: 19).
Imágenes	<p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2015/08/morfologia-de-la-vid-vitis-vinifera-1.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2019

—nudo

Concepto	NUDO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema aéreo > ramas
Definición	Abultamiento en el sarmiento a nivel del cual están insertas las hojas, zarcillos, yemas, etc. La distancia que separa dos nudos se denomina 'entrenudos'. (Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=nudo).
Variantes	-
Equivalencias	Knoten; Nodium
Contexto 1	Sobre los tallos jóvenes se disponen los zarcillos y las inflorescencias, siempre en un nudo que comparten con una hoja. (Fuente: Buján 2003: 19).
Contexto 2	La yema terminal es la situada en el extremo del pámpano verde en crecimiento. Esta yema asegura el crecimiento en longitud del pámpano por multiplicación celular y diferenciación de nudos, hojas, yemas y zarcillos. (Fuente: Álvarez, Reyes y Gómez 2005: 121).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.es/search?q=nudo+de+la+vid&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwiSmpXD9-bfAhUO3OAKHYspDtMQsAR6BAgFEAE&biw=1600&bih=758#imgrc=kHdRXbPMyGG7hM:).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–oidio

Concepto	OIDIO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Patología vitícola > hongos
Definición	Enfermedad producida por el hongo <i>Uncinula necator</i> Burr que ataca a todos los órganos verdes de la vid. En hojas suele observarse un polvillo ceniciento que puede aparecer tanto en el haz como en el envés. Algunas veces, en los comienzos del ataque, se observan manchas de aceite en el haz, que suelen ser más pequeñas que las del mildiu y no muestran pelusilla blanca en el envés (...), apreciándose, en cambio, punteaduras pardas. En tallos, los síntomas se manifiestan por manchas diversas de color verde oscuro que, según van creciendo al avanzar la vegetación, pasan a tonos achocolatados y se ennegrecen al endurecerse el brote. En racimos, al principio los granitos presentan un cierto tono plumizo, recubriéndose poco después de de polvillo ceniciento, y que si se limpia, pueden verse puntitos pardos sobre el hollejo. (Fuente: http://www.madrid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-Disposition&blobheadervalue1=filename%3DEL+OIDIO+DE+LA+VID.pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352812512114&ssbinary=true).
Variantes	-
Equivalencias	echter Mahltau; Oidium
Contexto 1	Uno de los grandes protagonistas en la última temporada de la vid fue el Oídio. La enfermedad, causada por un hongo del mismo nombre, se extendió por vastas zonas del país, infectando a decenas de hectáreas de viñedos y huertos de uva de mesa. Esta situación le permitió consolidarse como una de las dos afecciones –la otra es la Botrytis –con mayor incidencia en esta especie. (Fuente: http://www.elmercurio.com/campo/noticias/noticias/2016/08/08/el-impacto-de-las-reglas-de-decision-fitosanitaria-rdf-en-el-control-del-oidio.aspx).
Contexto 2	El oídio de la vid constituye la enfermedad de mayor importancia a nivel de campo en la zona Norte y Central del país, considerando para su control un mayor número de aplicaciones en relación con otras enfermedades que afectan la producción de uva de mesa. (Fuente: http://www.inia.cl/sanidadvegetal/2016/11/08/oidio-de-la-vid-anamorfo-oidium-tuckeri-berk-teleomorfo-uncinula-necator-schwein-burril/)
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?biw=1280&bih=613&ibm=isch&sa=1&ei=oCfXYa2DYTDwS44lboCQ&q=oidio+vid&og=oidio+vid&gs_l=img,3.020300530083040242141710.144426.145340.00.24732775.10244.....0.....1.gws-wiz-img.....0.067.-cCwUdLto&ved=0ahUKEwiGrap59LkAhWE4YUKHbwDZ0Q4dUDCAc&uact=5).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 09.04.2018

—Pedro Ximénez

Concepto	PEDRO XIMÉNEZ
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Taxonomía > tipos de uva > uva blanca
Definición	Es una variedad blanca, cultivada sobre todo en Andalucía y Extremadura. Ofrece racimos muy grandes, de compacidad media y poco uniformes, con bayas de tamaño medio y muy uniformes, de color verde-amarillento, forma esférica y una pulpa muy jugosa. Da mostos muy alcohólicos y con baja acidez, son perfectos para la crianza biológica. Si se pasifica se obtienen mostos de 30 grados Baumé, que dan lugar a vinos muy azucarados y que conservan el gusto de la fruta y aroma particular. (Fuente: https://www.origenonline.es/index.php/2018/04/13/pedro-ximenez-la-uva-versatil/).
Variantes	Multitud de sinónimos, entre los que destacamos: alamaís; chirones; corinto blanco; don bueno; pedro ximénès; pedro jiménez; pedro ximenes de jerez; pedro ximenez de montilla; pasa rosada de Málaga; verdello y las iniciales PX.
Equivalencias	Pedro Ximénez; Pedro Jiménez; Pedro; PX
Contexto 1	Según el Pliego de Condiciones de la DOP “Montilla-Moriles”, la elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del área de producción de la DOP y de las variedades siguientes: Pedro Ximénez, Airén, Baladí, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas. (Fuente: https://www.montillamoriles.es/la-denominacion/viticultura/las-variedades.html).
Contexto 2	Pedro Ximénez. Se obtiene partiendo del proceso de asoleo. En su elaboración se exige que el 100% de la uvas sea de la variedad «Pedro Ximénez» y que el mosto obtenido de la uva asoleada en su conjunto tenga una riqueza de azúcares de al menos 450 g/l. Inicialmente el mosto se encabeza hasta alcanzar los 9% vol., que obteniendo una materia prima para las bodegas, que es objeto de un posterior reajuste mediante encabezado y/o adición de vinos generosos de la DOP «Montilla-Moriles», hasta situarlo dentro del rango correspondiente a este tipo de vino. En lo que respecta a la modalidad y tiempo de crianza, los Pedro Ximénez pueden comercializarse sin ser sometidos a crianza, o bien ser sometidos a crianza oxidativa, pudiendo ser ésta mediante el sistema de criaderas y solera durante al menos dos años, o por el sistema de añadas. (Fuente: http://www.montillamoriles.es/Documents/FICHA%20VINO%20DULCE%20PEDRO%20XIMENEZ.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/pedro-ximenez.html)</p>
Autor /Fecha	IRA / 20.06.2019

—pruina

Concepto	PRUINA
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema aéreo > fruto
Definición	Capa de aspecto ceroso que cubre el exterior del hollejo de la uva y que se encarga no solo de proteger el fruto, sino también de fijar las levaduras que fermentan el mosto. (Fuente: http://www.vinosalacarta.com/blog/detalle-193-que-es-la-pruina/)
Variantes	cera cuticular
Equivalencias	Reif
Contexto 1	Hollejo (epicarpio): es la parte más externa de la uva y como tal, sirve de protección del fruto. Membranoso y con epidermis cutinizada, elástico. En su exterior aparece una capa cerosa llamada pruina. La pruina se encarga de fijar las levaduras que fermentan el mosto y también actúa como capa protectora. (Fuente: http://ocw.upm.es/produccion-vegetal/viticultura/contenidos/tema1morfologia.pdf).
Contexto 2	La pruina es una capa cerosa que recubre la cutícula, dando al racimo un aspecto exterior mate o pulvurulento. Vista al microscopio electrónico, la pruina se presenta en forma de escamas lobuladas y dispuestas imbricadas en forma similar a las tejas de un tejado. Esta sustancia de carácter hidrófugo (evita la humedad o las filtraciones) recubre homogéneamente los granos de uva, con un espesor de unos 100 microgramos por cm ² , teniendo como misión primordial proteger los frutos de los factores atmosféricos, frenar las evaporaciones de agua que contiene la pulpa, así como retener los microorganismos, especialmente las levaduras autóctonas desarrolladas en los viñedos. La pruina está compuesta en sus dos terceras partes de ácido oleánico, además de otros compuestos (alcoholes, ésteres, aldehidos, ácidos grasos, parafinas, etc). (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2011/09/hollejo-de-la-uva.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.es/search?q=pruina+de+la+uva&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwi fwNb0v-vVAhWFLVAKHffHmADcQ_AUICigB&biw=1600&bih=760#imgrc=Z_GTxnWfaGbo1M)</p>
Autor / Fecha	IRA / 19.05.2019

—púa

Concepto	PÚA
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Labranza > labores
Definición	Fragmento de sarmiento que lleva una o varias yemas que será unido a otra cepa mediante el injerto. La púa constituye la parte aérea de la cepa injertada. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i>)
Variantes	escudete
Equivalencias	Edelauge; Edelgewächs; Edelholz; Edelreis; Edelreiser; Propfen; Reiser; Reisig
Contexto 1	Se prepara el pie descalzando las plantas hasta la zona de las primeras raíces mediante una azada. A continuación, se procede al descabezado, que se hará a pocos centímetros del terreno, aunque en ocasiones es necesario realizarlo por debajo del nivel de terreno debido a los daños ocasionados por las termitas. En estos casos la púa será de mayor longitud para que no quede por debajo del nivel del terreno, ya que podría provocar problemas de hongos. (Fuente: Romer, Lorenzo & Palencia, 2004: 96).
Contexto 2	La planta de vid cultivada en explotaciones comerciales está compuesta por dos individuos, uno constituye el sistema radical (<i>Vitis</i> spp. del grupo americano, en su mayoría), denominado patrón o portainjerto y, otro la parte aérea (<i>Vitis vinifera</i> L.), denominada púa o variedad. (Fuente: http://ocw.upm.es/produccion-vegetal/viticultura/contenidos/tema1 morfologia.pdf)
Imágenes	 <p>(Fuente: http://bodegacanaria.es/taller-de-injerto-de-vina).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—pulgar

Concepto	PULGAR
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema aéreo > tronco
Definición	Trozo de sarmiento con un número variable de yemas que se deja al podar la cepa. (Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=pulgar).
Variantes	daga; pitón.
Equivalencias	Rebzapfen; Zapfen
Contexto 1	En el caso de problemas de acariosis, lo más conveniente es prever la realización de un tratamiento en el estado fenológico C (punta verde), procurando mojar muy bien los sarmientos o pulgares. Este tratamiento por lo general es suficiente para controlar la plaga y reducir los problemas en el cultivo de manera efectiva. (Fuentes: https://frutales.files.wordpress.com/2011/01/vi-22-plagas-y-enfermedades-de-la-vid-en-la-regi3b3n-de-murcia.pdf).
Contexto 2	Existen dos tipos, aclareo de brotes o aclareo de racimos. El aclareo de brotes, suprime manualmente los brotes, futuros pámpanos que salen en la madera nueva, es decir, en los pulgares que carecen de fruto, para favorecer el mejor desarrollo de los pámpanos portadores de racimos. El aclareo de racimos, radica en cortar las uvas sobrantes de la cepa previamente a su maduración, con el fin de obtener una mejor calidad. (Fuentes: https://www.vinopack.es/40-terminos-imprescindibles-sobre-la-vina).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=pulgar+vid&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_sitesearch=&safe=images&as_filetype=&as_rights=#imgrc=Qb7Eki-AqXIC3M:).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—tolva

Concepto	TOLVA
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Labranza > vendimia > transporte
Definición	Recipiente, generalmente metálico, con paredes en rampa en el que se depositan las uvas recién vendimiadas para que caigan en la estrujadora. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Traubenannahme
Contexto 1	Las tolvas receptoras de uva Coviman están fabricadas con chapa de acero inoxidable, sobredimensionadas y con perfiles longitudinales y transversales, para soportar las cargas calculadas en cada caso. (Fuente: https://www.interempresas.net/Vitivinicola/FeriaVirtual/Producto-Tolva-de-recepcion-de-uva-Coviman-98564.html)
Contexto 2	La forma de realizar la descarga de la uva dependerá de la forma de recepción. Si la uva llega a la bodega en remolques lo más habitual es descargar en tolva. Cuando la recepción es en cajas es más coherente utilizar las cintas, porque si volcásemos las cajas sobre la tolva estaríamos perdiendo las ventajas del transporte en cajas. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/en-la-elaboracion-del-vino-que-tres-sistemas-existen-en-la-descarga-de-la-uva).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.interempresas.net/Vitivinicola/FeriaVirtual/Producto-Tolva-de-recepcion-de-uva-Coviman-98564.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.05.2018


—uva de vinificación

Concepto	UVA DE VINIFICACIÓN
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Taxonomía > tipos de uva
Definición	Uva destinada a la producción de vino, por sus peculiares características que la hacen propicia y adecuada para ello (p. ej. Equilibrio entre pulpa y hollejo). (Elaboración propia).
Variantes	Uva de vino
Equivalencias	Weintraube; Keltertraube
Contexto 1	Los titulares de viñedo de uva para vinificación se podrán acoger al régimen de abandono del cultivo del viñedo de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo III del título V del Reglamento (CE) nº 479/2008 (Fuente: R. D. 1244/2008, de 18 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola, Artículo 17.1)
Contexto 2	<p>Focus especial de la OIV 2017: distribución varietal en el mundo</p> <p>El director general de la OIV, Jean-Marie Aurand, también se refirió a los primeros aspectos del informe temático sobre la distribución varietal en el mundo, que se publicará a fin de año. El estado de los lugares de encepamiento mundial permitirá conocer mejor la evolución de las superficies y las zonas de implantación de las diferentes variedades, indistintamente de su finalidad (para uvas de vino, uvas de mesa, pasas u otra).</p> <p>(Fuente: http://www.oiv.int/public/medias/5347/press-release-2017-bilan-es.pdf)</p>
Imágenes	 <p>(Fuente: https://bodegagarzon.com/wp-content/uploads/2018/08/uva-y-vino-691x450.jpg)</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–*vitis vinifera* L.

Concepto	VITIS VINIFERA L.
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Taxonomía > especies de vid
Definición	Especie de vid autóctona de Europa, empleada para el cultivo y la producción de vino (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	Vitis vinifera
Contexto 1	El cultivo de la vid europea (<i>Vitis vinifera</i> L., supesp. <i>vinifera</i>) se extendió hacia Europa occidental gracias a las primeras civilizaciones, perfeccionándose especialmente durante la época romana. (Fuente: Laguna 2003: 48).
Contexto 2	La <i>Vitis Vinifera</i> , más conocida como vid, pertenece a la familia <i>Vitaceae</i> . Entre sus características destaca que su tronco puede crecer hasta 35 m. de longitud en estado nativo, pero para el cultivo es reducido anualmente hasta 1-3 m. (Fuente: Guerra & Zúñiga 2003: 53).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?q=vitis+vinifera&rlz=1C1CHBF_esES857ES857&source=inms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiUmOOfiMbjAhVSSxoKHeCGBloQ_AUIESqB&biw=960&bih=460#imgsrc=cclIDNvO7vIN-M:).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—yema adventicia

Concepto	YEMA ADVENTICIA
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > tronco
Definición	Yema situada en la madera vieja debajo de la corteza, y, por tanto, no visible. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Adventivknospe
Contexto 1	En cada nudo y en la axila de cada hoja se sitúan las yemas, por encima de su inserción, y como consecuencia, la vid no tiene yemas adventicias, es decir, accidentales que nazcan en cualquier lugar del pámpano. (Fuente: Hidalgo Togores & Hidalgo Fernández-Cano 2010: 175).
Contexto 2	En la vegetación anual se producen brotes y sarmientos que no nacen de las yemas normales del pulgar, sino de otras adventicias, así llamadas por aparecer, eventualmente, sobre la madera de dos años y sobre la madera vieja del tronco y brazos. (Fuente: https://mariscal.es/blog/post/morfologia-de-la-vid-tronco-brazos-yemas-brotes-sarmientos).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://es.scribd.com/document/71501075/6-Multiplicacion-de-La-Vid).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 09.04.2018


—yema basilar

Concepto	YEMA BASILAR
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema aéreo > tronco > yemas
Definición	Yemas de la base del sarmiento, generalmente infértiles, a excepción de la ciega cuyo cono principal lleva un racimillo. (Fuente: <i>Vitisvinum – Der Bund Deutscher Oenologen</i> [online]).
Variantes	Yema casquera
Equivalencias	Basalauge (am alten Holz)
Contexto 1	Brote lignificado o Sarmiento. En la figura se presentan las siguientes estructuras: Nudo, Entrenudo, Yema axilar, Yema ciega y Yema basilar o de la corona. (Fuente: Faúndez 2017: 11).
Contexto 2	Cierto número de conos que tienen su asiento en yemas latentes del sarmiento, o bien en yemas de las que, de brotar, hubieran originado nietos, o también y principalmente en las basilares ciegas y contraciegas, pueden quedar dormidas, o sea sin suficiente desarrollo para producir un brote. (Fuente; Hidalgo 2006: 31-32).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://docplayer.es/232221-Curso-basico-de-viticultura-sonia-garcia-munoz.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2019

—yema ciega

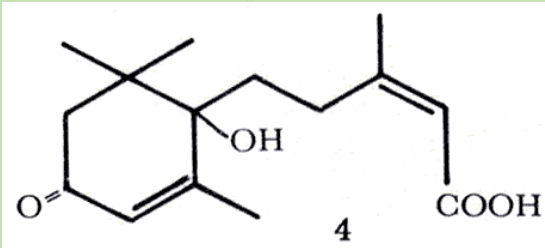
Concepto	YEMA CIEGA
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema aéreo > tronco > yemas
Definición	De todas las yemas casqueras, la más abultada de todas. Tiene una fertilidad relativa. (Fuente: <i>Vitisvinum – Der Bund Deutscher Oenologen</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	schlafendes Auge
Contexto 1	Aquellas heladas obligaron a eliminar los brotes muertos y, aunque las cepas volvieron a brotar por las yemas ciegas, se rompió su estructura y ese año no hubo cosecha; pero lo que nadie esperaba era que al año siguiente una gran cantidad de cepas mostraran una grave y desconocida enfermedad. (Fuente: Del Moral 2017: 9).
Contexto 2	Cierto número de conos que tienen su asiento en yemas latentes del sarmiento, o bien en yemas de las que, de brotar, hubieran originado nietos, o también y principalmente en las basilares ciegas y contraciegas, pueden quedar dormidas, o sea sin suficiente desarrollo para producir un brote. (Fuente; Hidalgo 2006: 31-32).
Imágenes	<p>(Fuente: https://lavozdelvino.wordpress.com/2012/04/27/el-desborre-el-despertar-de-la-vid/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2019

—zarcillo

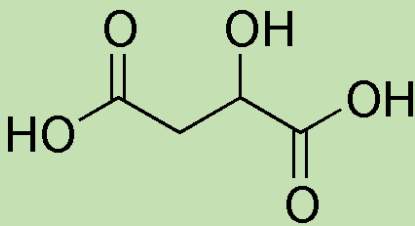
Concepto	ZARCILLO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Morfología > sistema aéreo > zarcillo
Definición	Los zarcillos son estructuras comparables a los tallos. Pueden ser bifurcados, trifurcados o polifurcados. Con función mecánica y con la particularidad de que sólo se lignifican y permanecen, los zarcillos que se enrollan. Tienen una función de sujeción o trepadora. (Fuente: http://ocw.upm.es/produccion-vegetal/viticultura/contenidos/tema1 morfologia.pdf).
Variantes	Tijereta
Equivalencias	Ranke
Contexto 1	También los pámpanos tienen otras ramificaciones delgadas, simples o de dos puntas o más que se llaman “zarcillos” y que se arrollan a cualquier cosa que encuentran. Cuando no tienen dónde agarrarse, terminan formando tirabuzones. (Fuente: Mijares y Sáez 2007: 40)
Contexto 2	Esta enfermedad, causada por el hongo <i>Guignardia bidwellii</i> (Ellis) Viala & Ravaz está presente en zonas vitícolas de clima cálido y húmedo de la Península, incidiendo con mayor gravedad en Galicia y el Noroeste de Castilla y León (Zona del Bierzo) El hongo ataca a todos los órganos verdes de la vid, hojas, zarcillos, pámpanos, inflorescencias y racimos. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIA_UVA_DE_MESA%20(2)_tcm30-57936.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.flickr.com/photos/11299883@N08/7957697948)</p>
Autor / Fecha	IRA / 11.12.2018

4.5.2. Producción

—ácido abscísico

Concepto	ÁCIDO ABCSÍSCO (ABA)
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > encubado > fermentación
Definición	El ácido abscísico es una de las cinco fitohormonas clásicas, junto con las auxinas, las giberelinas, las citoquininas y el etileno. Además de su acción sobre la coloración, se relaciona al ácido abscísico con otras funciones en las plantas: manejo del estrés hídrico, aclareo de frutos, manejo de la latencia, influencia en el tamaño, incremento de rendimiento, disminución del daño por frío, inducción de senescencia programada, abscisión de órganos e inhibición de la germinación. (Fuente: http://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/60207-Rol-del-acido-abscisico-en-la-coloracion-de-la-uva-de-mesa-de-variedades-tintas.html)
Variantes	ABA
Equivalencias	Abcisinsäure, ABA
Contexto 1	La concentración de antocianos en la uva depende de diversos factores como la temperatura durante la maduración (Kliewer, 1970; Yamane et al., 2006), la diferencia de temperaturas diurnas y nocturnas o la aplicación de ácido abscísico, que aumenta la expresión del gen VvmybA1 (Mori et al., 2005). (Fuente: http://pagina.jccm.es/ivicam/investigacion/finalizados/polifenoles2007.pdf)
Contexto 2	A medida que va transcurriendo el período de crecimiento, siguen dominando auxinas, giberelinas y citoquininas. Cuando comienza el crecimiento del fruto y durante el envero, empieza el dominio del ácido abscísico (ABA) y del etileno que alcanzan su concentración más alta cuando madura el fruto y se produce la senescencia de la hoja. De alguna manera, un riego excesivo, a priori aumenta las reservas hídricas en el suelo, que son necesarias; pero disponibilidades excesivas de agua en el suelo, es decir que ocupen la mayor parte de los poros del suelo, al igual que un abonado nitrogenado excesivo puede retrasar la evolución. Las auxinas se van a sintetizar principalmente en los ápices en crecimiento, es decir, en la sumidad. El ABA se forma mayoritariamente en las hojas. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/05/fitorreguladores-y-hormonas-de-la-vid.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://3.bp.blogspot.com/-IPlwzf8FFbM/Um2u_5d5ML/AAAAAAAAAWOc/ao5MYWSzFbl/s1600/fap123.gif).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


—ácido málico

Concepto	ÁCIDO MÁLICO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > fermentación
Definición	Ácido orgánico de sabor duro que se encuentra en el mosto y a veces también en el vino, sobre todo si procede de uvas con maduración incompleta. Es atacado por las bacterias lácteas que lo transforman en ácido láctico, mucho más suave, durante la fermentación maloláctica. La presencia de ácido málico se identifica por un peculiar olor en el vino, que recuerda al olor de las manzanas verdes. Se encuentra en las uvas verdes y en vinos que no han realizado totalmente la fermentación maloláctica. Fórmula: HOOC-CH ₂ -CHOH-COOH. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i>).
Variantes	-
Equivalencias	Apfelsäure; Hydroxybernsteinsäure
Contexto 1	El ácido málico es uno de los ácidos predominantes en la uva y su concentración se ve afectada por la variedad, tipo de suelo, características climáticas y prácticas culturales de la vid. Por ejemplo, los niveles de ácido málico son más elevados en mostos procedentes de zonas frías. (Fuente: http://www.laboaragon.com/docs/marcas/panreac/Enologia%20Manual%20de%20Tecnica.pdf).
Contexto 2	En particular, es responsable de la síntesis del trifosfato de adenosina, también llamado ATP, responsable de la energía que utiliza nuestro cuerpo. Pero veamos con un poco más de detalle el ácido málico en el vino. En el viñedo, cuando el fruto de la vid comienza a crecer suceden una serie de reacciones durante las cuáles las uvas se cargan de azúcar, y también de ácido málico, concretamente este proceso sucede durante la fotosíntesis. (Fuente: https://www.vinetur.com/2016122926694/que-es-el-acido-malico-del-vino.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/19/Malic_acid2.png).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—agrafe

Concepto	AGRAFE
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > taponado
Definición	Pieza de hierro que sirve para sujetar el tapón de las botellas de espumoso durante la fermentación. (Fuente: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Variantes	bozal; caperuzón; morrión
Equivalencias	Agraffe
Contexto 1	El tapón de expedición será de corcho, en forma de seta, cubierto por una placa, y sujeto con morrión o bozal. Para su sujeción podrá utilizarse, asimismo, el agrafe, sin placa, el tapón y su sujeción podrán ir cubiertas de una cápsula o folio que los revista totalmente. (Fuente: <i>Orden de 21 de enero de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del Vino de Calidad de “Granada” y de su Órgano de Gestión</i> . BOJA Nro. 22, de 3/02/2009).
Contexto 2	Será de corcho, con la forma típica de “seta”, y sujeto al cuello de la botella mediante un bozal o morrión de alambre trenzado, o también por una grapa o agrafe metálico. Estos elementos son importantes para garantizar la hermeticidad de la botella, y evitar la pérdida de gas carbónico. (Fuente: http://www.taninotanino.es/posts/vinos-espumosos-y-gasificados-parte-ii).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.taninotanino.es/posts/vinos-espumosos-y-gasificados-parte-ii).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018

—andana

Concepto	ANDANA
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > tonelería
Definición	Conjunto de barricas apiladas unas sobre otras, en general hasta un máximo de cinco filas. Esta disposición es característica de las bodegas jerezanas. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	Fassstapel; Satteln
Contexto 1	El ancho entre andanas nos dará el nombre de la nave, si sólo es posible rodar una bota será “de un ruedo” y si es del doble del largo de una bota, “de dos ruedos”. Las andanas más pequeñas, ubicadas en los extremos de las bodegas, reciben el nombre de “cachones”. (Fuente: https://www.enoarquia.com/bodegas-jerezanas-edificando-terrano/).
Contexto 2	Imaginemos un sistema de “criaderas y soleras” que tiene tres alturas de barricas, también denominado “andana”, donde la barrica inferior es la Solera, el tonel más antiguo que guarda el vino que es la esencia del producto y que es de donde se saca el vino que será embotellado. (Fuente: https://catatu.es/blog/sistema-criaderas-soleras-vino/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.enoarquia.com/bodegas-jerezanas-edificando-terrano/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018


—apagado

Concepto	APAGADO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > fermentación
Definición	Operación que consiste en interrumpir la fermentación de un mosto mediante la adición de un alcohol vínico al mosto. Se utiliza para los vinos dulces naturales. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	apagamiento; encabezado
Equivalencias	Abstoppen; Stoppen; Stummachen
Contexto 1	Cuanto más tiempo de fermentación se permita, más secos serán los vinos dulces elaborados. (...). El apagamiento es el momento crítico en la vinificación de los vinos dulces y ha engendrado, con el curso de los siglos, numerosas astucias técnicas que nos permiten hoy en día hablar de un verdadero arte del apagamiento. (...). Una vez se ha realizado el apagamiento, es necesario aún esperar y velar unas horas para verificar que la fermentación se para correctamente. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-tecnica-del-apagamiento-en-la-obtencion-del-vino-dulce-natural)
Contexto 2	Vinos licorosos: Su elaboración incluye un proceso de “apagado” de la fermentación con alcohol añadido, con objeto de conservar azúcares residuales en el vino final. (Fuente: http://evega.xunta.gal/wp-content/uploads/2016/09/Os_vinos_doces_naturais-Manuel-Castro-Glez.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.vinopedia.tv/wp-content/uploads/2016/11/Cap.-14-Crianza-y-trasiego-1.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

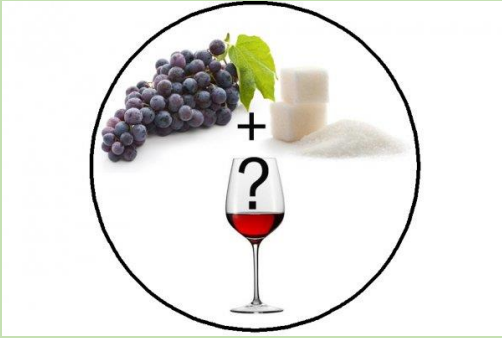
–bitartrato (potásico)

Concepto	BITARTRATO (POTÁSICO)
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > filtración
Definición	Sal monopotásica anhidra del ácido L (+) tartárico $C_4H_5O_6K$. Se presenta bajo forma de cristales blancos o de polvo granulado blanco de sabor ligeramente ácido por decantación, en el tratamiento en frío de vinos blancos y rosados. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	Hidrogenotartrato
Equivalencias	Kaliumbitartrat; Weinstein
Contexto 1	El bitartrato potásico es un producto obtenido a partir del vino durante su tratamiento en frío. Se recupera, se lava, se seca y se tritura muy finamente (50 micras). Se añade al vino en el momento de efectuar un enfriamiento artificial. Actúa como núcleo de cristalización. La cristalización inducida es mucho más rápida y completa que la natural. (Fuente: https://www.az3oeno.com/wp-content/uploads/2015/02/FT_SOF_BITARTRATEDEK_ES.pdf).
Contexto 2	El ácido tartárico precipita de manera natural en forma de sales o tártaros (tartrato cálcico o bitartrato potásico) como consecuencia de la acción insolubilizante conjunta del alcohol y el frío, formando los famosos cristales o posos del vino que, aunque se trata de un defecto visual (...), rara vez este proceso actúa en detrimento de la calidad del vino y, en cualquier caso, nunca será perjudicial para la salud del consumidor. (Fuente: https://www.vinetur.com/2015111021726/7-beneficios-de-los-tartaros-del-vino-que-posiblemente-desconocias.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://yonosoycocinero.blogspot.com/2016/08/bitartrato-de-potasio-cremor-tartaro.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018


—bojo

Concepto	BOJO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > tonelería
Definición	(1) Perímetro del diámetro mayor, exterior, de la bota. (Fuente: https://www.sherry.wine/es/sherry-cask/page/sherrycask-glossary) (2) Orificio situado en el bojo de la barrica. (Elaboración propia).
Variantes	barriga; panza; vientre (acepción 1).
Equivalencias	(1) Fassbauch (2) Spundloch
Contexto 1	A partir del comienzo de la utilización de las botas de madera para el almacenamiento, envejecimiento y transporte de los vinos, la obtención de esas muestras empezó a verse rodeada de unos condicionantes que requerían una maestría especial. La bota jerezana dispone de un orificio en el centro de una de las duelas, que es la que se sitúa en la parte superior una vez que la barrica queda colocada en la andana o hilera de botas, dentro de una bodega. Por ahí -por el llamado “bojo” de la bota- es or donde se extrae la muestra para catar el contenido de una bota. (Fuente: https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-venenciador).
Contexto 2	Esta operación se conoce como “fondeado”, colocando en primer lugar los flejes centrales de “bojo o barrigal” para que la barrica no se desmonte al retirar los aros de trabajo exteriores, aplicando en las hendiduras una junta de estanquidad compuesta por una mezcla de harina, salvado y agua. (Fuente: Hidalgo Togoires 2010: 1148).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-venenciador).</p>
Autor / Fecha	IRA / 30.10.2019

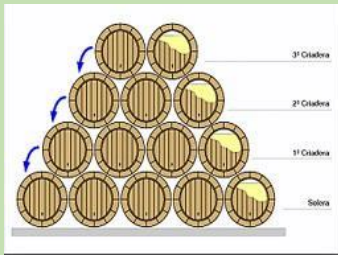
—chaptalización

Concepto	CHAPTALIZACIÓN
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > procedimientos y procesos
Definición	Práctica que consiste en la adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento según el método desarrollado por el francés Chaptal. En el caso de España está prohibido (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Chaptalisierung
Contexto 1	Quando denuncié la magnitud de la chaptalización ante el Comité de Expertos del Consejo de Europa, como portavoz del Ministerio de Agricultura en el sector "Vino", poco tiempo después de la adhesión de España, cuando éramos 12 países miembros, la calculé en 400.000 toneladas de sacarosa; la Comisión Europea solo aceptó la cifra de 200.000, pero basándose en los datos que figuraban en los Libros-Registro de bodegas, donde lógicamente se inscribían entradas de azúcar parciales, conformes con la legislación comunitaria. (Fuente: http://www.sevi.net/es/3496/12/10536/Doce-cuestiones-sobre-la-chaptalizaci%C3%B3n.htm).
Contexto 2	Aunque la antigua Oficina Internacional de la Viña y del Vino fue creada en 1924 precisamente para luchar contra el fraude en la elaboración de vinos, para cortar el exceso de la extensión de la chaptalización y la fabricación de vinos artificiales, etc., sin embargo al cabo de los años y por presión constante de Francia y de Alemania, fue autorizada esta operación por la propia OIV, sin la aprobación de algunos países miembros como España, Italia y Portugal que nunca admitieron tal práctica. (Fuente: https://www.agroalimentariasdm.coop/prensa/reportajes/597-el-fraude-de-la-chaptalizacion).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.sevi.net/es/3496/12/10536/Doce-cuestiones-sobre-la-chaptalizaci%C3%B3n.htm).</p>
Autor / Fecha	IRA / 27.10.2018


—coupage

Concepto	COUPAGE
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > procedimientos y procesos
Definición	Práctica que consiste en mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades o complementar con las cualidades de unos los defectos de otro. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Verschneiden
Contexto 1	Realizar un buen coupage es todo un proceso que conlleva un elevado grado de estudio y preparación durante su elaboración, por parte del enólogo, pues, por ejemplo, debe ser capaz de unificar cualidades o complementar las características de unos para tapar los defectos de otros. Estas son precisamente algunas de las ventajas de realización de esta técnica, pero existen otras dignas de destacar, como aumentar la rentabilidad de la cosecha o garantizar la reproducción de la marca en el tiempo. (Fuente: http://felixsolisavantis.com/wine-culture/coupages/?age-verified=1317f81a0a).
Contexto 2	El ensamblaje de un vino se puede hacer en origen, es decir, trabajando sobre la uva y mezclando distintas variedades que fermentan juntas, pero también se puede realizar después de fermentar cada tipo de uva por separado. La decisión del productor de usar una u otra técnica de coupage dependerá de las características finales que persigue obtener en sus vinos. (Fuente: https://www.directopaladar.com/n/cuanto-variedades-de-uva-hay-en-tu-copa-en-el-coupage-esta-la-respuesta).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://felixsolisavantis.com/wine-culture/coupages/?age-verified=1317f81a0a).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018


–criaderas y soleras [sistema de]

Concepto	CRIADERAS Y SOLERAS
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Tipos de vinificación > vinificación de blanco
Definición	Vino de licor de “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, “Montilla-Moriles”, “Málaga” y “Condado de Huelva”, que utiliza escalas de botas de roble, colocadas generalmente superpuestas, y llamadas “criaderas”, en las que el vino del año se incorpora a la escala superior del sistema y va recorriendo las diferentes escalas o “criaderas” mediante trasvases parciales y sucesivos, en el transcurso de un largo período, hasta alcanzar la última escala o “solera”, donde concluye el proceso de envejecimiento. (Fuente: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401)
Variantes	Sistema de criaderas y soleras
Equivalencias	Solera-System, criaderas y soleras, Solera-Verfahren, Solera-Criadera-System
Contexto 1	P. X. (PEDRO XIMÉNEZ). Es una elaboración especial, antes de su prensado se tienen de 10 a 15 días en soleo para la evaporación del agua y la concentración de azúcares. La fermentación de los P. X. es muy laboriosa y complicada, muchas veces hay que ayudar a los vinos encabezándoles hasta 10° para que puedan arrancar. Por mucho que quieren fermentar siempre quedará un resto muy importante de azúcar. Cuando ya los hemos fermentado se encabezan y se llevan a la crianza en las soleras y criaderas. Estos vinos tienen un color caoba oscuro, y aromas a pasificación. Nos encontramos con un vino pleno con vigor y perfecto equilibrio. La graduación alcohólica de los PX. Estará entre los 15° a 22° y el contenido en azúcar entre los 180 gr./l. a los 500 gr./l. (Fuente: http://www.wein-aus-spanien.org/downloads/fak_01_dossiers/DossierJerez.pdf).
Contexto 2	Tío Pepe. Sin lugar a dudas, uno de los finos de Jerez más famosos y premiados del mundo. Elaborado 100% con uva de la variedad autóctona Palomino, Tío Pepe pasa por una crianza en criaderas y soleras de un mínimo 5 años bajo velo flor antes de llegar a nuestra copa. Fresco, punzante, salino, auténtico. Todo lo que se espera de un gran fino jerezano. (Fuente: https://www.decantabo.com/es/blog/elaboracion-del-vino/caracteristicas-de-la-crianza-en-soleras-y-criaderas/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.catadelvino.com/uploads/el-proceso-de-crianza-de-soleras-y-criaderas-a-que-vinos-afecta-9229-1.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


—desfangado estático

Concepto	DEFANGADO ESTÁTICO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > procedimientos y procesos
Definición	Técnica de desfangado que consiste en dejar el mosto unas horas en reposo, con cuidado de que no comience la fermentación, para que por decantación las sustancias sólidas caigan al fondo del depósito. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	deburbado
Equivalencias	statische Klärung
Contexto 1	El desfangado estático se realiza esperando que los depósitos se sedimenten espontáneamente. Para proteger al vino y activar este proceso, lo mejor es recurrir al frío (bajando la temperatura a 0 °C). También puede recurrirse a una pequeña dosis de anhídrido sulfuroso, a la adición de enzimas, etc. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2011/11/desfangado-del-mosto-y-vino.html).
Contexto 2	El desfangado estático es la sedimentación de sólidos suspendidos por acción de la gravedad, ocurre naturalmente si no comienza antes la fermentación. El tiempo empleado para completar el desfangado de un mosto es el que tardan las partículas más pequeñas en recorrer la altura del tanque. (Fuente: https://www.interempresas.net/Vitivinicola/Articulos/124571-Clarificacion-y-maceracion-pelicular-de-blancos.html).
Imágenes	 <p>Desfangado Estático</p> <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2017/01/operaciones-prefermentativas-del-vino.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 5.05.2018


—despalillado

Concepto	DESPALILLADO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > tratamiento mecánico > despalillado
Definición	Separación del escobajo o raspón de las uvas. (Elaboración propia)
Variantes	desgranado; derraspado
Equivalencias	Abbeeren; Entstielen.
Contexto 1	El despalillado de la uva es la primera operación que se realiza nada más entrar la uva en la bodega. En ocasiones, esta operación suele ir acompañada del estrujado. El despalillado total es recomendable para la obtención de vinos suaves, pero no es aconsejable el despalillado total en uvas procedentes de vendimias de cepas de menos de cinco años, ya que se aporta un poco de cuerpo al vino. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/despallado-de-la-uva.html).
Contexto 2	Lo mismo debe suceder con los tambores de malla, donde sus bordes deben ser “matados”, buscando en ambos casos eliminar cualquier arista viva que pudiera dañar la vendimia, o bien cortar los escobajos produciendo además un deficiente despalillado. (...) Del mismo modo, las desgranadoras deben tener la posibilidad de hacer un despalillado opcional e incluso también parcial si fuera necesario (...). (Fuente: Hidalgo Togores 2010: 376).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/10/despallado-o-desgranado-o.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.06.2019


—duela

Concepto	DUELA
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > tonelería
Definición	Cada uno de los listones que forman parte de la estructura de una barrica, cuba, pipa, barril o tonel. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Daube; Fassdaube
Contexto 1	Una vez que la madera ha sido trabajada, las duelas se clasifican por tamaños y comienza el montaje de la barrica. Éste es bastante manual y se trabaja con mucha precisión. Primero, se cierra con un cello una una parte y poco a poco con calor y humedad el cubero va dando forma a las duelas para poder cerrar la otra parte de la barrica y que las dos queden exactas. (Fuente: https://www.vinetur.com/2015121622140/como-se-denominan-las-diferentes-partes-de-la-barrica-de-vino.html).
Contexto 2	El domado de las duelas conlleva un tostado, ineludible para poder obtener la elasticidad necesaria que permita su curvado. La aportación de calor a la nueva barrica, supone no sólo una transformación de los componentes vegetales, sino también un cambio en la textura del roble, originándose pliegues y oquedades. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/como-se-realiza-el-tostado-de-las-barricas-de-vino)
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.canadell.com/es/duela-tostada-brasero).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018

–Eiswein

Concepto	EISWEIN
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Tipos de vinificación > tipos de vino
Definición	El Eiswein debe elaborarse con uvas vendimiadas durante una fuerte helada con temperaturas por debajo de – 7 grados Celsius; las uvas se prensan mientras están congeladas; vino único de calidad superior con concentraciones extremadamente elevadas de dulzor y acidez. (Fuente: https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cbc7728b-2867-4d2c-a4ca-f0588b5a4cf3/language-es).
Variantes	Vino de hielo
Equivalencias	Eiswein
Contexto 1	Conviene señalar que para los Eisweine no se buscan uvas botrytizadas –cualquier asomo de botrytis es un defecto–, sino uvas lo más sanas posibles. Resulta casi ocioso indicar que no todas las añadas se prestan a estos ejercicios realmente arduos. Aquí no se emplea el procedimiento de la cryoextracción, usado con frecuencia en Sauternes, una variante artificial, en la que el congelador sustituye a la naturaleza. (Fuente: https://culturadelvino.org/fcv/wp-content/uploads/pdf/sabor-grandes/Egon-Muller.pdf).
Contexto 2	El famoso “vino de hielo”. Como sabemos, Alemania es un sitio muy frío. En las cosechas tardías, como hemos explicado, puede que el tiempo se vuelva muy frío. Las bajas temperaturas hacen que se congele la uva. Este proceso natural, dado las condiciones climáticas de la región, da lugar a lo que llamamos de Eiswein, es decir, vinos elaborados a partir de la uva congelada naturalmente. Son vinos dulces, de cosecha tardía, y sus niveles de azúcar suelen coincidir con las naturales de BA. La vendimia se suele realizar entre -7°C y -12°C, antes que se descongelen las uvas. (Fuente: https://www.vinalogos.com/riesling-vinos-alemanes/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/48/Ice_wine_grapes.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 10.05.2018


—encabezado

Concepto	ENCABEZADO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Tipos de vinificación > vinificación de blanco
Definición	Adición de alcohol puro de vino al mosto para detener su fermentación, preservando así una dosis de azúcar residual, característica de los vinos licorosos naturales. Los vinos generosos también se encabezan. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	Fortificación, alcoholización
Equivalencias	Alkoholzusatz, Aufspritzen, Spritzen
Contexto 1	AMONTILLADO. Es un vino que no tiene todas las características de un fino y que mediante un encabezado a 16° - 22 ° se somete a crianza oxidativa. Las características como vino son muy buenas, pero no los suficiente como para llegar a fino. Los amontillados son vinos de color ámbar con aroma punzante con recuerdos a avellanas. Suave pero más complejo que el fino tanto en aromas como en boca. (Fuente: http://www.mundovinum.com/blog/wp-content/uploads/Vinos-de-Jerez.pdf).
Contexto 2	Se trata de una práctica que tiene su origen en la necesidad, siglos atrás, de estabilizar unos vinos que estaban destinados a su consumo en mercados muy lejanos y que, por tanto, debían de "protegerse" para poder llevar a cabo largas travesías. Naturalmente hoy en día el mantenimiento de la tradicional práctica del encabezado tiene una razón enológica bien distinta. Los vinos base, una vez clasificados, se alcoholizan de forma gradual, mediante el procedimiento de ir añadiendo "mitad y mitad" (vino y alcohol), hasta alcanzar la graduación alcohólica deseada. Recordemos que, tras la fermentación, el vino base alcanza de forma natural una graduación que suele oscilar entre los 11° y los 12,5°. Aquellos vinos clasificados para su crianza como finos y manzanillas se encabezan hasta que alcancen una graduación alcohólica total de 15,5°. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/a-que-se-denomina-el-encabezado-de-los-vinos).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://lh4.ggpht.com/-S432W7qwijk/T-T3mfMu5ul/AAAAAAAAANMQ/q9iG6WlqGkc/Alcoholizaci%2525C3%2525B3n%252520d%252520vino_thumb%25255B2%25255D.jpg?imgmax=800).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—encolado

Concepto	ENCOLADO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > filtración
Definición	Procedimiento para clarificar el vino, utilizando la cola de pez. La ictiocola puede emplearse, después de macerada en agua, en dosis de 10 g/hl de vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	
Equivalencias	Filterdichten
Contexto 1	En la actualidad, el uso de algunos productos derivados del huevo y de la leche como fuentes de proteínas para encolado, especialmente la albúmina de huevo y caseína, están particularmente controlados y pueden estar sujetos a etiquetados especiales de acuerdo a la regulación europea (EU) n° 579/2012. En este ámbito, Fermentis®, (...), desarrolló un proceso industrial único, que permite la extracción y preservación de proteínas nativas de una levadura <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , especialmente seleccionada, con propiedades de encolado extraordinarias. (Fuente: https://fermentis.com/wp-content/uploads/2017/12/SpringFiner_SP.pdf)
Contexto 2	El encolado de los vinos se efectúa ya desde tiempos antiguos. En un principio se utilizaban productos naturales, la leche, la clara de huevo, la sangre, a los que se atribuían propiedades clarificantes. En la actualidad, los clarificantes más empleados son las gelatinas, las albúminas, y la caseína. También se utiliza una "cola" mineral, llamada bentonita. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2011/03/clarificacion-por-encolado.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://1.bp.blogspot.com/-ouEuSFqLMg0/TYNQSDIG0RI/AAAAAAAAAEcQ/PSMIM-4tgvk/s320/clarificacion%2Bdel%2Bvino%252C%2Bclarificacion%2Bpor%2Bencolado.png).</p>
Autor / Fecha	IRA / 06.05.2018

—envinar (1)

Concepto	ENVINAR (1)
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Procedimientos y procesos
Definición	Llenar la vasija o barril de un líquido más adecuado para que deje de desprender las sustancias vegetales astringentes que producen amargor en el vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Süßbrühen (Vorgang); weingrün machen,
Contexto 1	Las barricas nuevas, recientemente tratadas, se lavan simplemente con algunos litros de agua fría perfectamente limpia, verificando su estanqueidad, después se escurren y rellenan de vino. A veces se recomienda quemar azufre (pajuela), llenarla de agua, mantenerla dos días y vaciarla. A continuación, volver a llenar la barrica con agua limpia otros dos días, vaciar y llenar con una solución al 2% de NaOH manteniéndola otros dos días. Vaciar, lavar y dejar escurrir. Volver a quemar una pajuela e introducir vino para envinar la barrica. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/como-se-preparan-y-se-mantienen-las-barricas-de-vino).
Contexto 2	El primer lote de barricas constaba de 24 barricas, 6 por cada tipo de madera. De las 6, una era de tostado intenso y las cinco restantes de tostado medio. Este lote se llenó con oloroso, buscando cumplir dos objetivos con ello: en primer lugar, monitorizar el envejecimiento tradicional del vino; en segundo lugar, envinar la madera dejando las barricas preparadas para una segunda etapa en la que envejecer los aguardientes siguiendo las prácticas marcadas por el Consejo Regulador. (Fuente: https://rodin.uca.es/xmlui/bitstream/handle/10498/18455/Tesis%20Rodin.pdf?sequence=1&isAllowed=y).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://wines4fun.com/img/cms/wines4fun-envinar-copa.jpeg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—fermentación alcohólica

Concepto	FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > encubado > fermentación
Definición	Proceso por el que los azúcares del mosto se convierten en alcohol etílico. Para este proceso es necesaria la presencia de levaduras, presentes en la pruina de los hollejos. Para que se inicie la fermentación es necesario también la presencia de oxígeno, que habrá de ir disminuyendo a medida que se desarrolla este proceso. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	alkoholische Gärung
Contexto 1	Las levaduras poseen una pared celular constituida por polímeros glucídicos polisacáridos, esencialmente glucanos y mannoпротеínas. Los constituyentes de la pared, particularmente mannoпротеínas, son liberadas durante la fermentación alcohólica. (Fuente: Vivas 2005: 20).
Contexto 2	La fermentación alcohólica del mosto de uva es el resultado de la interacción de muchas variables que se pueden agrupar en tres categorías: la composición del mosto inicial, las condiciones tecnológicas que controlan el proceso fermentativo y las cepas de levaduras presentes. (Fuente: Santamaría et. al. 1995: 138).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.aprenderdevino.es/fermentacion-alcoholica/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


—fermentación maloláctica

Concepto	FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > encubado > fermentación
Definición	Fermentación que ocurre tras la fermentación alcohólica, lo que ha generado la denominación de "fermentación secundaria", y que consiste en la transformación del ácido málico en ácido láctico, por la acción de bacterias lácticas, y la emisión de anhídrido carbónico. Con esta segunda fermentación se reduce la acidez del vino. (Elaboración propia).
Variantes	FML
Equivalencias	Apfelmilchsäuregärung; biologische Säureabbau; malolaktische Gärung
Contexto 1	Una de las grandes ventajas que procura la fermentación maloláctica es evitar que se den otras fermentaciones posteriores. El ácido málico es un compuesto químico que puede ser origen de la multiplicación de bacterias perjudiciales. Unas que pueden aparecer en el vino, causando aromas desagradables o, incluso, borrando su color original. (Fuente: https://www.carlosserres.com/como-es-la-fermentacion-malolactica/).
Contexto 2	El transcurso de la fermentación maloláctica está influenciada por diversos parámetros físico-químicos: pH, SO ₂ libre y molecular, temperatura, grado alcohólico y concentración de taninos. (Fuente: http://www.acenologia.com/ae/b/pdf/Depliant_LA%20FERMENTACION%20MALOLACTICA%20EN%20LOS%20VINOS1.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.carlosserres.com/como-es-la-fermentacion-malolactica/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—filtración amicróbica

Concepto	FILTRACIÓN AMICRÓBICA
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > filtración
Definición	Eliminación de levaduras, bacterias y esporas para la estabilización biológica completa del vino. Para ello, el vino se hace pasar a través de una membrana porosa, en cuya superficie, por efecto del tamizado, quedan retenidos todos estos microorganismos. Se realiza tras la filtración abrillantadora. (Elaboración propia).
Variantes	Filtración esterilizante
Equivalencias	Membran-Filtration, MF
Contexto 1	Filtración amicróbica: con un equipo de filtración amicróbica. Se realizará para conseguir una estabilidad biológica del vino antes de embotellarlo, frente a levaduras y bacterias. Se emplea un filtro de membrana, constituido por un cartucho filtrante, que funcionará inmediatamente antes de la línea de embotellado. (Fuente: http://www.sampietro.info/productos/enologia/filtros-bombas/).
Contexto 2	Cartuchos de 10" con construcción de membrana plisada nominal para filtración esterilizante o amicróbica antes del embotellado. Aptos para ser usados con el FILTRO PORTA CARTUCHOS. El vino que pase por estos medios filtrante no tiene que tener sólidos (estar sucio) porque se taparían las membranas y se detendría la filtración (...) (Fuente: https://inviashop.com/es/filtros-para-vino/221-395cartuchos-para-filtrar-vino.html).
Imágenes	<p>Diagrama de la estructura de un cartucho de filtración amicróbica. El diagrama muestra un corte transversal de un cilindro con tapas de poliuretano. El interior está dividido en secciones por juntas tóricas de silicona. Las capas desde el exterior hacia el interior son: rebuena exterior, cartucho protector y prefiltro, filtro de membrana (filtro estabilizante), rejilla soporte (sin efecto filtrante), núcleo del cartucho, núcleo del cartucho, rejilla soporte (sin efecto filtrante), filtro de membrana (filtro estabilizante), cartucho protector y prefiltro, rebuena exterior. El diagrama muestra el flujo de vino con microorganismos desde la izquierda, pasando a través de estas capas, y saliendo como vino con microorganismos a la derecha. Se indica una superficie filtrante de 0,4 a 1,4 m² por cartucho.</p>
	(Fuente: http://urbanavinos.blogspot.com/2012/01/filtro-de-membrana-para-el-vino.html)
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018

—lías

Concepto	LÍAS
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > almacenamiento
Definición	Residuo que se deposita en los recipientes que contienen vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado, así como el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación de ese producto. También se considerarán lías de vino el residuo que se deposita en los recipientes que contienen mosto de uva durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado y el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	lías del vino
Equivalencias	Trub; Trubstoff; Weintrub
Contexto 1	<p>3.3. Operaciones de crianza y clarificación</p> <p>La primera medida preventiva indispensable es realizar un análisis microbiológico que determine el número exacto de Brettanomyces. Este análisis debe repetirse en el período de crianza.</p> <ul style="list-style-type: none"> – El manejo del SO₂ es crucial para limitar el desarrollo de Brettanomyces. La dosis recomendada es de entre 0,5 y 0,8 mg/L de SO₂ molecular¹. – El envejecimiento sobre lías es un factor de riesgo adicional, ya que las levaduras del género Brettanomyces tienen una capacidad considerable para sobrevivir y proliferar en las lías (que liberan nutrientes en el vino). – La clarificación mediante trasiego, aclarado y filtración es crucial a la hora de reducir las poblaciones viables y viables pero no cultivables de Brettanomyces, que pueden multiplicarse al metabolizar los azúcares residuales. (Fuente: http://www.oiv.int/es/normas-y-documentos-tecnicos/codigos-de-buenas-practicas/codigo-de-buenas-practicas-vitivincolas-para-evitar-o-limitar-la-contaminacion-por-brettanomyces).
Contexto 2	La crianza sobre lías permite limitar los fenómenos de oxidorreducción. La conservación y crianza de un vino en cuvas, en presencia de sus lías, provoca una caída del potencial de oxidorreducción seguido de la rápida aparición de olores a reducido responsables de la depreciación del vino. (Fuente: Vivas 2005: 20).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/95/Batonnage.gif)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—maceración carbónica

Concepto	MACERACIÓN CARBÓNICA
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > encubado > maceración
Definición	Técnica de elaboración de vinos tintos en la que la uva entera sufre una fermentación intra-celular enzimática. Se utiliza para obtener vinos jóvenes suaves y aromáticos. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	
Equivalencias	Ganztrauben-Maischung; karbonische Gärung; Kohlendioxid-Maischung; Kohlensäure-Maischung; Kohlenstoff-Maischung.
Contexto 1	La vinificación por maceración carbónica es una técnica que implica la capacidad de la uva para evolucionar rápidamente desde un metabolismo respiratorio a un metabolismo de tipo fermentativo en el momento en que las uvas se colocan a una atmósfera extremadamente pobre en oxígeno y enriquecida con dióxido de carbono. (Fuente: http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/principios_maceracion_carbonica_cien0509.htm).
Contexto 2	Nuestros estudios revelan que existe un antagonismo entre la fermentación intracelular y la fermentación por levaduras, y que las levaduras tienden a dominar si la baya está rota o rasgada. Por esta razón, la maceración carbónica se resiente cuando el peso de los racimos aplasta un volumen importante de bayas, ya que entonces la cantidad fermentable por levaduras es muy importante. (Fuente: http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/vinificacion_maceracion_Rioja_cien0609.htm)
Imágenes	 <p>(Fuente: https://vinomanos.com/2017/02/maceracion-carbonica/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—maceración en frío

Concepto	MACERACIÓN EN FRÍO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > encubado > maceración
Definición	Técnica de maceración que consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos evitando que se inicie la fermentación mediante la aplicación de frío, generalmente con una temperatura entre 10° y 15°. Suele emplearse en la vinificación de blancos. (Elaboración propia).
Variantes	Criomaceración; maceración prefermentativa en frío (MPF)
Equivalencias	Kaltgärung
Contexto 1	Una de estas técnicas es la Maceración Prefermentativa en Frío. Aunque considerada como “nueva” o “innovadora” en el ambiente enológico local, la vinificación en tinto tradicional de los vinos Pinot Noir en Bourgogne (Francia) ha consistido en “una extracción / maceración en frío debido al empleo de uvas naturalmente frías, y el efecto de levaduras indígenas y dosis elevadas de anhídrido sulfuroso, lo que resulta en una demora de algunos días en el comienzo de la fermentación alcohólica”. (Fuente: Casassa 2007: 48).
Contexto 2	Los tratamientos evaluados fueron: maceración tradicional (MT), con ocho días de duración; maceración con adición en el encubado de 100 mg/L de taninos enológicos de semilla (TA) y conducida como MT; maceración prefermentativa en frío (MPF) con agregados de 1,5 kg de CO _{2(s)} (PRAXAIR) dos veces al día a partir del encubado de forma de mantener la temperatura por debajo de los 15° C durante cinco días y posteriormente ocho días conducida como MT. (Fuente: http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?pid=S2301-15482013000100007&script=sci_arttext&tlng=en).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/09/la-maceracion-en-frio-el-desfangado-y.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—palo cortado

Concepto	PALO CORTADO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Tipos de vinificación > tipos de vino
Definición	Vino de licor (vino generoso) “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” y “Montilla Moriles” que comparte las características organolépticas del Amontillado en cuanto a aroma y del Oloroso en cuanto a su sabor y color, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22 °. Envejecido en dos fases: la primera biológica, bajo un velo de “flor”, y la segunda oxidativa. (Fuente: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Variantes	-
Equivalencias	Palo Cortado
Contexto 1	Ocasionalmente, algunas de estas botas en las que la flor sigue presente, se marcan con el clásico "palo cortado". El capataz indica que son vinos que, a pesar de su gran finura y aparente vocación para la crianza biológica, van a reconducirse mediante crianza oxidativa. Se trata de vinos muy especiales, clasificados como tales en base a criterios muy específicos de cada bodega y que, tras una fase de “sobretablas” bajo velo de flor, se van a encabezar por encima de los 17° para iniciar el que será su envejecimiento definitivo de carácter oxidativo. El mosto es fino y de calidad pero no ha desarrollado flor. (Fuente: http://www.mundovinum.com/blog/wp-content/uploads/Vinos-de-Jerez.pdf).
Contexto 2	El origen de las soleras de Palo Cortado es siempre muy antiguo; proceden de aquellos tiempos en los que los vinos fermentaban en botas y en los que por tanto había múltiples variables enológicas que provocaban sutiles diferencias entre vinos de la misma cosecha. Hoy en día los capataces siguen seleccionando vinos jóvenes muy especiales y delicados para nutrir esas antiguas soleras y mantener el carácter especial de los Palos Cortados. (Fuente: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/generoso/palo-cortado).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://sgfm.elcorteingles.es/SGFM/dctm/MEDIA01/201310/28/00113355300156_1_600x600.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


—remontado

Concepto	REMONTADO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > encubado
Definición	Operación de extraer el mosto en fermentación desde la parte baja del depósito, elevándolo y dejándolo caer sobre la capa de hollejos situados en la parte superior. La fuerza de la caída facilita la disolución del oxígeno. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	remontaje
Equivalencias	Überpumpen; Umpumpen; Umwälzen
Contexto 1	Los mejores resultados se obtienen con remontados cortos y frecuentes. Por ello, es preferible aumentar la frecuencia de remontados en lugar de prolongarlos. De todas formas, la frecuencia de los remontados hay que modularla, ya que favorecen la extracción de polifenoles, pero su exceso puede conducir a un vino muy tánico, duro y agresivo. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/10/el-remontado-del-mosto-vino-y-su.html).
Contexto 2	En la fermentación, el dióxido de carbono sube hacia la superficie en un burbujeo y arrastrando las partes sólidas, una barrera natural denominada sombrero, removido cada cierto tiempo, el bazuqueo. Y el remontado, que consiste en extraer líquido de la parte inferior del depósito mediante una manguera e introducirlo por la parte superior. Todo para romper el sombrero y que se mezcle con el mosto, el objetivo es que los hollejos transfieran todas sus propiedades al vino. (Fuente: http://www.puntovino.pe/cms/media/files/1493167317-NOTICIAS_6.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/10/el-remontado-del-mosto-vino-y-su.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Sekt

Concepto	SEKT
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Tipos de vinificación > Tipos de vino
Definición	Sekt es el término alemán para llamar a los vinos espumosos. La mayoría de los vinos alemanes Sekt se elaboran utilizando el método del tanque con fermentación en acero inoxidable. Los vinos se compran a menudo de diferentes países de Europa, para a continuación transformarlos en espumosos y embotellarlos en Alemania. <i>Deutscher Sekt</i> se refiere vinos espumosos elaborados exclusivamente a base de uvas alemanas, generalmente Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris, y Pinot Noir. Los vinos Sekt con más carácter se encuentran en la categoría <i>Winzersekt</i> (viticultores Sekt), elaborados y embotellados por pequeños productores de las zonas vinícolas. (Fuente: https://www.vivino.com/wine-news/champagne-and-sparkling-wine-guide-spanish/sekt-aleman).
Variantes	Vino Sekt
Equivalencias	Winzersekt
Contexto 1	Hoy en día, la preocupación más extendida entre los viticultores es la imagen de calidad. Para muchos, la creciente ampliación de la superficie cultivable con vides de alto rendimiento, pero generadoras de vinos sin carácter. En las últimas décadas, este incremento ha sido de unas 4.000 has: la müller-thurgau –cruce de riesling y silvaner–, menos exigente y de más pronta maduración que aquella, y la vieja elbling, de gran productividad, pero que no pasa de dar vinos sencillos y agradables. Muchos de estos vinos se usan para la elaboración de Sekt, espumoso alemán. Precisamente, en Tréveris se elaboran cada año 80 millones de litros de Sekt, la cuarta parte de la producción alemana. (Fuente: https://culturadelvino.org/fcv/wp-content/uploads/pdf/sabor-grandes/Egon-Muller.pdf).
Contexto 2	El vino Sekt es un vino cuya elaboración se basa en una segunda fermentación que produce una reacción química resultante de la aparición de Dióxido de Carbono, en las variedades de uvas empleadas en su elaboración. (Fuente: https://www.misumiller.es/blog/94_EL-MUNDO-DE-LOS-VINOS-ESPUMOSOS).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://cdn1.wine-searcher.net/images/labels/06/66/10000666t.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—sombrero

Concepto	SOMBRERO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > maceración
Definición	Materias sólidas de la uva (sobre todo hollejos) que suben a la superficie de los mostos en fermentación formando una especie de sombrero (Elaboración propia, a partir de <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Hut; Treberhut; Tresterhut
Contexto 1	En la fermentación, el dióxido de carbono sube hacia la superficie en un burbujeo y arrastrando las partes sólidas, una barrera natural denominada sombrero, removido cada cierto tiempo, el bazuqueo. Y el remontado, que consiste en extraer líquido de la parte inferior del depósito mediante una manguera e introducirlo por la parte superior. Todo para romper el sombrero y que se mezcle con el mosto, el objetivo es que los hollejos transfieran todas sus propiedades al vino. (Fuente: http://www.puntovino.pe/cms/media/files/1493167317-NOTICIAS_6.pdf).
Contexto 2	Uno de los principales trabajos a realizar durante el encubado es remojar y romper el sombrero para que esté en contacto con el mosto y así extraigamos los máximos compuestos, que darán personalidad al vino. (Fuente: https://vinologica.es/2016/11/03/remontados-romper-sombrero-vino/).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://noticias.winetoyou.es/sombrero-del-vino-definicion-y-curiosidades/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—trasiego

Concepto	TRASIEGO
Categoría conceptual/ Dominio	Producción
Subdominio(s)	Vinificación > descube
Definición	Operación consistente en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, tanto durante la fermentación como durante las diferentes etapas de la crianza. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	trasiega
Equivalencias	Abtisch; Abziehen; Abzug; Soutirage Umzug
Contexto 1	Al cabo de, aproximadamente, un mes y medio desde que se realizó el primer trasiego, se les practica otro, que en muchas ocasiones es la antesala de la clarificación (Fuente: Marín, & Miguel 1998: 80)
Contexto 2	Después de la fermentación maloláctica se lleva a cabo el trasiego, proceso mediante el cual el vino se cambia varias veces de recipiente, con el fin de ir eliminando los sedimentos sólidos y de airear el vino. (Fuente: http://www.puntovino.pe/cms/media/files/1493167317-NOTICIAS_6.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.vinopedia.tv/wp-content/uploads/2016/11/Cap.-14-Crianza-y-trasiego-1.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

4.5.3. Comercialización


—análisis organoléptico

Concepto	ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata
Definición	Valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra basada exclusivamente en la valoración de los sentidos. En el caso del vino, el análisis organoléptico consta de las siguientes fases: fase visual, fase olfativa y fase gustativa. (Elaboración propia).
Variantes	análisis sensorial; cata
Equivalencias	organoleptische Prüfung; Sinnenprobe
Contexto 1	(...) En dicho pliego de condiciones se establecen como elementos característicos de los Vinos de la Tierra de Castilla a determinar mediante análisis organoléptico que los Vinos de la Tierra de Castilla no podrán presentar defectos organolépticos que puedan dar lugar a su eliminación por el laboratorio de ensayo que realice el análisis organoléptico. (Fuente: http://pagina.jcom.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_nov/pliegos/Instruccion_analisis_Organoleptico_VTC_firmada.pdf).
Contexto 2	La cata de vinos, o análisis sensorial, o análisis organoléptico, necesita ser realizado por una serie de personas con unas aptitudes determinadas y con unos conocimientos enológicos básicos que, pese a tener una apariencia de gran dificultad, puede ser aprendido con práctica y el conocimiento de un lenguaje propio, como ocurre en cualquier otro sector profesional. (Fuente: https://www.vinetur.com/2019031949597/la-lista-de-terminos-basicos-para-entender-mejor-el-vino.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.vinetur.com/2017032727612/pruebas-a-las-someterte-si-quieres-convertirte-en-catador-de-vinos-profesional.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—ataque

Concepto	ATAQUE
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase gustativa
Definición	En la fase gustativa de la cata, se denomina así a las primeras sensaciones que produce el vino en el paso por la boca. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	Attaque (tomado del francés)
Contexto 1	Después de las dos fases, tanto visual como olfativa, pasamos a la fase más importante que es la fase gustativa. En el ataque, pretendemos percibir las primeras sensaciones una vez que el vino ha llegado a la boca. Observaremos si notamos picor (presencia de burbujas), sabor dulce, y la untuosidad que produce la glicerina. Observaremos el tiempo que tardamos en percibir la acidez y la astringencia. (Fuente: https://www.lugardelvino.com/es/ataque-de-un-vino).
Contexto 2	Rojo amaratado con ribetes azulados. En nariz muestra una buena concentración frutal, notas de moras y mermeladas. En boca es sedoso con ataque amable y con gran carácter frutal. Vino desenfadado. (Fuente: https://www.itssa.com/notascata/pdf/NOTAS_CATA.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.bodegasdearanda.com/wp-content/uploads/2014/12/cata-maridaje3.jpg)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—bouquet

Concepto	BOUQUET
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase olfativa
Definición	Principio olfativo que desarrolla un vino después de una fase de envejecimiento en botella, denominado también aroma terciario. Se distinguen dos tipos de bouquets. El bouquet de oxidación se busca en el caso de algunos vinos ricos en alcohol (vinos dulces naturales). (...): adquieren un tinte ámbar y desarrollan un bouquet de oxidación que recuerda a los olores de la manzana, el membrillo y a la almendra, las nueces, el vino rancio... El bouquet de reducción es el que concierne a todos los grandes vinos de guarda tradicionales en botella cerrada y al abrigo del aire. (...) evoca olores de origen animal (cuero, carne de venado, pieles), vegetal (sotobosque, setas), etc. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	buqué
Equivalencias	Bouquet; Bukett
Contexto 1	Color entre rojo cereza y rubí intenso que no muestra significativas muestras de evolución. Expresivo, bien definido en los rasgos de crianza y con recuerdos frutales. Base de frutas rojas bien maduras (ciruelas, grosellas) sobre la que se expone un bouquet de corte más bien clásico que va desgranando matices según toma aire en la copa; (...). (Fuente: https://www.fincadelosarandinos.com/wp-content/uploads/2018/03/FICHA-DE-CATA-RESERVA-ESPA%C3%91OL.pdf).
Contexto 2	A pesar de que el significado de la palabra francesa “bouquet” (ramo de flores) no tenga nada que ver con los vinos, lo cierto es que este término se ha convertido en uno de los más empleados en las catas. Y es que el bouquet de un vino hace referencia al conjunto de fragancias complejas que se originan como consecuencia del proceso de envejecimiento al que ha sido sometido, motivo por el cual no podemos decir que un vino joven tiene bouquet. (Fuente: https://utielrequena.org/el-bouquet-en-el-vino-todo-lo-que-debes-saber/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.bodegasdearanda.com/wp-content/uploads/2014/12/cata-maridaje3.jpg)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—capa

Concepto	CAPA
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase visual
Definición	Término que hace referencia a la intensidad cromática, el color y la vista que tiene el vino. En función de dicha intensidad, podemos decir que un vino tiene capa baja, media o alta. (Elaboración propia).
Variantes	aspecto; color
Equivalencias	Aussehen
Contexto 1	La capa es más fácil de apreciar en los vinos tintos, pero se puede hablar igualmente de capa alta, media o baja en los blancos. Si tomamos como ejemplo los tintos, un vino de capa alta es aquel que es muy oscuro, muy concentrado. (Fuente: http://www.elsaucacorchos.com/2016/05/09/historias-capa-vino/).
Contexto 2	En los vinos blancos, la capa alta la encontramos en los Pedro Ximénez y otros vinos de Jerez, con colores caoba. La capa media se identificaría con tonos cercanos al dorado, que podemos encontrar en vinos dulces como los sauternes, tokajs o de vendimia tardía en España, tanto en Navarra como Andalucía y Levante. También en vinos secos que llevan tiempo en botella, porque tienden a oscurecerse. La capa baja es para los vinos jóvenes o aquellos en los que predominan los tonos pajizos. Fuente: http://www.elsaucacorchos.com/2016/05/09/historias-capa-vino/).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.elsaucacorchos.com/2016/05/09/historias-capa-vino/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


—cata ciega

Concepto	CATA CIEGA
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata
Definición	Degustación en la que los vinos se presentan sin ninguna identidad aparente, con la botella enfundada y cubierta, para que los catadores no puedan ser influenciados por la marca, la añada, la procedencia, etc. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	cata a ciegas
Equivalencias	Blindprobe
Contexto 1	Por la manera de realizarse, se pueden dividir en cata a botella descubierta, cata a ciegas y cata doble ciega. (...). En las catas ciegas las botellas suelen cubrirse con papel o bolsas térmicas. (Fuente: https://www.vinetur.com/20090811445/que-es-una-cata-a-ciegas.html).
Contexto 2	Tiene como objetivo principal que la marca o la bodega no influyan en la valoración del vino. Es decir, la cata ciega sirve, además de para juzgar los vinos sin prejuicios o prejuicios, como test para medir la experiencia de un catador, sea profesional o aficionado. La cata a ciegas es también la mejor manera de poner a prueba la sensibilidad de la nariz, vista y boca de todo aquel que quiera iniciarse en el mundo de los vinos. (Fuente: https://www.vinetur.com/20090811445/que-es-una-cata-a-ciegas.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.vinetur.com/20090811445/que-es-una-cata-a-ciegas.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


–collarín

Concepto	COLLARÍN
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Etiquetado > etiqueta delantera
Definición	Etiqueta que se sitúa en la zona cónica del cuello de la botella. (Fuente: <i>Guía de la nueva cultura del vino</i> , p. 87).
Variantes	
Equivalencias	Halsschleife
Contexto 1	<p>Artículo 2: ETIQUETADO</p> <p>1. Se considera etiquetado, el conjunto de las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con una bebida espirituosa de origen vitivinícola y que figuren en cualquier envase, etiqueta, faja o collarín que acompañen o se refieran a dicha bebida espirituosa de origen vitivinícola. (Fuente: http://www.oiv.int/es/homas-y-documentos-tecnicos/definicion-de-productos-y-etiquetado/homa-internacional-para-el-etiquetado-de-las-bebidas-espirituosas-de-origen-vitivinicola).</p>
Contexto 2	<p>El collarín, cuando lo hay, suele dedicarse a reproducir el logotipo de la bodega, y a informar acerca del año de vendimia o añada, el tipo de vino (seco, semiseco o dulce), una breve historia, o cualquier otra circunstancia de interés comercial. (Fuente: https://www.vinetur.com/20090818460/elementos-de-la-botella-de-vino.html).</p>
Imágenes	 <p>https://www.karthauserhof.com/assets/images/f/flaschen-halsschleife-karthauserhof-25107ff4.jpg</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—contraetiqueta

Concepto	CONTRAETIQUETA
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Etiquetado
Definición	Etiqueta colocada en la parte opuesta de la botella a la etiqueta principal. Suele contener información sobre el vino, preferencias sobre su consumo, notas de cata, etc. En los vinos con denominación de origen es un elemento distintivo que incluye el logotipo de la denominación, la añada, el tipo de vino (reserva, joven, etc.) y un número de registro expedido por el Consejo Regulador de la denominación que certifica su procedencia (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	etiqueta trasera
Equivalencias	Rückenetikett
Contexto 1	La contraetiqueta es el sello de identidad que garantiza al consumidor la procedencia del producto y la superación de los parámetros de calidad establecidos a través de un riguroso control que recoge en su Reglamento el Consejo Regulador. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/que-informacion-esta-disponible-en-la-contraetiqueta-del-vino).
Contexto 2	Sin embargo, en las zonas más emergentes, suelen ser más informativos. O en las zonas de menos renombre. Es una forma de dar a conocer el producto. Una forma poco objetiva, claro está, pues jamás hemos leído una contraetiqueta que comente algo como: “En esta difícil añada del 97 nuestro vino es más ligero que en años anteriores y tendrá una vida más corta. Recomendamos que sea consumido antes que el del 96”. En las catas de elmundovino.com , Juan Manuel Ibáñez, organizador de éstas, a menudo nos deleita con la lectura de las contraetiquetas de los vinos que vamos catando. (Fuente: http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=2&vs_fecha=200108&vs_noticia=998869148).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://jerezdevino.com/producto/vino-garum/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–envinar (2)

Concepto	ENVINAR (2)
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata
Definición	Verter una cantidad mínima de vino en la copa cuando acaba de contener otro o viene de un lugar cerrado para que pierda así todos los olores anteriores y sólo tenga el del vino que queremos probar. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/sabes-que-es-envinar-la-copa-en-la-cata-de-vino).
Variantes	-
Equivalencias	avinieren
Contexto 1	Al envinar, removemos el líquido dentro de la copa procurando que se extienda por toda su superficie antes de tirarlo. Cuanto mejor es un vino más pena da desperdiciarlo, así que no demostréis en este trámite una generosidad mal entendida. La copa se envina con el mínimo de vino necesario y si es posible ese mismo vino se pasa de copa en copa entre los catadores hasta que todas están envinadas y el último se encarga de tirar el vino utilizado. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/sabes-que-es-envinar-la-copa-en-la-cata-de-vino).
Contexto 2	Para empezar el proceso de cata llenaremos la copa alrededor de la cuarta parte de su capacidad. Es frecuente envinar las copas antes de catar: envinar es verter una cantidad mínima de vino en la copa cuando acaba de contener otro o viene de un lugar cerrado para que pierda así todos los olores anteriores y sólo tenga el del vino que queremos probar. Al envinar, removemos el líquido dentro de la copa procurando que se extienda por toda su superficie antes de tirarlo. (Fuente: http://www.catast.com/Documentos/Instruccionstast/Instruccionvinegre.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://wines4fun.com/img/cms/wines4fun-envinar-copa.jpeg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—ficha de cata

Concepto	FICHA DE CATA																																																																																																																																																																																																							
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización																																																																																																																																																																																																							
Subdominio(s)	Cata																																																																																																																																																																																																							
Definición	Documento normalizado, utilizado durante las catas para anotar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos de un vino. En un aspecto menos técnico, se denomina ficha de cata a la descripción de una determinada marca de vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).																																																																																																																																																																																																							
Variantes	-																																																																																																																																																																																																							
Equivalencias	Berwertungsblatt; Bewertungsbogen; Bewertungsbögen (Österreiches Deutsch); Degustationsblätter (Österreiches Deutsch)																																																																																																																																																																																																							
Contexto 1	<p>La ficha de cata es el documento que utiliza el profesional, para anotar las sensaciones percibidas en el transcurso de la misma. En cuanto a las fichas de cata las hay de diversos tipos, y se diseñan en función de la finalidad o el tipo de cata. Se pueden agrupar en dos grupos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fichas descriptivas: Se usan para describir las principales características organolépticas de un vino. • Fichas de clasificación y apreciación: Describen las características de un vino otorgándoles una puntuación y sirven para establecer una clasificación u ordenación de distintos vinos en función de su calidad. (Fuente: https://vinatigo.com/descargas/tutorial_cata_vinatigo.pdf). 																																																																																																																																																																																																							
Contexto 2	<p>En la ficha de cata se definen varios descriptores de análisis sensorial con valoraciones que van desde excelente a insuficiente en las diferentes fases de cata, vista, olfato y boca. Cada una de estas valoraciones se corresponden a una puntuación numérica diferente que sumaas, y en caso de que todas correspondan a la máxima valoración, sería una puntuación de 100 puntos. (Fuente: http://cristinaalcala.com/2012/03/26/fichas-de-cata-de-vinos/).</p>																																																																																																																																																																																																							
Imágenes	<p>Anexo 3.1.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="5">FICHA DE DEGUSTACIÓN</th> <th colspan="5">VINOS TRANQUILOS</th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th colspan="2">Muestra</th> <th colspan="3">Categoría</th> <th colspan="5"></th> </tr> <tr> <th colspan="2"></th> <th>Nº</th> <th>Nº</th> <th colspan="3">Nº</th> <th colspan="5">Nº</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td colspan="5">Excelente</td> <td colspan="5">Insuficiente</td> <td>Observaciones</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Vista</td> <td>Limpidez</td> <td><input type="checkbox"/> (5)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (3)</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td><input type="checkbox"/> (1)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Aspecto aparte de la limpidez</td> <td><input type="checkbox"/> (10)</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Olfato</td> <td>Franqueza</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (5)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (3)</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Intensidad positiva</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td><input type="checkbox"/> (7)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calidad</td> <td><input type="checkbox"/> (16)</td> <td><input type="checkbox"/> (14)</td> <td><input type="checkbox"/> (12)</td> <td><input type="checkbox"/> (10)</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">Gusto</td> <td>Franqueza</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (5)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (3)</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Intensidad positiva</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td><input type="checkbox"/> (7)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td><input type="checkbox"/> (2)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Persistencia armónica</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td><input type="checkbox"/> (7)</td> <td><input type="checkbox"/> (6)</td> <td><input type="checkbox"/> (5)</td> <td><input type="checkbox"/> (4)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calidad</td> <td><input type="checkbox"/> (22)</td> <td><input type="checkbox"/> (19)</td> <td><input type="checkbox"/> (16)</td> <td><input type="checkbox"/> (13)</td> <td><input type="checkbox"/> (10)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Armonía - Juicio global</td> <td><input type="checkbox"/> (11)</td> <td><input type="checkbox"/> (10)</td> <td><input type="checkbox"/> (9)</td> <td><input type="checkbox"/> (8)</td> <td><input type="checkbox"/> (7)</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">TOTAL</td> <td>=</td> <td>=</td> <td>=</td> <td>=</td> <td>=</td> <td colspan="5"></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Eliminado por defecto mayor</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="5"></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Firma del miembro del jurado</p> <p>Firma del Presidente del Jurado</p> <p>© OIV 2009</p> <p>15</p>			FICHA DE DEGUSTACIÓN					VINOS TRANQUILOS							Muestra		Categoría										Nº	Nº	Nº			Nº							Excelente					Insuficiente					Observaciones	Vista	Limpidez	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)							Aspecto aparte de la limpidez	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)							Olfato	Franqueza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)							Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)							Calidad	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)							Gusto	Franqueza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)							Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)							Persistencia armónica	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)							Calidad	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)							Armonía - Juicio global		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)							TOTAL		=	=	=	=	=							Eliminado por defecto mayor												0
		FICHA DE DEGUSTACIÓN					VINOS TRANQUILOS																																																																																																																																																																																																	
		Muestra		Categoría																																																																																																																																																																																																				
		Nº	Nº	Nº			Nº																																																																																																																																																																																																	
		Excelente					Insuficiente					Observaciones																																																																																																																																																																																												
Vista	Limpidez	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)	<input type="checkbox"/> (1)																																																																																																																																																																																																		
	Aspecto aparte de la limpidez	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)																																																																																																																																																																																																		
Olfato	Franqueza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)																																																																																																																																																																																																		
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)																																																																																																																																																																																																		
	Calidad	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (14)	<input type="checkbox"/> (12)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (8)																																																																																																																																																																																																		
Gusto	Franqueza	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (3)	<input type="checkbox"/> (2)																																																																																																																																																																																																		
	Intensidad positiva	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (4)	<input type="checkbox"/> (2)																																																																																																																																																																																																		
	Persistencia armónica	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)	<input type="checkbox"/> (6)	<input type="checkbox"/> (5)	<input type="checkbox"/> (4)																																																																																																																																																																																																		
	Calidad	<input type="checkbox"/> (22)	<input type="checkbox"/> (19)	<input type="checkbox"/> (16)	<input type="checkbox"/> (13)	<input type="checkbox"/> (10)																																																																																																																																																																																																		
Armonía - Juicio global		<input type="checkbox"/> (11)	<input type="checkbox"/> (10)	<input type="checkbox"/> (9)	<input type="checkbox"/> (8)	<input type="checkbox"/> (7)																																																																																																																																																																																																		
TOTAL		=	=	=	=	=																																																																																																																																																																																																		
Eliminado por defecto mayor												0																																																																																																																																																																																												
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019																																																																																																																																																																																																							

(Fuente: https://www.vinetur.com/imagenes/2014/diciembre/16/ficha_cata_oiv.jpg).

—final de boca

Concepto	FINAL DE BOCA
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase gustativa
Definición	Sensaciones últimas que se aprecian al degustar un vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	final
Equivalencias	Nachgeschmack
Contexto 1	Gusto a almendras amargas. Este defecto se debe a la presencia de benzaldehído y alcohol benzoico, cuya concentración media en vinos sanos es de 0,5 mg / L. pero la concentración puede aumentar de forma importante con la presencia de <i>Botrytis cinérea</i> , liberando la enzima alcohol bencílico-oxidasa que es la causa de la aparición de estos compuestos al actuar sobre el alcohol bencílico de ciertos revestimientos fabricados a base de pinturas epoxídicas. El umbral de detección es de 2-3 mg / L (Blaise, 1986). Estos compuestos provocan amargor intenso al final de boca en los vinos, recordando el sabor de las almendras amargas. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2015/06/defectos-organolepticos-del-vino.html).
Contexto 2	Los vinos tintos se caracterizan por una intensidad de color media a media-alta con aromas de frutas rojas maduras con fondos vegetales. En boca son cálidos, carnosos, con buena estructura, equilibrados y de final persistente. (Fuente: http://www.illesbalearsqualitat.es/iquafront/aliment-tradicional/view/1494800;jsessionid=7CCC68B44D08B9CD0F973A78CE56FD23?lang=es).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.verema.com/catas_virtuales/secret-priorat-2011/temas/1230309-fase-gustativa-vino-secret-priorat-2011).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


—irisación

Concepto	IRISACIÓN
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase visual
Definición	Reflejos o destellos de algunos matices más o menos afines en el color de un vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	
Contexto 1	<p>Color: Granate oscuro con irisaciones rojizas.</p> <p>Nariz: Intensa, elegante y profunda, de carácter fresco, donde encontramos notas como regaliz, carne fresca, te negro, ciruela negra...</p> <p>Gusto: Es un vino con volumen, untuoso, largo, con un gran cuerpo y final largo y refrescante, donde encontramos claramente esas frutas negras y café en el retro nasal.</p> <p>Maridaje: Es bueno tomarlo a una temperatura de (17-18°C). Vino moderno, expresivo y rico en sensaciones que armonizará con cocina de diseño y carnes elaboradas.</p> <p>(Fuente: http://www.mont-reaga.com/img/cms/Nuevos%20pdf/esencia%20(1)B.pdf).</p>
Contexto 2	<p>Se trata de un vino elaborado bajo el método tradicional de “sangrado”, de color asalmonado, pálido y con irisaciones naranjas. “Es un color que estaba muy demandado entre nuestros clientes y que siguiendo sus peticiones hemos elaborado”, ha informado la bodega.</p> <p>(Fuente: https://www.lomejordelvinoderioja.com/noticias/201505/12/asalmonado-palido-irisaciones-naranjas-20150512193952.html).</p>
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/11/glosario-de-ingles-para-el-color-del.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—lágrima

Concepto	LÁGRIMA
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase visual
Definición	Son las gotas de vino que se deslizan por la copa después de que el vino sea agitado para proceder al análisis organoléptico. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	Kirchenfenster; Tränen; Weintränen
Contexto 1	La razón de la importancia de las lágrimas reside en que observándolas en la fase visual de la cata de manera correcta podremos obtener información clave sobre las características organolépticas del vino en cuestión antes de degustarlo. (Fuente: https://utielrequena.org/las-lagrimas-del-vino-por-que-son-tan-importantes/).
Contexto 2	El objetivo de realizar esta acción es observar las propiedades del vino. ¿Cómo? A través de sus lágrimas. Estas se producen cuando el vino resbala sobre la copa y genera gotas en forma de lágrima. Su presencia en la copa está relacionada con la fluidez del vino y el grado de alcohol que contiene. Cuanto mayor sea la presencia de lágrimas, el vino será más untuoso, con más cuerpo y con una textura más sedosa en el paladar. (Fuente: https://bodegasgallegas.com/que-son-las-lagrimas-del-vino/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://bodegasgallegas.com/que-son-las-lagrimas-del-vino/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—nota de cata

Concepto	NOTA DE CATA
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata
Definición	Enunciado que describe un vino tras haberle realizado el examen organoléptico correspondiente. Suele emplearse como medio para informar al consumidor por parte de las bodegas, las vinotecas y los comercios especializados. (Elaboración propia)
Variantes	
Equivalencias	Verkostungsnotiz
Contexto 1	Podemos encontrar notas de cata tanto en las etiquetas de las botellas como en las publicaciones especializadas en vino. En ocasiones la manera en que se determina la nota de cata que se imprimirá en la etiqueta de un vino es la siguiente: el productor reúne a varios expertos catadores, les da a probar el vino y ellos hacen sus anotaciones, las cuales al final se concentran para identificar aquellas características en que la mayoría de los catadores coincidieron. (Fuente: https://vinisfera.com/r/archivo/47).
Contexto 2	Las notas de cata de vinos se ven en el mundo del marketing como una carta de presentación de ese vino ante los compradores y consumidores, por lo que el traductor debe tener especial cuidado al hacer el trasvase tanto de los términos como de la cultura para que el consumidor pueda entender el mensaje y se sienta atraído por ese producto, atendiendo además a aquellas estrategias de comercio que desea seguir la empresa vinícola, ya que un vino no está destinado a un gran público; todo lo contrario, el sector vinícola está muy fragmentado a causa de la diferencia de gustos, las diferencias sociales, la diferencia de culturas, entre otras. (Fuente: https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/23329/TFG-O%20951.pdf;jsessionid=E82F2A9E97B667F23F244FA8B33B6E63?sequence=1).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.slideshare.net/CabildodeGranCanaria/gua-de-los-mejores-vinos-de-gran-canaria).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—retrogusto

Concepto	RETROGUSTO
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase gustativa
Definición	Conjunto de sensaciones que deja un vino después de ingerirlo. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	dejo; resabio;
Equivalencias	Nachgeschmack
Contexto 1	Entrada amplia en boca, graso y con volumen. Buen paso, largo y retrogusto donde destacan las notas de panadería. (Fuente: http://www.atlanticadevinos.es/martincodax.pdf).
Contexto 2	En boca aparecen sutiles sensaciones ácido-tánicas combinadas con fruta almibarada muy fresca que recuerda a piruletas. Todas estas sensaciones persisten en el retrogusto aumentando el disfrute de su consumo. (Fuente: http://www.atlanticadevinos.es/bodegatafuriaste.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.bodegasdearanda.com/wp-content/uploads/2014/12/cata-maridaje3.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–retronasal

Concepto	RETRONASAL
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase gustativa
Definición	Aromas percibidos cuando el vino se encuentra en la boca o después de ser tragado. Se debe a la impresión en el sentido del olfato de moléculas volátiles del vino que alcanzan el centro olfativo a través del conducto nasofaríngeo. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Nasen-Rachen-Raum; retronasal
Contexto 1	Retronasal: En un primer momento destaca la fruta, después, predomina la barrica. (Fuente: http://www.atlanticadevinos.es/bodegasvictorianas.pdf).
Contexto 2	Lejos de parecer secundario, el retronasal es fundamental para ahondar en la personalidad de un caldo. Curiosamente, es gracias a nuestras fosas nasales como, en muchas ocasiones, podemos descubrir matices que no hemos sido capaces de identificar al beber un determinado caldo. (Fuente: https://www.carlosserres.com/diferencias-entre-retrogusto-y-retronasal/).
Imágenes	 <p>El diagrama muestra una sección transversal de la cavidad bucal y nasal. Se identifican dos vías: la 'VIA NASAL' que apunta hacia la parte superior de la nariz, y la 'VIA RETRONASAL' que apunta hacia la parte inferior de la cavidad nasal, justo encima de la boca. Flechas indican la dirección del flujo de aire o sustancias a través de estas vías.</p> <p>(Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-via-nasal-y-la-retronasal-en-el-aroma-del-vino-y-su-cata).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—ribete

Concepto	RIBETE
Categoría conceptual/ Dominio	Comercialización
Subdominio(s)	Cata > fase visual
Definición	Borde del vino en la copa, donde la tonalidad se aclara (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	Contorno; disco; menisco;
Equivalencias	Rand
Contexto 1	La información más importante que nos da el ribete es poder conocer la edad aproximada del vino. Cuando hablamos de vinos tintos, los más jóvenes siempre nos darán tonos violáceos, morados, azulones. Si además el vino tiene una acidez elevada, estos tonos se realzan más. A medida que el vino va envejeciendo en botella, esos tonos azulones se van poco a poco tornando en notas más apagadas, menos intensas y los colores llegan a ser marrones, con recuerdo a piel de cebolla o teja (...). Hablando del ribete en los vinos blancos, podríamos aplicar la misma teoría, solo que lógicamente los colores y las tonalidades son diferentes. En los vinos blancos, los tonos que expresan juventud son las transparencias, notas verdosas o amarillos muy pálidos. A medida que el vino va envejeciendo, estas notas se transforman en amarillos más intensos, dorados o ámbar. (Fuente: https://www.deblancoatinto.com/es/blog/13_el-ribete-del-vino-en-la-copa.html).
Contexto 2	(...). Nos fijaremos entonces en la disposición del color del vino en la copa, desde el centro -la parte más profunda- hasta el ribete -la parte menos profunda y cercana al borde de la copa-. (Fuente: https://www.torres.es/es/blog/planeta-vino/el-vino-por-los-ojos).
Imágenes	 <p>El diagrama ilustra cómo el color del vino cambia desde el centro de la copa hasta el ribete (borde) en función de su edad. Se muestran seis círculos que representan el vino en diferentes etapas: 'Vino tinto joven' (rojo oscuro), 'Vino tinto reserva' (rojo más claro), 'Vino tinto gran reserva' (rojo aún más claro), y 'Vino tinto muy viejo' (rojo casi negro). A la derecha, una copa de vino tinto muestra el 'RIBETE' (borde) y el 'CENTRO' (parte profunda) con líneas que indican la transición de color.</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

4.5.4. Regulación


–Denominación de origen

Concepto	DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Categoría conceptual/ Dominio	Regulación
Subdominio(s)	Normativa estatal > España
Definición	Nombre de una región, comarca, localidad o lugar delimitado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones: – haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos, – disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen, y – cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/terminostradicionalesvinos_tcm30-432327.pdf).
Variantes	DO
Equivalencias	Denominación de Origen, DO
Contexto 1	La Denominación de Origen Valle de Güímar se pone en marcha en 1996. Para entonces, un grupo de bodegueros de la zona había decidido relanzar los vinos de una región cuya cultura vitivinícola se remonta al siglo XVI y que cuenta con particularidades tan sorprendentes como la de tener las viñas situadas en las costas de mayor altitud de Europa (Las Dehesas, a 1.200 m. sobre el nivel del mar, y Los Pelados, a 1.500 m.). El Valle de Güímar, pese a su nombre, no es un valle, sino una fosa tectónica creada por un desplazamiento de tierras hacia el mar. (Fuente: http://www.pradohotel.com/pdf/libro_prado_es.pdf).
Contexto 2	Tras años de trabajo por el cuidado y protección de la uva Verdejo, la DO Rueda toma forma como tal en 1980, siendo la primera Denominación de Origen de Castilla y León en recibir este reconocimiento. Desde entonces, los vinos blancos de Rueda han obtenido una importante fama internacional, con un carácter único. Tradicionalmente se han elaborado vinos jóvenes, diferenciados por su peculiar color amarillo verdoso y sus aromas y paladar fresco, afrutado y elegante. (Fuente: https://www.wineroutesofspain.com/quiavirtual/pdf/Guia_RVE.pdf#page=69&zoom=80,55,573).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.moniberic.com/blog/denominacion-de-origen/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2018

–Denominación de Origen Calificada

Concepto	DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Categoría conceptual/ Dominio	Regulación
Subdominio(s)	Normativa estatal > España
Definición	Además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, las «denominaciones de origen calificadas» deberán cumplir los siguientes: – que hayan transcurrido, al menos, 10 años desde su reconocimiento como denominación de origen, – que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada, y – que dentro de su zona de producción, estén delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/terminostradicionalesvinos_tm30-432327.pdf).
Variantes	DOCa
Equivalencias	Denominación de origen calificada, DOCa
Contexto 1	(--) Está prohibida la coexistencia en la misma bodega con vinos sin derecho a la DOCa, salvo vinos de pagos calificados ubicados en su territorio. (...) Ha de disponer de una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para producir vinos con derecho a la DOCa. (Fuente: https://www.promesa.net/uploads/nuevas-descargas/201601201052-cata-y-enologia.pdf).
Contexto 2	En España tan solo hay dos Denominaciones de Origen Calificadas: Rioja y Priorat (Priorat en catalán). (...) La Denominación de Origen Rioja consiguió su mención de Calificada en el año 1991. (...). (Fuente: https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/04/23/denominaciones-origen-vino-espana/).
Imágenes	<p>(Fuente: http://www.wein-aus-spanien.org/images/stories/content/weinland05_weinbereitung/diagramm_weinverordnung.gif).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2018

–Denominación de Origen Protegida

Concepto	DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA
Categoría conceptual/ Dominio	Regulación
Subdominio(s)	Normativa estatal > España
Definición	<p>Vino que cumple las siguientes características:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Su calidad y características son esencialmente o exclusivamente debidas a su origen geográfico, con sus factores humanos y culturales inherentes. 2. 100% de las uvas proceden exclusivamente de la zona geográfica de producción. 3. Su elaboración tiene lugar dentro de la zona geográfica. 4. Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a Vitis vinifera. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx).
Variantes	DOP
Equivalencias	geschützte Ursprungsbezeichnung; g. U.
Contexto 1	<p>3. Un Estado miembro puede autorizar la edulcoración de un vino con denominación de origen protegida únicamente si la misma se realiza:</p> <p>a) cumpliendo las condiciones y los límites fijados en las demás partes del presente anexo;</p> <p>b) dentro de la región de la cual proceda el vino de que se trate o en una zona de proximidad inmediata. (Fuente: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX:32009R0606).</p>
Contexto 2	<p>Los vinos que se producen en la DOP Cebreros son blancos, rosados y tintos tanto jóvenes, como envejecidos, los cuales tienen en común unas características especiales que son consecuencia del terreno en el que se cultivan nuestra Garnacha tinta y Albillo Real: Son elegantes, sabrosos, equilibrio entre alcohol y acidez, finos y muy vivos, además de una alta longevidad. (Fuente: http://dopcebreros.com/).</p>
Imágenes	<div style="text-align: center;">  </div> <p>(Fuente: https://lospilaresdelaagricultura.files.wordpress.com/2014/11/nuevas_dispo_dop_igp.jpg?w=300).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Indicación Geográfica Protegida

Concepto	INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA
Categoría conceptual/ Dominio	Regulación
Subdominio(s)	Normativa nacional > España
Definición	Vinos que cumplen las siguientes características: 1) Posee una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico. 2) Al menos el 85% de las uvas procede exclusivamente de la zona geográfica. 3) Su elaboración tiene lugar en el área geográfica. 4) Se obtiene de variedades vnicas pertenecientes a <i>Vitis vinifera</i> y otras especies del género <i>Vitis</i> . (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/htm/informacion.aspx).
Variantes	IGP
Equivalencias	geschützte geografische Angabe, g.g.A
Contexto 1	Según lo dispuesto en el artículo 25, apartado 1, del Reglamento (CE) n o 607/2009 de la Comisión (2), la comprobación anual de los vinos con denominación de origen protegida o indicación geográfica protegida se llevará a cabo mediante controles aleatorios, por muestreo o sistemáticamente, teniendo en cuenta que únicamente los controles aleatorios pueden combinarse con los controles por muestreo. Algunos Estados miembros que hasta ahora han favorecido los controles sistemáticos están evolucionando y desean poder combinar los tres tipos de controles. Por lo tanto, en lo que atañe a los sistemas de comprobación anual, debe ofrecerse más flexibilidad a los Estados miembros. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401
Contexto 2	Las Indicaciones Geográficas Protegidas de los vinos en España son 41, que están repartidas por toda la geografía española de forma más o menos homogénea. Normalmente, son el paso necesario para poner en valor los caldos de una zona, bien en regiones con mucha tradición vitivinícola, bien en lugares en los que se potencia esta disciplina. (Fuente: https://heredadaduna.com/igp-cuales-son-las-indicaciones-geograficas-del-vino-en-espana/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://lospilaresdelaagricultura.files.wordpress.com/2014/11/nuevas_dispo_dop_igp.jpg?w=300).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

3.5.5. Promoción

—De Vinos

Concepto	DE VINOS
Categoría conceptual/ Dominio	Promoción
Subdominio(s)	Radio
Definición	Programa radiofónico de RTVE dirigido y presentado por Carlos de la Morena, cuyo última emisión tuvo lugar en agosto de 2019. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	-
Contexto 1	Programa: “El catador catado”. 31/12/2017. De Vinos. (Fuente: http://mvod.lvt.rtve.es/resources/TE_SDVINOS/mp3/0/2/1514560287720.mp3)
Contexto 2	Programa “Adopta un vino”. 15/04/2018. De Vinos. (Fuente: http://www.rtve.es/alcarta/audios/de-vinos/vinos-adopta-vino-8-4-18/4555025/).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.rtve.es/alcarta/audios/de-vinos/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2018

—Enólogos


Concepto	ENÓLOGOS
Categoría conceptual/ Dominio	Promoción
Subdominio(s)	Prensa
Definición	Revista electrónica indexada en Chemical Abstracts Service, Dialnet, Latindex y Food Science and Technology Abstract. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	-
Contexto 1	Líder de información enológica en español. revistaenologos.es es una publicación de la empresa editorial Periodistas Asociados (PA). (Fuente: https://twitter.com/revistaenologos?lang=es).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.revistaenologos.es/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2018

–Vinetur

Concepto	VINETUR
Categoría conceptual/ Dominio	Promoción
Subdominio(s)	Prensa
Definición	Revista digital del sector vitivinícola en España que ofrece toda la actualidad sobre vinos. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	-
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.vinetur.com/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2018

4.5.6. *Enoturismo*

—enoturismo

Concepto	ENOTURISMO
Categoría conceptual/ Dominio	Enoturismo
Subdominio(s)	España
Definición	Conjunto de actividades turísticas y de ocio relacionado con el vino: visitas a bodegas y viñedos, catas, etc. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).
Variantes	turismo enológico
Equivalencias	Weintourismus
Contexto 1	El enoturismo o también llamado turismo del vino es el turismo en que el vino es parte esencial de la propuesta. Cultura del vino, arquitectura del vino, paisaje del vino y el propio vino se suman en una propuesta que busca transmitir la esencia de una región por medio de su vinculación al producto vinícola. Se habla también de turismo gastronómico, que en un sentido más amplio engloba la gastronomía local. (Fuente: https://turismodevino.com/enoturismo/).
Contexto 2	Enoturismo para empresas. Un entorno inigualable para su trabajo. Una experiencia positiva pueda cambiar la forma de ver las cosas. Un entorno agradable, el cuidado por los detalles, actividades pensadas para el disfrute, la colaboración y que la gente se sienta a gusto... (...) Las bodegas ofrecen magníficos espacios para realizar eventos. (Fuente: https://turismodevino.com/enoturismo/).
Imágenes	 <p>The image shows a screenshot of the website 'TURISMO DE VINO'. The header includes navigation links: ESCAPADAS, VISITAS A BODEGAS, EXPERIENCIAS, REGALOS, EMPRESAS, and VALLES DE AUTOR. The main banner features the text 'ENOTURISMO EN RIOJA' over a scenic view of a winery building with a red roof and mountains in the background. Below the banner is a search bar with the text '¿Qué está buscando?' and a date selector '¿Qué fecha?' with a 'BUSCAR' button. A small text overlay on the banner says 'Reserva tus visitas a bodegas' and 'Visitas y catas desde 5€ por persona'.</p> <p>(Fuente: https://turismodevino.com/enoturismo/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–Ruta del Vino de Montilla-Moriles

Concepto	RUTA DEL VINO DE MONTILLA-MORILES
Categoría conceptual/ Dominio	Enoturismo
Subdominio(s)	España
Definición	El producto turístico “Ruta del Vino Montilla-Moriles” consiste en la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vitivinícola, con el fin de construir un producto y/o destino turístico a partir de la calidad e identidad del destino, optimizando la comercialización conjunta, el nivel de satisfacción de la demanda, y el desarrollo socio-económico integral del territorio. La Ruta transcurre por el sur de la provincia de Córdoba, en la campiña, y atraviesa 17 municipios: Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Córdoba, Fernán-Núñez, Espejo, La Rambla, Lucena, Montemayor, Montilla, Moriles, Montalbán, Monturque, Castro del Río, Doña Mencía, Santaella y Puente Genil. (Fuente: http://www.turismoyvino.es/que-es/).
Variantes	
Equivalencias	Montilla-Moriles Weinstraße
Contexto 1	Los vinos de Montilla-Moriles se han convertido en unos excelentes embajadores de la tierra de Andalucía. Su actual prestigio es fruto de una larga tradición vinícola y de años de crianza. La Ruta del Vino de Montilla-Moriles le ofrece la oportunidad de conocer los secretos de esta cuidada labor que es, además, un sello de identidad de esta comarca de Córdoba. (Fuente: https://www.spain.info/es/que-quieres/gastronomia/rutas-vino/cordoba/ruta-del-vino-de-montilla-moriles.html).
Imágenes	<p>(Fuente: http://www.turismoyvino.es/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

4.5.7. Cultura

—Al pan pan, y al vino vino

Concepto	AL PAN PAN, Y AL VINO VINO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultura
Subdominio(s)	Paremiología > paremias en español
Definición	El refrán hace referencia a que hay que llamar a cada cosa por su nombre. También hace referencia a la franqueza, esto es, se han de decir las cosas sin rodeos. (Elaboración propia).
Variantes	-
Equivalencias	Man muss das Ding bei seinem Namen nennen.
Contexto 1	Así, los hispanohablantes optamos por llamar “al pan, pan, y al vino, vino”, junto a catalanes (al pa, pa y al vi, vi) y gallegos (ao pan, pan e ao viño, viño) – ambos por influjo del castellano-, para indicar que las cosas han de decirse con franqueza y sin rodeos. Los andaluces también recurren a una variante popular de este refán, cuando dicen “al pan, pan, al vino, vino, y el gazpacho con pepino”. (Fuente: https://fraseomania.blogspot.com/2018/11/al-pan-pan-y-al-vino-vino.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.academia.andaluza.net/es/practicar-es/la-frase-de-la-semana-es/al-pan-pan-y-al-vino-vino/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—Agua de San Juan, quita vino y no da pan

Concepto	AGUA DE SAN JUAN, QUITA VINO Y NO DA PAN
Categoría conceptual/ Dominio	Cultura
Subdominio(s)	Paremiología > paremias en español
Definición	Refrán relacionado con el clima adecuado para la cierna, que por norma general suele ser durante el mes de junio. (Elaboración propia)
Variantes	El agua de San Juan quita aceite, vino y pan
Equivalencias	-
Contexto 1	En nuestro Valdevimbre la cierna viene a producirse en torno a San Juan (24 de junio). Para una buena cierna es conveniente un tiempo estable, con calor mejor que frío, y ausencia de lluvias. De ahí el refrán que dice “Agua de San Juan quita vino y no da pan”. Supongo que lo de no dar pan es porque ya queda tarde, porque la cierna en el trigo, cebada, centeno, es muy anterior en fechas y, por San Juan, estos cereales están ya empezando a estar agostados, el agua de poco le sirve ya. (Fuente: http://vinovidyvida.blogspot.com/2008/07/la-cierna.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://los-proverbios.com/el-agua-de-san-juan-quita-aceite-vino-y.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—Cada cuba huele al vino que tiene

Concepto	CADA CUBA HUELE AL VINO QUE TIENE
Categoría conceptual/ Dominio	Cultura
Subdominio(s)	Paremiología > paremias en español
Definición	Refrán que hace referencia a que cada cual se comporta según sea en su interior, sin que se pueda disimular lo que uno es. (Elaboración propia).
Variantes	En cierto modo, podría ser equivalente a “Aunque la mona se vista de seda, mona se queda”.
Equivalencias	Das Bier schmeckt gern nach dem Fass
Imágenes	 <p>(Fuente: http://archivos.funjdiaz.net/digitales/martincebrian/mmc2017_refranero_del_vino.pdf).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—Con pan y con vino se anda el camino

Concepto	CON PAN Y CON VINO SE ANDA EL CAMINO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultura
Subdominio(s)	Paremiología > paremias en español
Definición	Para soportar las fatigas del camino, son necesarias una alimentación y una bebida adecuadas. Contando con lo básico para estar alimentado, se puede emprender viaje. En un sentido amplio se aplica al trabajo, pues el refrán enseña que, para hacer un buen trabajo, se debe contar con los medios adecuados. Si se pasa hambre, mal se puede trabajar. Alude también a la conveniencia de cuidar del sustento de quienes trabajan, para que se cumplan satisfactoriamente sus obligaciones. (Fuente: <i>Centro Virtual Cervantes. Refranero multilingüe</i> [online]).
Variantes	En cierto modo, equivalente a “
Equivalencias	Brot und Wein macht geringer alle Pein
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.pinterest.es/pin/390546598912481316/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


—Para guardar el buen vino, ha de ser la bota de roble, que no de pino

Concepto	PARA GUARDAR EL BUEN VINO, HA DE SER LA BOTA DE ROBLE, QUE NO DE PINO
Categoría conceptual/ Dominio	Cultura
Subdominio(s)	Paremiología > paremias en español
Definición	Refrán tonelero de la zona de Jerez que defiende el uso de la madera de roble por ser flexible, dura, impermeable y muy rica en aromas y sabores. (Fuente: http://www.jerezactualidad.com/el-noble-oficio-de-la-toneleria/).
Variantes	-
Equivalencias	-
Contexto 1	Es esencial la correcta elección de la materia prima, ya que solo el roble ofrece la flexibilidad, dureza e impermeabilidad que necesitan los mejores caldos de vinos y whisky. Asimismo, esta madera transmite un aroma y un sabor con matices inigualables, como dice un viejo tonelero “Para guardar el buen vino, ha de ser la bota de roble, no de pino”. (Fuente: https://starwoodporcelanosagrupo.com/madera-para-caldos-de-lujo/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://starwoodporcelanosagrupo.com/madera-para-caldos-de-lujo/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.03.2019

4.6. Fichas terminológicas en alemán (selección)

4.6.1. Weinbau

—Adventivknospe

Concepto	ADVENTIVKNOSPE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie >
Definición	Der lateinische Begriff "adventiv" (dt. Dazukommend) bedeutet bei Pflanzen, dass sie an ungewöhnlichen nicht im Bauplan vorgesehenen Stellen von Stängeln, Wurzeln, Stämmen und Blättern Zusatzsprosse aus neu gebildeten, adventiven Augen (Knospen) bilden können. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/adventivknospe).
Variantes	-
Equivalencias	yema adventicia
Contexto 1	Sie bilden sich während der Vegetationszeit an den Knoten in den Blatt-achsen des grünen Triebes. Außer den sichtbaren Augen gibt es auch noch unsichtbare Augen, sogenannte schlafende Augen (Adventivknospen), die sich am alten Holz und sehr häufig am Rande von Schnittwunden entwickeln. (Aus: https://www.weingut-hoerner.de/information/rebe.html#3125).
Contexto 2	
Imágenes	 <p>(Aus: https://es.scribd.com/document/71501075/6-Multiplicacion-de-La-Vid).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 09.04.2018


–Albariño

Concepto	ALBARIÑO
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Taxonomie > Rebsorte > grüne Weintraube
Definición	Spanischer Name einer charaktervollen, aromatischen, hochwertigen Weißweintraube in Galicien, die im nordportugiesischen Vinho-Verde-Gebiet als Alvarinho angebaut wird. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 8).
Variantes	Alvarinho
Equivalencias	Albariño, Albarinho
Contexto 1	Albariño ist Spaniens uralte, weiße Rebsorte. Ihr sagt man, wie schon ihre Name vermuten läßt, den man als 'Weißer vom Rhein' übersetzen könnte, eine gewisse Verwandtschaft mit dem deutschen Riesling nach, was sich in DNA-Tests aber als falsch herausstellte, weil sie tatsächlich vom alten Traminer abstammt. Die hochwertige und überaus originelle weiße Rebsorte wird viel in Nord-Portugal angebaut, wo sie neben Loureiro das Rückgrat der <i>Vinho Verde</i> -Produktion bildet, und auch am Douro bringt sie bemerkenswert hochwertige und charaktervolle Weißweine hervor, deren Frische und Präzision nachhaltig beeindruckt. In Spanien dagegen wäre Albariño in den achtziger Jahren beinahe aus dem Rebkataster verschwunden. Spanien hätte es im Rausch des Modernismus der letzten zwanzig Jahre fast verschlafen, neben den vielen Merlots, Cabernets, Syrahs, Chardonnays und Sauvignon Blancs, die Spaniens schnelle Weinszene versuchen, seine größte weiße Rebsorte zu regenerieren. (Aus: https://www.weinhalle.de/rebsorte/albarino).
Contexto 2	Albariño oder auch Alvarinho heisst eine, auf der Iberischen Halbinsel beheimatete Weissweinrebe. Sie ist in Portugal eine wichtige Rebsorte für die Herstellung des Vinho Verde. Obwohl die Albariño-Rebe bei optimalen klimatischen Bedingungen sehr gute Weine hervorbringt, wird sie weltweit nur in sehr geringen Umfang angebaut. (Aus: https://www.lebensmittellexikon.de/a0002240.php).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvras-blancas/albarino)</p>
Autor /Fecha	IRA / 09.04.2018

–Albariza

Concepto	ALBARIZA
Categoría conceptual/ Dominio	
Subdominio(s)	
Definición	Lokalname des blendend kreideweißen Bodens, der für einen Teil der Regionen Jerez und Montilla typisch ist. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p.8).
Variantes	Albariza-Boden
Equivalencias	Albariza
Contexto 1	Dennoch wäre die lang anhaltende Trockenheit normalerweise ein Problem für die Reben. Nicht so im Sherry-Dreieck: Das Geheimnis liegt in den leuchtend weißen Kalkböden, den sogenannten „Albarizas“ (von lat. Alba: weiß), die große Mengen an Wasser speichern können und mittlerweile 80 Prozent der Anbauflächen ausmachen. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/downloads/fak_01_dossiers/DossierJerez.pdf).
Contexto 2	Die Böden sind mit kalkhaltiger Erde bedeckt, die in den trockensten Monaten gleißend weiß ist und als „Albariza“ bezeichnet wird. Dieser weiche Mergel steigt an den Gipfeln der Hügel an die Oberfläche und verleiht den Sherry-Weingärten ihre charakteristische Prägung. (Aus: http://www.sherryvinegar.com/de/sherry-essig/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.enoarquia.com/wp-content/uploads/2017/08/corregidor1.jpg)</p>
Autor / Fecha	IRA/ 09.04.2018

–Anthese

Concepto	ANTHESE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Phänologie > floración
Definición	Botanische Bezeichnung für den Vorgang des Blühens; genau ausgedrückt ist dies der Zeitraum vom Aufbrechen der Blüte bis zum Verblühen. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/anthese).
Variantes	Blüte
Equivalencias	antesis
Contexto 1	Die höhere Expression der Gene in den hermaphroditischen Blüten zu Beginn der Anthese könnte bedeuten, dass trotz der abgeschlossenen Entwicklung der geschlechtsspezifischen Blütenorgane die Aufrechterhaltung dieses hermaphroditischen Zustandes gewährleistet sein muss. (Aus: https://d-nb.info/1120445663/34).
Contexto 2	Der Übergang zur reproduktiven Phase wird an anderer Stelle im Zusammenhang mit dem Problem Blühormon detailliert diskutiert. Die Blütenbildung selbst kann ihrerseits in drei Abschnitte untergliedert werden: <ol style="list-style-type: none"> 1. Induktion 2. Initiation eines Blütenmeristems 3. Anthese, d.h., Entfaltung der Blüte (Aus: http://www1.biologie.uni-hamburg.de/b-online/d28/28c.htm).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/06/floracion-de-la-vid.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 19.06.2019


–Anthocyane

Concepto	ANTHOCYANE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > fruto
Definición	Bestandteile einer komplexen Gruppe natürlicher phenolischer Glykoside (...), die in Rotweinträumen für die Farbe zuständig sind. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p.23).
Variantes	-
Equivalencias	antocianos
Contexto 1	Anthocyane von roten Trauben, Rostmosten und Rotweinen sind für Rebenzüchtung, Weinforschung und Weinkontrolle in vielfacher Hinsicht von Interesse. (Aus: Drawert 1961: 288).
Contexto 2	Wasserlösliche Pflanzenfarbstoffe, die in nahezu allen höheren Pflanzen vorkommen und den Blüten und Früchten die rote, violette, blaue oder blauschwarze Färbung geben. Sie zählen zur Gruppe der Phenole (Polyphenole), sowie zur großen über 6.500 Arten zählenden Farbstoffgruppe der Flavonoide. Der Name ergibt sich aus den griechischen Begriffen anthos (Blüte, Blume) und kyáneos (dunkelblau). Anthocyane sind die Glykoside (Zuckerverbindungen) der zuckerfreien Anthocyanidine, den eigentlichen Farbstoff-Komponenten. Die angehängten Zuckermoleküle (Glycone) bewirken die Wasserlöslichkeit der Farbpigmente. Es sind etwa 250 verschiedene Anthocyane bekannt. Im Wein sind es vor allem die Glykoside von Cyanidin, Delphinidin, Malvidin, Peonidin und Petunidin. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/anthocyane).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.comenge.com/blog/enologia/taninos-y-antocianos.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.09.2018


–Anthraknose

Concepto	ANTHRAKNOSE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	
Definición	Diese eher seltene Rebstock-Krankheit wird durch den Pilz <i>Elsinoe ampelina</i> verursacht. Die Symptome sind graue Flecken mit schwarzem Zentrum auf den Trieben, die tief in die Rinde eingesenkt sind. Die Flecken sind auch auf Blättern und Beeren zu beobachten. Auf den Blättern sind sie schwarz umrandet, das abgestorbene Gewebe fällt später heraus und das ergibt charakteristische, wie von Schrotkugeln durchschossene kleine Löcher. Auf den Beeren bilden sich kleine rötliche Kreise mit einer dunkelbraunen bis schwarzen Umrandung, die einem Vogelauge ähneln (deshalb auch die englische Bezeichnung bird's-eye rot). Dadurch kommt es zu Rissen in der Beerenhaut, die letztlich durch Sekundärinfektionen zur Traubenfäule führen können. Vor allem werden Unterlagsreben davon befallen. Die oft als identisch bezeichnete Schwarzflecken-Krankheit zeigt zwar zum Teil ähnliche Symptome, wird jedoch durch den Pilz <i>Phomopsis viticola</i> verursacht. Siehe auch unter Rebstock-Feinde. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/anthraknose)
Variantes	Reben-Anthraknose; Schwarzer Brenner
Equivalencias	Antracnosis de la vid, Antracnosis
Contexto 1	Auf Grund seiner Lebensweise zerstört der Erreger der Anthraknose zunächst die äußeren Teile der Rinde, dann wird der subepidermale Bereich aufgelöst (...). (Aus: Brendel 2015: 140).
Contexto 2	
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.fertilizante.info/wp-content/uploads/2018/01/antracnosis-vi%C3%B1edo-500x400.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Ausdünnen

Concepto	AUSDÜNNEN
Categoría conceptual/ Dominio	
Subdominio(s)	
Definición	Reduzierung des Traubengutes als qualitätsverbessernde Maßnahme im Weingarten, die auch als Auslichten, Behangausdünnung, Grünschnitt und Grüne Lese, sowie fr. Vendage vert (grüne Ernte) oder Eclaircissage bezeichnet wird. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Auslichten; Behangausdünnung
Equivalencias	aclareo
Contexto 1	Frühes Ausdünnen von Trauben wird bei hohem Traubenansatz und mittleren bzw. schwachen Wuchs empfohlen. Zumindest soll zu diesem Zeitpunkt ein Teil der Trauben entfernt werden. (Aus: https://rebschutzdienst.at/weinbauempfehlungen/pflegemaßnahmen/ertragsregulierung-traubenausdünnung/).
Contexto 2	In der Kontrollvariante ohne Ausdünnung besteht bereits im Jungwein ein sensorischer Trend zur Ausprägung der untypischen Alterungsnote. (Aus: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/w1_ertragsregulierung.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/09/aclareo-de-racimos.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–Basalauge

Concepto	BASALAUGE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie >
Definición	Kaum sichtbare Augen am Fuß eines Sprosses oder Triebes. Sie treiben nur aus, wenn die Stöcke kräftig zurückgeschnitten werden, und Früchten schwach. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 63).
Variantes	-
Equivalencias	yema basilar; yema casquera
Contexto 1	Nach unseren Beobachtungen und Bonituren ist der Austrieb der Sorte mit dem Silvaner vergleichbar. Der Traubenansatz ist hoch, eine Ertragsreduzierung ist unbedingt anzuraten. (...) Die Basalauge sind wenig fruchtbar. (Aus: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/w1-rebsorten_viognier-2010.pdf).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://docplayer.es/232221-Curso-basico-de-viticultura-sonia-garcia-munoz.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2019

–Beerenverfärbung

Concepto	BEERENVERFÄRBUNG
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Phänologie > Färbung
Definición	Abschnitt im jährlichen Vegetationszyklus der Weinrebe nach dem Fruchtansatz (siehe dazu auch unter BBCH-Code). Es handelt sich dabei um den Reifebeginn der Beeren. Diese beginnt auf der nördlichen Halbkugel je nach Rebsorte und Witterungsverhältnissen ab Ende Juli/Anfang August, auf der südlichen Halbkugel im Jänner. Zu diesem Zeitpunkt haben die noch grünen und harten Beeren etwa die Hälfte ihrer Endgröße erreicht. Mit dem Reifebeginn gehen sie nun sukzessive in einen weicheren, plastischen Zustand über. (Aus: <i>Wein Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Beerenaufhellung, Weichwerden (der Beeren), Veraison
Equivalencias	envero
Contexto 1	Das Mostgewicht wurde bei der Rebsorte ‚Riesling‘ in jener Variante, in der die untersten sechs Blätter und Geiztriebe zum Entwicklungsstadium BBCH 83 (Beerenverfärbung) entfernt wurden, in beiden Jahren signifikant verringert, und zwar um 0.8 bis 1 KMW beziehungsweise um 0.4 bis 0.7 KMW, nicht jedoch bei der Rebsorte „Zweigelt“. (Aus: Mehofer et. al., 2019. [online]).
Contexto 2	Veraison ist der Ausdruck, der beim Weinbau verwendet wird, um eines der Stufen im Verlauf der Reifung anzuzeigen. Es ist ein ursprünglich französischer Ausdruck. Es markiert den Übergang zwischen dem Wachstum und der Reifung der Trauben, und es kann leicht durch die Änderung in der Farbe der Früchte erkannt werden. Ab diesem Moment ist die Farbe der Traube nicht mehr grün, sondern diese entwickelt sich bei den Rotweinsorten zu rot oder blau, und bei den Weissweinsorten werden diese gold- oder gelbfarbig. (Aus: https://blog.invinic.com/de/veraison-reifung-und-ernte).
Imágenes	 <p>(Aus: https://lanocheenvino.com/wp-content/uploads/envero-1170x660.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–Bluten

Concepto	BLUTEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Phänologie > Knospenentwicklung
Definición	Das auch als "Rebtränen" bezeichnete Phänomen rührt daher, dass der Rebstock nach der Winterruhe (manchmal schon ab Ende Februar), jedenfalls ab einer gewissen Boden- und Außentemperatur die oberirdischen Pflanzenteile zwecks Austriebs im April mit in Wasser gelösten Nährstoffen zu versorgen beginnt. Die Schnittwunden schließen sich, wenn der Rebschnitt schon eine Weile zurückliegt, recht gut von selbst; wenn aber Schnitte erst kurz vor Beginn der Vegetationsphase durchgeführt werden, kann das Bluten schon drastischer ausfallen, weil die Flüssigkeit recht stark gegen die kaum entwickelte Korkschicht drückt. (Aus: https://shop.remstalkellerei.de/glossareintrag/Bluten+der+Rebe).
Variantes	Blutung, Rebtränen
Equivalencias	Lloro
Contexto 1	Die Reben sind in der kühlen Jahreszeit in der Winterruhe. Mit dem sich erwärmende Boden fangen die Reben an zu weinen oder zu bluten. (Aus: https://www.weingut-drbenz.de/das-bluten-der-reben-2013/).
Contexto 2	Bluten kann auch etwas Positives bedeuten, speziell beim Weinbau ist es das Signal für den Start in das neue Weinjahr. (Aus: https://www.nachrichten.at/meinung/blogs/wein/Wenn-die-Rebstoecke-bluten;art199445,2528574).
Imágenes	 <p>(Fuente: DOP Campo de Borja).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.05.2019


—Cabernet Sauvignon

Concepto	CABERNET SAUVIGNON
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Taxonomie > Rebsorte > Rotweinsorte
Definición	Der berühmteste, obwohl relativ junge Rotweintraube der Welt, der nur Merlot den Rang als meistangebaute dunkle Rebsorte streitig macht, hat sich von ihrer Hochburg in Bordeaux aus, wo sie fast immer mit anderen Traubensorten verschnitten wird, auch auf andere französische Weinbaugebiete sowie auf große Teile der Alten und der Neuen Welt verbreitet. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> . P. 117).
Variantes	-
Equivalencias	Cabernet Sauvignon
Contexto 1	Die berühmteste aller Traubensorten für feinen, langlebigen Rotwein hat sich von Bordeaux aus, wo sie vor allem auf den durchlässigen Böden im Médoc und in Graves wächst und fast immer mit anderen Traubensorten verschnitten wird, auch auf andere französische Weinbaugebiete sowie auf große Teile der Alten und Neuen Welt ausgebreitet. Dort wird die spätreifende Sorte für Verschnitte mit jeweils einheimischen Trauben oder mit Merlot, ihrem traditionellen Partner im Bordeaux-Rezept, öfters aber auch für sortenreine Weine verwendet. Der vielleicht außergewöhnlichste Aspekt dieser Traube ist ihre Fähigkeit, ihre Wurzeln in aller Herren Länder in die Erde zu senken und überall und unter allen Verhältnissen etwas hervorzubringen, was unverkennbar Cabernet Sauvignon ist. (Aus: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/rebsorte.php?Rebsorten_id=4)
Contexto 2	Cabernet Sauvignon war übrigens die erste klassische Sorte, deren Abstammung bzw. Elternschaft mittels der damals gerade populär gewordenen DNA-Analysen festgestellt wurde. Das passierte mehr oder weniger zufällig, als man beim Anlegen einer genetischen Datenbank die DNA-Profile der wichtigsten in Kalifornien angebauten Sorten ermittelte und verglich. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/cabernet-sauvignon).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.bodegalaus.es/blog/uva-cabernet-sauvignon).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—Carbamate

Concepto	CARBAMATE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Rebkrankheiten > Pflanzengesundheitsbehandlung
Definición	Organische Verbindungen in Form von Salzen und Estern der Carbaminsäure, die auch oft als Urethane bezeichnet werden. Carbamate werden seit den 1950er-Jahren vor allem als Fungizide, Herbizide und Insektizide in der Landwirtschaft eingesetzt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	
Equivalencias	carbendazim
Contexto 1	Unter den Dithiocarbamaten, speziell mit ungesättigten, chlorierten Carbamaten, sind herbizide Stoffe patentiert worden. (Aus: Wegler 2013:233).
Contexto 2	Einige Carbamate wurden früher auch als Schlafmittel verwendet. Ein natürlicher Stoff ist Ethylcarbamate, der bei der Gärung entsteht und damit auch in geringer Menge im Wein enthalten ist. Er wurde Ende der 1980er-Jahre nach Tierversuchen in die Liste der als krebserregend verdächtigen Mittel aufgenommen. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/carbamate).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.sag.cl/sites/default/files/resol_mod_nombre_itcarb_a_carbendazina_500_o_scar_ham_etiqueta.pdf).</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.10.2019


–echter Mehltau

Concepto	ECHTER MEHLTAU
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Rebkrankheiten > Pilzkrankheiten
Definición	Der echte Mehltau, auch als Oidium genannt, ist ein Pilzkrankheit, die vor allem an heißen Tagen mit kühlen Nächten alle grünen Teile des Rebstocks befällt. Das durchsichtige, spinnwebenartige Geflecht (Myzel = Summe aller Hyphen) überzieht junge Triebe, Blattoberflächen und abhängig des Befallzeitpunkts auch die Blütenblätter und die noch grünen, unreifen Beeren. Nach etwa zwei Wochen erscheinen grauweiße, mehlähnliche Sporen. Die Blätter wirken dadurch wie mit Mehl oder Asche überstäubt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Oidium
Equivalencias	Oidio
Contexto 1	Im Weinbau werden mit Fungiziden vor allem die Botrytis (Edelfäule), verschiedene Arten der Traubenfäule, sowie Echter und Falscher Mehltau, aber auch eine Reihe anderer Pilzarten bekämpft (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/fungizide).
Contexto 2	Der "Echte Mehltau" ist die mit Abstand schlimmste Krankheit bei Weinreben an Fassaden. Es ist DIE Krankheit für den Weinstock an Wänden und Mauern schlechthin, und sie zeigt sich durch ein muffig, pilzig riechendes Geflecht, das alle grünen Teile befällt. (Aus: https://www.fassadengruen.de/echter-mehltau.htm).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.google.com/search?biw=1280&bih=613&btm=isch&sa=1&ei=0CfXYa2DYTDwS44lbbCQ&q=oidio+vid&cg=oidio+vid&gs_l=img,3.020300630083040242.141710.144426.145340.00.24732775.10244.0...0...1.gws-wizimg...0.067.-dCwUdLto&ved=0ahUKEwiGrap59LkAhWE4YUKHwDZ0Q4dUDCAo&uact=5).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 09.04.2018


–Edelreben

Concepto	EDELREBEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Taxonomie > Rebsorte
Definición	(...). Die Edelrebe ist eigentlich die "Echte Weinrebe", also die ursprüngliche Rebe, die <i>Vitis vinifera</i> . Aus der Edelrebe gehen die unterschiedlichen Rebsorten von roten und weißen Reben hervor, die systematisch angebaut werden, um Rotwein, Weißwein und Traubensaft herzustellen. Heutzutage wird der Begriff <i>Edelrebe</i> für verschiedene Rebsorten benutzt, die oft weltweit verbreitet sind und somit ihre Anpassungsfähigkeit und Robustheit bewiesen haben. Manchmal wird er auch im Zusammenhang mit autochtonen Rebsorten gebraucht (...). Die roten Sorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Nebbiolo oder Pinot Noir sowie die weißen Trauben Sauvignon Blanc, Riesling oder Chardonnay werden oft als Edelreben bezeichnet. Wird eine Rebsorte als Edelrebe bezeichnet, bedeutet dies jedoch nicht, dass daraus in jedem Fall auch ein edler Wein hervorgeht, auch wenn diese Trauben oft für Spitzenweine verwendet werden. (Aus: https://www.vicampo.de/weinlexikon/edelrebe).
Variantes	Edle rebsorten
Equivalencias	Cepa noble
Contexto 1	Im Winter werden die Triebe dieser Reben in ca. 30 cm lange Stücke geschnitten (im Bild oben) und mit etwa 3cm langen Stücken von Trieben jener Rebsorten verbunden, die man letztlich ernten möchte (diese wird Edelrebe genannt; im Bild darunter). Die Verbindung der beiden Zweige geschieht durch einen maschinell durchgeführten Omegaschnitt, der in der Unterlagsrebe negativ, in der Edelrebe positiv ist, wodurch die Edelrebe in der Unterlagsrebe steckt (im Bild ganz unten). (Aus: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwi3ltzsg5fjAhXi8eAKHc0hDGAQFjAAegQIABAC&url=https%3A%2F%2Fkohaut.jimdo.com%2Fapp%2Fdownload%2F7228087451%2FRebveredlung.pdf%3Ft%3D1552256663&usq=AOvVaw1JSbLDUPR9_j9kzqXACv0g)
Contexto 2	Edelrebe ist ein Sammelbegriff für alle hochwertigen Rebsorten. Auch unter dem französischen Namen Cépagnes nobles bekannt, finden Edelreben die Verwendung in Verschnittweinen oder in sortenreinen Weinen. Die Verarbeitung solcher Rebsorten ergibt in der Regel einen Spitzenwein, eine Garantie dafür besteht indes nicht. Ob eine Edelrebe vorliegt ist schwer abzugrenzen und klare, messbare Kriterien sind nicht vorhanden. Ein wichtiges Indiz ist aber die weltweite Verbreitung, da man so auf die Anpassungsfähigkeit der Rebsorten gegenüber Klima und Umwelt schließen kann. Als rote Edelreben bezeichnet man zum Beispiel Shiraz, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Die bekanntesten Weißweinreben sind Chardonnay und Sauvignon Blanc. (Aus: https://capreo.com/ratgeber/weinlexikon/edelrebe/)
Imágenes	 <p>(Aus: https://vinopack.es/wp-content/uploads/2014/09/uva-pinot-noir.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

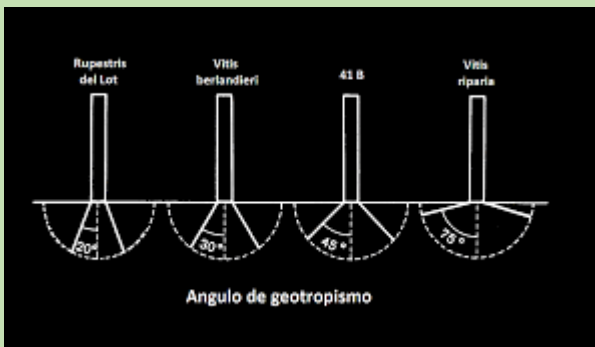
–Edelreis

Concepto	EDELREIS
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Bodenbearbeitung > Rebbearbeitung
Definición	Bezeichnung für den oberen Teil eines Rebstocks bei einer Veredelung mit einem Auge (Knospe), der auf eine Unterlage (Wurzelstock) aufgepfropft wird. Das Edelreis alleine bestimmt den Charakter des neuen Rebstockes (Pfropfrebe) und damit auch des Weines. Die Edelreiser werden in Rebschulen gewonnen. Ein veredelter Trieb noch ohne Wurzeln wird als Blindrebe bezeichnet. Siehe eine komplette Aufstellung relevanter Stichwörter unter Weinrebe. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Edelauge, Edelgewächs, Edelholz, Edelreiser, Propfen, Reiser, Reisig
Equivalencias	Púa, escudete, variedad
Contexto 1	Gemeint ist hier die Verträglichkeit zwischen dem Edelreis und der Unterlage, die genauer auch als Veredlungsaffinität bezeichnet wird. (Aus: http://www.vitipendium.de/Rebenveredlung_-_Affinit%C3%A4t_zwischen_Unterlage_und_Edelreis).
Contexto 2	Unterlagen bilden bei einer Veredelung den Unterteil (auch Unterlagsrebe, Wurzelstock) eines Rebstocks, auf den ein Edelreis (das Oberteil) einer zumeist europäischen Rebsorte aufgepfropft wird. Das Pfropfen dient u.a. dazu, die Rebe gegen die Reblaus resistent zu machen. (Aus: https://www.wein.de/de/glossar/).
Imágenes	 <p>(Aus: http://bodegacanaria.es/taller-de-injerto-de-vina).</p>
Autor / Fecha	IRA/ 09.04.2018

—falscher Mehltau

Concepto	FALSCHER MEHLTAU
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Rebkrankheiten > Pilzkrankheiten
Definición	Pilzkrankheit, die an Blättern, Blüten und jungen Trauben auftritt und zu großen Ertragsausfällen führen kann. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Variantes	
Equivalencias	Mildiu
Contexto 1	Der falsche Mehltau ist im ökologischen Weinbau die am schwierigsten zu bekämpfende Pilzkrankheit und erschwert die Minderung des Kupfereinsatzes im Ökoweinbau erheblich. (Aus: https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/pflanze/grundlagen-pflanzenbau/pflanzenschutz/schaderreger/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/falscher-mehltau/).
Contexto 2	Wein kann von Echtem und Falschem Mehltau befallen werden, die neben der Reblaus zu den größten Problematiken des Weinbaus gehört. Selbst im heimischen Garten ist hiermit nicht zu spaßen. (Aus: https://www.plantopedia.de/mehltau-am-wein-bekaempfen/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.google.com/search?biw=1280&bih=613&tbm=isch&sa=1&ei=Mix-XYWsEq6MlwS1yq6IDQ&q=mildiu+vid&oq=mildiu+vid&gs_l=img..0i0i7i30i3j0i7i5i30j0i30i2j0i5i30j0i8i30i2.59788.60906..62129...0.0..0.89.476.6.....0....1..qws-wiz-img.....0i10j0i67j0i8i7i30.RAcO3jMCfFM&ved=0ahUKEwiFjYrv59LkAhUuxoUKHTWIC9EQ4dUDCAc&uact=5#imgcr=3e06H0dsgQUgmM:).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 09.06.2018


—Geotropismus-Winkel

Concepto	GEOTROPISMUS-WINKEL
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > Wurzel
Definición	Die organe der höheren Pflanze besitzen die Fähigkeit, ihre räumliche Orientierung nach der Schwerkraft auszurichten. Wurzel wachsen z. B. in der Regel senkrecht auf den Erdmittelpunkt zu (positiver Geotropismus oder Geotropismus), Sproße senkrecht von Erdmittelpunkt weg (negativer Geotropismus oder Geotropismus). Blätter orientieren sich häufig in einem rechten Winkel zur Richtung der Schwerkraft (Diageotropismus). (Aus: Schopfer 1989: 411).
Variantes	-
Equivalencias	ángulo de geotropismo
Contexto 1	Andere Eigenschaften (Geotropismus) garantieren die Wuchsrichtung gen Himmel. Daher wird sowohl Efeu, als auch der wilde Wein mit seinen Triebspitzen in eventuelle Belüftungsschlitze einer Mauerfassade hineinwachsen. Durch intensive Pflegemaßnahmen (Schnitt) könnten diese Schlitze eventuell frei gehalten werden. (Aus: https://www.landwirtschaftskammer.de/verbraucher/garten/gartentipp055.htm).
Imágenes	 <p>Angulo de geotropismo</p> <p>(Fuente: http://adega-alandeval.blogspot.com/2012/03/alanpedia-viticultura_26.html).</p>
Autor/ Fecha	IRA / 23.06.2019

–Graufäule

Concepto	GRAUFÄULE
Categoría conceptual/ Dominio	Cultivo
Subdominio(s)	Rebkrankheiten > Pilzkrankheiten
Definición	Schimmelpilz aus der Gattung <i>Botrytis</i> . Er zählt zur den Schlaupilzen und breitet sich vegetativ über die so genannten Konidien (Sporenform) aus. (...) Besonders betroffen sind Blumenzwiebeln, Gemüsearten, Zierpflanzen und Weinreben. Bei jungen Weintrauben wirkt sich der Befall necotroph (tödlich) aus, bei älteren biotroph (Wirtsorganismus bleibt länger am Leben). (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	<i>Botrytis cinerea</i> , Grauschimmel
Equivalencias	Botritis
Contexto 1	Saphire. Fungizid gegen Graufäule (<i>Botrytis</i>) in Reben, Erdbeeren und Gemüsearten, sowie gegen Lagekrankheiten der Äpfel und Birne. (Aus: https://www.syngenta.ch/pflanzenschutz/fungizide/saphire).
Contexto 2	Botector ® ist ein hochwirksames biotechnologisches Pflanzenschutzmittel zur Bekämpfung der gefürchteten Graufäule (<i>Botrytis cinerea</i>). Graufäule kann z. B. im Weinbau Ausfälle von über 50% verursachen, auch die Qualität des Traubenmaterials wird negativ beeinflusst. Sind die Pflanzen einmal befallen, kann Essigfäule auftreten oder weitere Schimmelpilze wie <i>Penicillium</i> spp., <i>Aspergillus</i> spp., <i>Trichothecium roseum</i> können Sekundärinfektionen verursachen. (Aus: https://www.biofa-profi.de/de/b/botector.html).
Imágenes	 <p>(Aus: http://www.vitivinicultura.net/botritis-o-podredumbre-gris-botrytis-cinerea-pers.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Hippe

Concepto	HIPPE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Bodenbearbeitung > Werkzeuge
Definición	Gartenmesser mit sichelförmig gebogener Klinge und Holzgriff. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2882;de).
Variantes	Häbe; Häpe; Heppe Hoob
Equivalencias	Corquete
Contexto 1	Im sogenannte Haus des Menander in Pompeji, im Süden der Siedlung, fand sich neben Resten von Wagen auch das komplette Inventar an Werkzeugen, die zum Weinbau verwendet wurden. Es handelt sich um vielfältige Formen, darunter acht Axtköpfe, 29 große Hacke (...), 20 Hippen oder Hippenklingen (...). (Aus: https://books.google.es/books?id=ahgKCgAAQBAJ&pg=PT80&lpg=PT80&dq=Weinbau+hippe&source=bl&ots=S0ku4s1zky&sig=ACfU3U0SLc-8BuaVd5TKy4qzhAyAxZTJXA&hl=de&sa=X&ved=2ahUKEwiJxsyQtKnmAhVaD2MBHaaMDbQ4FBD0ATADegQIChAB#v=onepage&q=Weinbau%20hippe&f=false)
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.todocoleccion.net/antiguedades-tecnicas/hoz-podar-vid-podall-vendimiar-hocete-veremar-x56797152).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

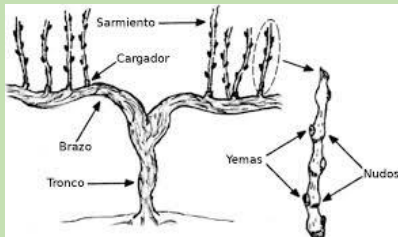
–Keltertraube

Concepto	KELTERTRAUBE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Taxonomie > Traubensorte
Definición	Bezeichnung für Trauben, die zur Weinbereitung herangezogen werden, im Gegensatz zu Tafeltrauben für den Frischverzehr und Rosinen-Trauben für die Herstellung von Trockenfrüchten. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 810).
Variantes	Weintraube
Equivalencias	Uva de vino, uva de vinificación
Contexto 1	Wein entsteht durch die alkoholische Gärung von Traubensaft, der in diesem Zusammenhang auch ‚Most‘ heißt. Er wird durch das Auspressen von Weintrauben oder -beeren gewonnen. Eine Weinbeere ist die einzelne Frucht, das ‚Büschel‘ an dem sie hängen ist die Traube. Wenn wir umgangssprachlich sagen, wir äßen Weintrauben ist das streng genommen also falsch (außer bei Menschen mit riesigen Mündern und winzigen Tischmanieren) – wir essen Weinbeeren. Da das aber kein Mensch sagt, verwenden wir hier den Begriff Weintraube synonym mit der Beere. Weintrauben wachsen an Weinpflanzen, die wiederum als ‚Reben‘ oder ‚Rebstöcke‘ bezeichnet werden. Die Weinpflanzen unterteilen sich in Sorten. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf)
Contexto 2	Kiron (Fernpyroximat). Tafel- und Keltertraube; von Fruchtansatz bis Reifebeginn. (Aus: http://www.wein-land-brandenburg.de/Downloads/Liste_PSM_2012-02-29.pdf).
Imágenes	 <p>(Aus: https://bodegagarzon.com/wp-content/uploads/2018/08/uva-y-vino-691x450.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

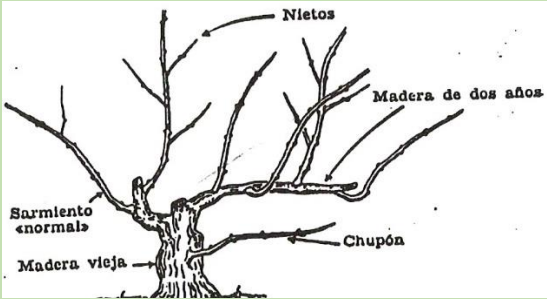
–Knospenaufbruch

Concepto	KNOSPENAUFBRUCH
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Phänologie > Austrieb
Definición	Die Knospen öffnen sich. (Aus: http://www.pediacognac.com/de/le-vignoble/der-vegetationszyklus-des-weinstocksgrapevine-growth-cyclele-cycle-vegetatif-de-la-vigne/).
Variantes	
Equivalencias	desborre
Contexto 1	Die besten Bekämpfungserfolge werden dann erreicht, wenn die Kräuselmilben vor dem Knospenaufbruch, noch in den Winterverstecken konzentriert, durch eine Voraustriebsbehandlung getroffen werden. Im Sommer hat die Bekämpfung der Kräuselmilben lediglich eine befallsreduzierende Wirkung. (Aus: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/rebschutz_2018.pdf).
Contexto 2	Im Mittel werden Ende April die Weinberge wieder grün, das heißt die Knospen platzen auf und die Entwicklung der Triebe startet. Bis zu dem Zeitpunkt des Knospenaufbruches sollte der Rebschnitt beendet und auch das Binden der Reben an das Drahtgerüst in weiten Teilen vollzogen sein. (Aus: https://wein-seminare.de/die-entwicklung-der-rebe-im-laufe-des-jahres/#regdl=kategorien).
Imágenes	 <p>(Aus: http://4.bp.blogspot.com/-8vDHZKvIhoT6PaqAqYdII/AAAAAAAAAQ/NkCT9OsAUsw1200-h630-pk-no-nuBrotad%C3%B3n+de+los+V%C3%B1edos.png).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

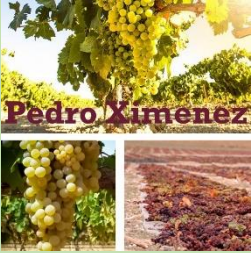
–Knoten

Concepto	KNOTEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > Sprossachse > Zweige
Definición	Der Teil eines Triebes, von dem ein Blatt ausgeht. Bei der Weinrebe ist der Knoten verdickt und trägt das Auge sowie Seitentriebe, Ranken bzw. Blütenstände sitzen dem Auge gegenüber. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 374).
Variantes	Nodien, Nodium
Equivalencias	nudo
Contexto 1	Rote Spinne, Obstbaumspinnmilbe In Württemberg gab es im Herbst 2007 vermehrt Anlagen, in denen die Rote Spinne zu beobachten war. Das Schadbild bei der Roten Spinne äußert sich im Winter durch den Besatz von leuchtend roten Wintereiern um die Knoten des ein- und mehrjährigen Holzes. Rote Hände beim Rebschnitt sind ein Hinweis auf den Besatz mit Spinnmilbeneiern. In diesem Fall sollte eine Kontrolle erfolgen. Die Schadschwelle ist erreicht, wenn 20 bis 50 Eier pro Knoten vorhanden sind. Spinnmilbeneier sind mit bloßem Auge oder mit einer Lupe zu sehen. (Aus: http://www.lvwo-bw.de/pb/site/pbs-bw-new/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/lvwo/pdf/r/Rebschutz%20vor%20dem%20Austrieb.pdf?attachment=true).
Contexto 2	Sämling im zweiten Sommer. Es treiben wegen der Apikaldominanz nur wenige obere Augen aus (allerdings meist mehr als die beiden im Schema eingezeichneten!). Diese Fruchttriebe tragen wieder an jedem Knoten ein Blatt und gegenüber eine Ranke oder – an den unteren Knoten – statt Ranken (eine) zwei bis drei (vier) Trauben. In den Abbildungen sind die Ranken weggelassen. (Aus: https://projekte.uni-hohenheim.de/lehre370/weinbau/biologie/bio1.htm).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.google.es/search?q=nudo+de+la+vid&tbn=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwiSmpXD9-bfAhUO3OAKHYspDtMQsAR6BAgFEAE&biw=1600&bih=758#imgrc=kHdRXbPMYGG7hM:).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–Nebentrieb

Concepto	NEBENTRIEB
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > Sprossachse > Knospe
Definición	Ein sekundärtrieb, der aus einer Blattachsel am Haupttrieb wächst. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 649).
Variantes	-
Equivalencias	nieto
Contexto 1	Die Erziehung des Rebstocks erfolgt mit dem Austrieb im ersten Standjahr. Am Stützpfehl wird nu rein Trieb hochgezogen. Sollten sich mehrere Triebe entwickeln, wird nur der kräftigste Haupttrieb belassen. Alle anderen werden nach der Maifrostgefahr (Eisheilige) ausgebrochen oder sauber ausgeschnitten. (...) Im Laufe des Sommers erneut wachsenden Nebentriebe werden bis auf 2-3 Blattachsen entfernt. (Aus: https://www.saengerhof.de/tipps/gartentippsimmaerz/weinrebenimhausgarten/).
Contexto 2	Der Trieb wird fortlaufend angebunden mit dem Ziel, eine möglichst große Wuchshöhe zu erreichen. Nebentriebe halte man kurz. Nach dem Startguss bei der Pflanzung ist nur noch gelegentlichen Gießen notwendig. In späteren Jahren kommt der Weinstock - außer in schlimmen Trockenperioden - mit den natürlichen Niederschlägen aus. (Aus: https://www.rebschule-schmidt.de/reben_schneiden).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2015/08/morfologia-de-la-vid-vitis-vinifera-l.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2019


–Pedro Ximénez

Concepto	PEDRO XIMÉNEZ
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Taxonomie > Rebsorte > Weißweinsorte
Definición	Die Weißweinrebsorte ist traditionell mit Andalusien (Südspanien) und insbesondere mit Montilla-Moriles, wo sie etwa 70% der Gesamtrebfläche einnimmt, verknüpft, aber ebenso im Norden Kataloniens, in Valencia und der Extremadura sowie auf den Kanarischen Inseln anzutreffen. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 524).
Variantes	-
Equivalencias	Pedro Ximénez; Pedro Jiménez; Pedro; PX
Contexto 1	Der Pedro Ximénez (PX) ist der König der andalusischen Süßweine. Kaum eine andere Rebsorte kann derart hohe Zuckerwerte produzieren. Nach der Lese werden die Trauben getrocknet und sanft gepresst. Der süße Saft wird mit Alkohol versetzt und anschließend in Holzfässern gelagert. Die uralten Pedro Ximénez-Weine aus der D.O. Montilla-Moriles im Süden Spaniens markieren die Weltspitze der Süßwein-Klasse. (Aus: https://www.vinos.de/weinwissen/rebsorten/weiss/pedro-ximenez).
Contexto 2	Pedro Ximenez ist eine traditionelle andalusische Weißweinsorte, die für die weltberühmten ultrasüßen Sherries mit der Bezeichnung »PX« (wie Pedro Ximenez) verantwortlich ist. Sie bringt flaue und belanglose trockene Tischweine hervor. Auf den weißen Böden von Montilla-Moriles aber, einer Region in der Nähe der Stadt Cordoba, liefert sie hochenergetisch wirkende, trockene, salzig schmeckende Finos und Amontillados, ... (Aus: https://www.weinhalle.de/rebsorte/pedro-ximenez).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/pedro-ximenez.html)</p>
Autor /Fecha	IRA / 20.06.2019


—Ranke

Concepto	RANKE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > Sprossachse > Ranke
Definición	Pflanzenteil, mit der sich Zweige festhalten. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Variantes	
Equivalencias	tijereta; zarcillo
Contexto 1	Die Ranken entwickeln sich an den Knoten der Triebe. Sie sind die Kletterorgane der Rebe. Am Trieb folgt auf zwei Knoten mit einer Ranke ein Knoten ohne Ranke. Die Ranken sind gabelähnlich verzweigt und zwar zweiarmig, bei wenigen Sorten auch drei- oder gar vierarmig. Entwicklungsgeschichtlich werden die Ranken als umgestaltete Sproßgipfel angesehen. Die Stärke und Länge ihrer Ausbildung ist von Sorte zu Sorte verschieden. Die Spitze ist leicht gekrümmt. Bei Berührung wird die Unterstützung umschlungen, die Ranke dreht sich zu einer Spirale und hält den Trieb federnd fest. Im Herbst verholzt die Ranke. Sie wird dann vom Winzer Kreppel genannt. (Aus: https://www.weingut-hoerner.de/information/rebe.html#3129).
Contexto 2	In einer ersten Phase werden undifferenzierte Primordien (Gewebeanlagen) ausgebildet, die sich später zu einer Ranke oder einem Geschein entwickeln können. Diese Prozesse werden durch interne und externe Faktoren gesteuert. Maßgeblich beteiligt sind die Pflanzenhormone Gibberellinsäure und Cytokinin. Überwiegt der Gibberellinsäureanteil, wird die Infloreszenzdetermination blockiert und es bildet sich eine Ranke. Liegt dagegen das Cytokinin in hoher Menge vor, bildet sich eine Traube. Die maximale Infloreszenzzahl pro Knospe ist im mittleren Triebbereich im Juni bis Juli erreicht (Curle et al., 1983). Dies ist auf die günstigen klimatischen Bedingungen für die Gescheinsentwicklung in den Augen zurückzuführen. (Aus: http://www.vitipendium.de/Ertragssteuerung).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.flickr.com/photos/11299883@N08/7957697948)</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—Rebenerdfloh

Concepto	REBENERDFLOH
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Rebkrankheiten > Insekte
Definición	Käferart, deren Larven und Imagines die grünen Teile der Rebe befallen. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Variantes	Haltica ampelophaga, Weinerdfloh
Equivalencias	altica de la vid; animaló; azulita; blaveta; coco; coquillo; corocha (para referirse solo a la larva); <i>Haltica ampelophaga</i> ; escarbató; <i>Haltica lythri</i> ; <i>Haltica chalybea</i> ; pulgilla; pulgón de la vid; roe; saltiró.
Contexto 1	In Labor- und Freilandversuchen wurde nach der Isolationsmethode von PETRI und nach Beobachtungen auf der Rebe selbst der Lebens- und Entwicklungszyklus des erheblichen Schaden verursachenden Rebenerdflohes verfolgt. (Aus: https://www.google.de/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwip4NWQ45jjAhVyoVwKHUzNChoQFjADegQIAxAC&url=https%3A%2F%2Ffojs.openagrar.de%2Findex.php%2FVITIS%2Farticle%2Fdownload%2F7575%2F6995&usg=AOvVaw27ZqX-hOEh2wbvYm78IBBk).
Contexto 2	Dieser Schädling befällt neben den Blättern auch die grünen Triebe und die Trauben. Wegen der hohen erreichbaren Populationsdichten können beträchtliche Schäden entstehen. zur Zeit kommt der Rebenerdfloh jedoch nur lokal, vor allem in vernachlässigten Beständen vor. Neben einigen mechanischen Verfahren wird die Bekämpfung mit Insektiziden beschrieben. (Aus: https://www.google.de/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=20&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjWtMSc6JjjAhXPilwKHQmbCPw4ChAWMAI6BAgCEAI&url=https%3A%2F%2Ffojs.openagrar.de%2Findex.php%2FVITIS%2Farticle%2Fview%2F6403%2F6031&usg=AOvVaw0hnmvRr99MAI7QhwFk5kYP).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://coleonet.de/coleo/bilder/altica_tamaricis_hab.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–Rebzapfen

Concepto	REBZAPFEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > Sprossachse > Stamm
Definición	Einjähriger sehr kurzer Trieb eines Rebstocks, dem beim Rebschnitt nur ein bis vier Augen (Knospen) belassen wurden (eine Rute hat acht bis zwölf, ein Strecker vier bis sieben Augen). Aus den Knospen entwickeln sich die neuen, fruchttragenden Triebe. (Aus: https://www.wein.de/de/glossar/).
Variantes	Zapfen
Equivalencias	Pulgar, pitón, daga
Contexto 1	Weißweine, die jünger als zwei Jahre sind ebenso. Wenn die Weine älter sind, empfehle ich Ihnen, zwei Stunden vor dem eigentlichen Trinken den Zapfen aus der Flasche zu ziehen, einen Schluck zu probieren und dann zu entscheiden. Schmeckt er gut, kommt der Zapfen wieder drauf auf die Flasche und der Wein bleibt wo er ist. Schmeckt er karg, geizt mit Frucht, schmirgelt hartnäckig, dann belüften Sie ihn. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf).
Contexto 2	Der Zapfenschnitt ist für Traubenwein fast immer geeignet, versagt aber mitunter bei alten Sorten und bei sehr wüchsigen, jungen Pflanzen. Diese tragen dann zwar Laub, aber keine Früchte, weil ihre "basalen" (stammnahen) Knospen keine Anlagen zur Fruchtbildung enthalten. Dann sollten Sie die Zapfen länger, also mit 3 - 5 Augen schneiden bzw. auf den mittellangen Schnitt wechseln. (Aus: https://www.fassadengruen.de/uw/weinreben/uw/rebschnitt/uw/traubenwein/traubenwein.htm).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=pulgar+vid&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_sitesearch=&safe=images&as_filetype=&as_rights=#imgrc=Qb7Eki-AqXIC3M:).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Reif

Concepto	REIF
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > Sprossachse > Frucht
Definición	Wachsartige Belag auf den Traubenbeeren (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Variantes	
Equivalencias	pruina
Contexto 1	(...) Nur geringe Inlandsproduktion (Pfalz, Hausgarten), überwiegend Importe, fasta ganzjähriges Angebot. Vorherrschend zahlreiche weisse Sorten (Regina, Ohanes, Rozaki und auch Rosetti genannt, u. a.) blaue mit Anthocyanfarbstoffen in der Schale und mehr Gerbsäure. Haut mit abwischbarem, wachsartigen Reif überzogen. (Aus: http://www.asamnet.de/~schwemmr/kochbuch/data4/weintrauben%20%20%20tafeltrauben%20-%20info.htm).
Contexto 2	Näher untersucht ist der Wachsüberzug der Beerenepidermis, der Duft oder Reif der Früchte. (...) Diese Überzug verhütet eine übermäßige Transpiration der Beere und läßt auffallendes Regenwasser rasch ablaufen. (Aus: von der Heide & Schnitthener 1922: 75f.).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.google.es/search?q=pruina+de+la+uva&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwi fwNb0v-vVAhWFLVAKHffHmADcQ_AUICigB&biw=1600&bih=760#imgrc=Z_GTxnWFaGbo1M)</p>
Autor / Fecha	IRA / 19.05.2019

–Schenkel

Concepto	SCHENKEL
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > Sprossachse > Stamm
Definición	Bezeichnung für den mehrjährigen, verholzten Teil am oberen Ende des Rebstock-Stammes. Je nach Erziehungssystem werden sie zumeist horizontal (waagrecht), aber auch wie beim Vertiko-System vertikal (senkrecht) aufgebaut. Bei der zweiarmigen Form wird je ein Kordon horizontal links und rechts an Drähten entlang gezogen. Ein einarmiges System ist zum Beispiel Cordon de Royat in der Champagne. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/schenkel).
Variantes	Haupttrieb, Arm, Kordon, Rebschnekel
Equivalencias	brazo
Contexto 1	Die Trauben hingen unter der Laubwand und konnten so keinen Sonnenbrand bekommen. Hier bestand ebenfalls durch das Aufziehen einer Folie über die Traubenzone eine kostengünstigere Variante, seine Trauben kurz vor der Ernte trocken zu halten. Das Laubdach wurde nicht geschützt und war somit für Schaderreger angreifbar. Beim Ungarischen V-System wurden die Trauben ebenfalls durch das Blätterdach vor Sonnenbrand geschützt. So wie es das System vorsieht, legten sich die meisten Triebe selbstständig auf die zwei Schenkel. Die übrigen sollten manuell auf den jeweiligen Schenkel abgelegt und eventuell geheftet werden. (Aus: http://orgprints.org/17348/1/17348-06OE042-1wo-russ-2010-anbausystem-tafeltrauben.pdf).
Contexto 2	Die Cordon-Erziehung ist das weltweit verbreitetste Rebenerziehungssystem. Es hat den Vorteil, daß der Rebschnitt und das Aufbinden der Rebschenkel relativ leicht sind und keine großen handwerklichen Fähigkeiten erfordern – bei zunehmender Verknappung von erfahrenen Weinbergarbeitern ein wichtiger Gesichtspunkt. Zudem können Reben im Cordon-System leicht mechanisch beschnitten und später auch mechanisch geerntet werden. Bei der Cordon-Erziehung werden ein oder zwei Rebschenkel permanent stehengelassen und an den Draht gebunden. Die Cordon-Erziehung ist in Nord- und Südamerika, in Südafrika, Australien und Neuseeland weit verbreitet. Aber auch in Europa, vor allem in einigen Weindörfern Burgunds (Chassagne- Montrachet), werden die Reben nach diesem System erzogen. https://www.weinkenner.de/die-reben-erziehungssysteme/
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.es/search?biw=1600&bih=760&tbn=isch&sa=1&q=brazo+de+la+vid&oq=brazo+de+la+vid&gs_l=psy-ab.3...7544.12854.0.13106.32.23.1.0.0.0.187.2532.7115.22.0...0...1.1.64.psy-ab..14.17.2026...0j0i24k1.mcZJ7wiA9lo#imgrc=FdBmf51AP-rwM).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

—schlafendes Auge

Concepto	SCHLAFENDES AUGE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Morphologie > Sprossachse > Knospe
Definición	Als schlafendes Auge wird eine Adventivknospe bezeichnet, die am Stamm oder Stammfuß des Rebstocks ausgebildet wird. Diese sind im Unterschied zu den Axillarknospen nicht bereits im Jahr zuvor vorgebildet worden, sondern werden erst bei Wuchsstörungen oder Verletzungen des Rebstocks irgendwo am Stamm neu induziert (ausgelöst). (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/auge).
Variantes	schlafende Knospen
Equivalencias	yema latente
Contexto 1	Der Rebbauer nennt die Knospen, die im letzten Frühjahr nicht geöffnet und später von Rinde überwachsen wurden, "schlafende Augen". Aus ihnen bilden sich dann im nächsten Wachstumszyklus die neuen, Trauben tragenden Sommertriebe. (Aus: https://www.delinat.com/rebschnitt.html).
Contexto 2	Auch treiben aus dem schlafenden Auge gewöhnlich mehrere Triebe zugleich, wodurch man also nicht in Beilegenheit in Betreff einer Kopfbildung gebracht wird. (Aus: Bronner 1834: 66).
Imágenes	<p>(Aus: https://lavozdelvino.wordpress.com/2012/04/27/el-desborre-el-despertar-de-la-vid/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.07.2019

–Spaliererziehung

Concepto	SPALIERERZIEHUNG
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Bodenbearbeitung > Kultivierungstechniken
Definición	Allgemeine Bezeichnung für das weltweit häufigste und auch älteste Erziehungssystem für Keltertrauben. Es wurde schon in der Antike von den Römern verwendet. Im Gartenbau findet es für vieler Obstarten Anwendung. Für Zierreben oder Tafeltrauben erfolgt die Erziehung für dekorative Zwecke häufig an einer Wand entweder frei rankend oder mittels Rankhilfen wie Holzrahmen oder Gitter. Bei im Weinberg kultivierten Keltertrauben werden die Triebe mittels Stützsystemen in unzähligen Varianten in der gewünschten Form befestigt bzw. geführt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [onlinr]).
Variantes	-
Equivalencias	espaldera, contraespaldera
Contexto 1	In Bezug auf den Befall mit Heu- und Sauerwurm war kein Unterschied festzustellen. Wegen des lockereren Traubenaufbaus und damit der geringeren Ausbreitung von Botrytis, könnte hier möglicherweise sogar ein Befall durch den Sauerwurm eher toleriert werden als bei den dichter gepackten Trauben bei der Spaliererziehung. (Aus: https://www.researchgate.net/publication/236880864_Nichtschnittsystem_an_der_Mittelmosel_Lasst_sich_die_Rebe_antiautoritar_erziehen).
Contexto 2	Die Rebenerziehung hält den Rebstock im Rahmen und ermöglicht eine optimale Nutzung der Sonnenenergie zur Produktion von Zucker für die Trauben und Reservestoffen für die Erhaltung der Rebe. Des weiteren wird das Rebenwachstum auf die Reihe begrenzt und ermöglicht dadurch Bodenpflege und Pflanzenschutzmaßnahmen. Außerdem werden die Triebe, die für den Anschnitt im Folgejahr benötigt werden, geschützt. Die Rebenerziehungssysteme folgen den Ansprüchen der Technik und der Rebsorten. Noch 1950 standen auf 1 ha Rebfläche fast 10.000 Pflanzen bei Zeilenhöhen von 1,20 m und Laubwänden von 0,60 m Höhe. Heute, bei verdoppelter Reihenbreite um 2,00 m, sind die Zeilen bis 2,00 m hoch mit Laubwandhöhen um 1,20 m. Dies ermöglicht ein ausgewogenes Blatt/Fruchtverhältnis und gewährleistet auch bei steigendem Stockertrag auf größerer Standfläche die Erhaltung der Qualität. Bei der heute üblichen Spaliererziehung werden je nach Bodenfruchtbarkeit ein oder zwei, mehr oder weniger lange Triebe über einem Biegedraht zu einem Halb- oder Pendelbogen formiert. (Aus: http://www.vitipendium.de/Rebenerziehung).
Imágenes	 <p>(Aus: http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=ESPALDERA)</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.09.2019

–Traubenannahme

Concepto	TRAUBENANNAHME
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Bodenbearbeitung > Lese > Traubentransport
Definición	Großes Gefäß, in dem die Traubenernte angenommen ist. Es ist die erste Schritte der Weinherstellung. (Elaboración propia).
Variantes	
Equivalencias	tolva
Contexto 1	Traubenannahme und Traubenstransport (vom Weinberg zur Kelter) werden oft in einem Atemzug genannt, was verfahrenstechnisch sinnvoll ist, für die Erläuterung des Begriffs jedoch Verwirrung schafft. Die eigentliche Traubenannahme beginnt unmittelbar mit der Beendigung des Traubentransportes in die Kelter. (Aus: https://shop.remstakellerei.de/glossareintrag/Traubenannahme).
Contexto 2	WEINKELLEREI LENZ MOSER, BEI KREMS IN ÖSTERREICH Jahr: 2019 Name: Weinkellerei Lenz Moser, bei Krems in Österreich Betriebsgröße: Neu bau der Weinkellerei- Traubenannahme und Kelterhaus Besonderheiten: • Transportlinie für Einheitsboxen • Abbeermaschine Scharfenberger AS 60 (40-60 t/h) + Quetschwalze Modell: TM 700 (...)
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.interempresas.net/Vitivinicola/FeriaVirtual/Producto-Tolva-de-recepcion-de-uva-Coviman-98564.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.05.2018

–Vitis Vinifera L.

Concepto	VITIS VINIFERA L.
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Taxonomie > Rebsorte
Definición	Im Unterschied zu Amerikaner-Reben und Asiaten-Reben (mit je rund 30 verschiedenen Rebenspezies) gibt es nur diese einzige europäische Spezies. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/vitis-vinifera).
Variantes	-
Equivalencias	Vitis vinifera L
Contexto 1	Die traditionsreichen Rosinen „Pasas de Málaga“ werden aus an der Sonne getrockneten, reifen Früchten der <i>Vitis vinifera</i> L., Rebsorte Muskat von Alexandria (auch bezeichnet als „Moscatel Gordo“ oder „Moscatel de Málaga“), erzeugt. (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:52012XC0619(05)).
Contexto 2	Die Weinrebe (<i>Vitis vinifera</i> L. ssp. <i>vinifera</i>) gehört zu den bedeutendsten Kulturpflanzen weltweit. Ihre hohe Anfälligkeit für eine Vielzahl von Pathogenen, insbesondere dem Echten (Erysiphe necator) und Falschen Mehltau (<i>Plasmopara viticola</i>), ist für den Weinbau eine besondere wirtschaftliche Bedrohung und kann zu erheblichen Ernteaussfällen führen. (Aus: https://archiv.ub.uni-heidelberg.de/volltextserver/16997/)
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?q=vitis+vinifera&rlz=1C1CHBF_esES857ES857&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiUmOOfiMbjAhVSSxoKHeCGBloQ_AUIESqB&biw=960&bih=460#imgrc=cclIDNvO7vIN-M:).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Wipfeln

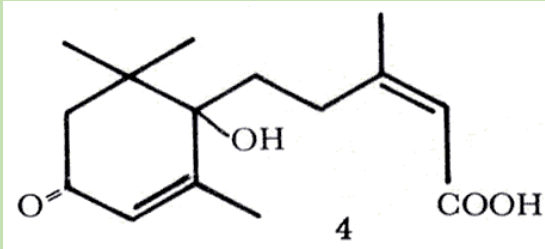
.Concepto	WIPFELN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Bodenbearbeitung > Entspitzen
Definición	Diese Maßnahme im Weingarten wird einige Wochen nach der Blüte des Rebstocks durchgeführt. Dabei erfolgt ein maßvolles Abstützen der überhängenden Triebe. Dadurch soll eine bessere Belüftung und Sonneneinstrahlung bewirkt und die Gefahr eines Befalles durch den Schimmelpilz Botrytis herabgesetzt werden. Siehe auch unter Triebspitzen-Schnitt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Entspitzen, Erbrechen, Gipfeln, Kappen, Köpfen, Schwänzen
Equivalencias	despunte
Contexto 1	Die Fragestellung der Weinbaupraxis war die, ob starkem Wipfeln und vor allem bei einem späten Wipfelterminen nahe dem Lesetermin mit einer Steigerung der Gerbstoffe in den Trauben und einer grüneren Aromatik zu rechnen ist? (Aus: http://www.agrar.steiermark.at/cms/dokumente/10936035_11731059/ede92937/Wipfeln_1.pdf).
Contexto 2	Das Wipfeln dürfte weniger eine Steigerung der Gesamtphenole im Rebstock bewirken, sondern zu einer Phenoloxidation direkt an den Schnittstellen führen als quasi Wundverschluss. (...). Man hat bei roten Sorten auch keinen Einfluss auf die Farbextraktion durch Wipfeln feststellen können. Die Hypothese, dass durch spätes Wipfeln (ca. 1 Monat vor der Ernte) die Rebe in eine Wuchsdepression fällt und dadurch vermehrt Phenole synthetisiert klingt auch eher unwahrscheinlich. (Aus: http://www.agrar.steiermark.at/cms/dokumente/10936035_11731059/ede92937/Wipfeln_1.pdf).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=despunte+vid&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_sitesearch=&safe=images&as_filetype=&as_rights=#imgcr=R4J94i5wubGsoM)</p>
Autor / Fecha	IRA / 29.04.2018

4.6.2. Weinherstellung


–Abbeeren

Concepto	ABBEEREN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Abbeeren
Definición	Das Entfernen der Traubengüstes und das Lösen der Beeren von den Weintrauben Das Trennen der Beeren von der Traubenstielen (...) erfolgt gewöhnlich beim oder unmittelbar nach dem Mahlen des Traubenguts (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p.1)
Variantes	Entstielen; Entrappen
Equivalencias	Despalillado
Contexto 1	Jede unnötige mechanische Belastung der Trauben ist nach Möglichkeit zu vermeiden, da dies zu vermehrten Trubstoffen führt. Deshalb muss die Notwendigkeit des Abbeerens gut überlegt werden. Bei einer maschinellen Weinlese werden bereits die Beeren vom Traubengerüst geschlagen und die Blätter und Stiele mittels Gebläse entfernt. Bei der beim Rotwein üblichen Maischegärung werden die Stiele grundsätzlich entfernt. In bestimmten Fällen erfolgt jedoch bei der Rotweinbereitung kein Abbeeren. Das ist bei einer Ganztraubengärung der Fall, wie sie bei den Techniken Macération carbonique und Macération semi-carbonique üblich ist. Ebenso bleiben vor einer speziellen Form des Pressens- der Ganztraubenpressung - die Trauben ganz und unversehrt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online])
Contexto 2	Beim Abbeeren werden die Beeren von den Stielgerüsten der Traube getrennt. Die Stielgerüste enthalten sehr starke Phenole, die bitter schmecken können. Für Weißwein und Roséwein werden manchmal die gesamten Trauben – also inklusive Stielgerüste – gepresst, da dadurch sehr wenig Trubstoffe entstehen, die einen Einfluss auf den Weingeschmack haben können. Findest du diesen Zusammenhang spannend? Dann ließ auch meinem Artikel zu Veganem Wein. (Aus: https://genaumeinwein.de/weinherstellung-von-der-traube-zum-wein/).
Imágenes	 <p>(Aus: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/10/despallado-o-desgranado-o.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 15.06.2019

–Abscisinsäure

Concepto	ABSCISINSÄURE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Fassfüllung > Gärung
Definición	In der Weinrebe vorkommendes, physiologische und Wachstumsvorgänge regulierendes Hormon. Die Synthese wird durch physiologischen Stress, u. a. kurze Tage und Wasserstress, gefördert. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 2).
Variantes	(ABA)
Equivalencias	ácido abscísico, (ABA)
Contexto 1	Die Wirkung der Abscisinsäure nimmt mit zunehmendem Alter der Blüten und Beeren ab. Mu111Ns and OsoRNE (1970) behandelten Blätter einzelner Nodienabschnitte mit Abscisinsäure und fanden ein unterschiedliches Wachstum der Infloreszenzen. In den Blättern wurde der Einbau von Aminosäuren in das Blattprotein durch Abscisinsäure deutlich verringert. (Aus: https://ojs.openagrar.de/index.php/VITIS/article/download/7360/6785).
Contexto 2	Pflanzeneigene Botenstoffe zur Regulierung von Wachstum und Entwicklung. Phytohormone sind chemisch sehr unterschiedlich aufgebaut, weshalb man sie gruppenweise nach ihrer Wirkung in Wachstum fördernde bzw. auslösende Verbindungen einteilt (Auxine, Cytokinine und Gibberelline) und solche, die auf das Wachstum hemmend wirken (Abscisinsäure und Ethylen). (Aus: https://www.remstalkellerei.de/wein-lexikon/phytohormone).
Imágenes	 <p>(Aus: http://3.bp.blogspot.com/-IPlwzf8FFbM/Um2u_5d5MLI/AAAAAAAAAWOc/ao5MYWSzFbl/s1600/fap123.gif).</p>
Autor / Fecha	IRA / 13.05.2019


—Abstich

Concepto	ABSTICH
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Abzug
Definición	Umfüllen eines jungen Weines nach der Gärung in einen anderen Behälter. Dadurch wird der Wein vom Geläger (Hefebodensatz, Grobhefe), Trub (Schwebestoffe), sowie ungelösten Teilen von Fruchtfleisch und Traubenschale getrennt. Der Abstich erfolgt durch Umpumpen oder schonender durch Siphonieren in einen leeren Behälter. Bei modernen Abstichtanks sind die Absaugstutzen höhenverstellbar und können damit flexibel über dem Bodensatz eingestellt werden. Gegebenenfalls erfolgt dies mehrmals. Nach der Gärung und anschließendem Klären erfolgt der erste Abstich, bei dem das Geläger (Grobhefe) entfernt wird. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Abziehen; Soutirage; Umzug
Equivalencias	trasiego; trasiega
Contexto 1	In der traditionellen Weißweinbereitung wurde alsbald nach Abschluss der Gärung ein Abstich durchgeführt, gefolgt von der Filtration einige Monate später. In der zwischen Abstich und Filtration liegenden Phase, während der eine eventuell notwendige Schönung vorgenommen wurde, sind die Weine mehr oder weniger hefetrüb. Es handelt sich um die so genannte Feinhefe. Dies ist auch heute noch internationaler Standard. (Aus: https://www.schneider-oenologie.com/downloads/feinhefe-arbeiten-mit-hefe-nach-gaerung.pdf).
Contexto 2	Der letzte Handgriff in der Weinherstellung ist der Abstich. Sobald sich die abgestorbenen Hefen am Boden befinden, werden diese nun durch den sogenannten Abstich entfernt. Anschließend werden auch noch die letzten Trubstoffe, mithilfe der Filtration oder Schönung entfernt. Dann ist der Wein fast schon bereit zum Reifen. (Aus: https://wein-fuer-laien.de/winzer-sein/weinherstellung/#ue9).
Imágenes	 <p>(Aus: http://www.vinopedia.tv/wp-content/uploads/2016/11/Cap.-14-Crianza-y-trasiego-1.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–Abstoppen

Concepto	ABSTOPPEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Fassfüllung > Gärung
Definición	Künstliches Unterbrechen der Gärung, um den zu diesen Zeitpunkt vorhandenen (noch nicht vergorenen) Restzucker zu erhalten. Durch verschiedene Methoden bzw. Mittel werden die Hefen entfernt, abgetötet oder zumindest in ihrer Tätigkeit sehr stark gehemmt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Stoppen
Equivalencias	apagamiento, apagado (del vino), apagar
Contexto 1	Die Gärung dauert, je nach Jahrgang, Gärtemperatur und angestrebtem Weintypus, von ein paar Tagen über mehrere Wochen bis zu mehreren Monaten. Das gezielte Abstoppen erfolgt, um eine gewisse Menge Restzucker zu behalten. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto 2	Die Tabelle 1 zeigt die Daten eines Riesling Kabinett, aus zweiverschiedenen gleich großen Gebinden, der mit 35 g/l Restzucker abgestoppt werden soll. Wein Nr. 1 liegt deutlich darunter (24,5 g/l) und Wein Nr. 2 darüber (51,2 g/l Restzucker. Im Cuvee erreichen die Weine ca. 37 g/l. Durch ein sanftes Abstoppen kann der Restzucker erhalten werden. Auch fällt durch Kälte noch einiges an Weinstein aus. Hier muss dann später die Balance zwischen Restzucker und Gesamtsäure gefunden werden. (Aus: https://www.wagner-alez.de/files/KIS%20News2017/KIS%209%20G%C3%A4rstopp,%20SO2,%20Absich,%20NOPA,%20Umstrukturierung.pdf).
Imágenes	 <p>(Aus: http://www.vinopedia.tv/wp-content/uploads/2016/11/Cap.-14-Crianza-y-trasiego-1.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 13.5.2019


–Agraffe

Concepto	AGRAFFE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Abfüllung > Verkorken
Definición	Quadratisch gebogener Drahtbügel, dessen unterer Teil offen ist und dessen beide Enden mit einer Festhaltevorrückung versehen sind. Dient bei der zweiten Gärung zur Sicherung des Füllkorkens. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1724;de).
Variantes	Abfüllbügel
Equivalencias	agrafe; bozal; caperuzón; morrión
Contexto 1	Der Zweck der Agraffe ist es, ein unkontrolliertes Herausschiessen des Korkens zu verhindern. Das ist auch nötig, zumal so mancher Schaumwein einen großen Innendruck auf die Flasche entwickeln kann. Daher werden im Regelfall dickere Flaschen verwendet, die eine größere Wandstärke vorweisen. (Aus: https://magazin.wein.com/).
Contexto 2	Aufgrund des hohen Innendrucks in den Sektflaschen müssen Sektkorken anders konzipiert sein als Korken für Stillweine. Um die Gasdichtigkeit zu garantieren und um zu verhindern, dass die Korken nach Lösen der Agraffe sofort aus der Flasche schießen haben Sektkorken einen wesentlich stärkeren Durchmesser als Stillweinkorken. (Aus: https://sektkellerei.de/sekt/korken-agraffe).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://www.taninotanino.es/posts/vinos-espumosos-y-gasificados-parte-ii).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018


–alkoholische Gärung

Concepto	ALKOHOLISCHE GÄRUNG
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Fassfüllung > Gärung
Definición	Fallweise verwendete nähere Bezeichnung für den biochemischen Prozess der Umwandlung von Zucker in Ethanol und Kohlendioxid. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	ethanolische Gärung
Equivalencias	fermentación alcohólica
Contexto 1	Bei der alkoholischen Gärung wandeln Mikroorganismen (Hefepilze) zwecks Energiegewinnung Glucose zu Ethanol, Kohlenstoffdioxid und Wasser um. Bei diesem Prozess entstehen im Rahmen der Glykolyse zwei Adenosintriphosphat (ATP). (Aus: http://www.biologie-schule.de/alkoholische-gaerung.php).
Contexto 2	Die alkoholische Gärung verläuft unter anaeroben Bedingungen in Hefezellen und wird seit alters her durch den Menschen zur Herstellung alkoholischer Getränke und zum Brot backen genutzt. Die Gärung beginnt wie die Atmung mit dem Abbau organischer Substrate durch Glykolyse. Unter anaeroben Bedingungen ist jedoch kein molekularer Sauerstoff für die Oxidation verfügbar. (Aus: https://www.lernhelfer.de/schuelerlexikon/chemie/artikel/gaerung).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.aprenderdevino.es/fermentacion-alcoholica/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

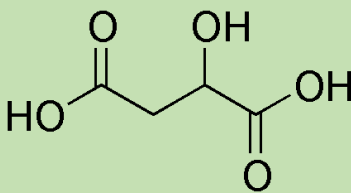
–Alkoholzusatz

Concepto	ALKOHOLZUSATZ
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Techniken und Vorgänge
Definición	Bezeichnung für den Zusatz von zumeist reinem Alkohol zum Traubenmost oder Wein. (...) Diese Form der Weinbereitung hat hauptsächlich in südlichen Ländern wie Italien, Frankreich, Griechenland, Portugal und Spanien eine alte Tradition und wurde früher vor allem angewendet, um den Wein haltbarer zu machen. Deshalb wird dies auch als Fortifikation (Befestigung, Verstärkung) bezeichnet. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Aufspritzen, Spritzen
Equivalencias	encabezado, fortificación, alcoholización
Contexto 1	Der höchste auf natürliche Art erreichbare Alkoholgehalt liegt irgendwo bei 17%. Erreicht ein Wein diese Konzentration, tötet der Alkohol die Hefen ab, sie schaufeln sich buchstäblich ihr eigenes Grab. Sherry, Port und Co. (die wir in diesem Buch ausklammern) verdanken ihre höheren Alkoholwerte dem sogenannten ‚aufspritzen‘ mit reinem Alkohol. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf).
Imágenes	 <p>(Aus: http://lh4.ggpht.com/-S432W7qwljk/T-T3mfMu5uI/AAAAAAAAANMQ/g9iG6WlqGkc/Alcoholizaci%2525C3%2525B3n%252520deI%252520vino_thumb%25255B2%25255D.jpg?imgmax=800).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


– Apfelmilchsäuregärung

Concepto	APFELMILCHSÄUREGÄRUNG
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Fassfüllung > Gärung
Definición	Verwandlung der Äpfelsäure im Wein in Milchsäure und Kohlensäure (durch Bakterien verursacht). (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2411;de).
Variantes	biologische Säureabbau; malolaktische Gärung
Equivalencias	fermentación maloláctica
Contexto 1	Die Vorteile einer Apfelmilchsäuregärung: ein angenehmeres Aroma, eine bessere mikrobiologische Stabilisierung, ein Sinken des Säuregehalts und ein lieblicherer Geschmack sind direkte Folgen. (Aus: https://www.brouwland.com/content/docs/001/001%20Appel-melkzuurgisting/001.300.3-001.301.1 MAN_DE_Vinoferm%20Malocid.pdf).
Contexto 2	Das Reifen ermöglicht auch die Ablagerung der größten Partikel, was den Abstich erleichtert. Während der 15 bis 18-monatigen Reifung in Fässern findet die Apfelmilchsäuregärung statt. Der erste Abstrich wird am Ende der Apfelmilchsäuregärung durchgeführt. Diese Gärung bringt das Sinken des natürlichen Säuregehaltes des Weins mit sich und ändert spürbar die Aromen. (Aus: http://www.tortochot.com/de/das-weingut/die-weinreifung.html).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.carlosserres.com/como-es-la-fermentacion-malolactica/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

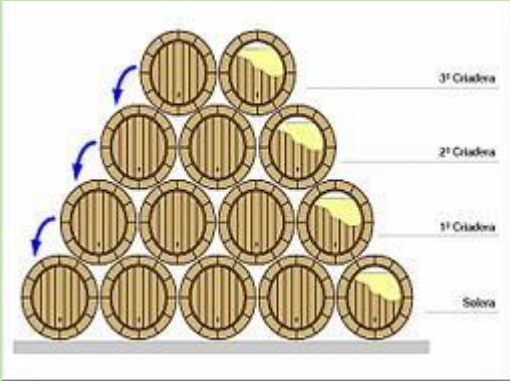
–Äpfelsäure

Concepto	ÄPFELSÄURE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Fassfüllung > Gärung
Definición	Äpfelsäure ist neben Weinsäure und Zitronensäure eine der drei wichtigsten organischen Säuren im Wein. In der Natur kommt sie vor allem in unreifen Äpfeln, Berberitzenbeeren, Quitten, Stachelbeeren, Vogelbeeren und Weintrauben vor. Ihren Namen erhielt sie deshalb, weil sie im Jahre 1785 erstmals aus Apfelsaft isoliert und beschrieben wurde. In den noch unreifen Trauben hat sie einen hohen Anteil bis 20 g/l, im Wein beträgt der Anteil zwischen 0,5 bis 6 g/l. Parallel zur Zuckereinlagerung während der Beerenreife erfolgt die Abnahme der Mostsäuren. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Hydroxybernsteinsäure
Equivalencias	Ácido málico
Contexto 1	Während der Traubenreife am Weinstock erhalten die Trauben (die einzelnen Beeren) v.a. über die Photosynthese Zucker und verbrauchen Säure (besonders Äpfelsäure) für die Versorgung. Eine „reife“ Traube enthält als grobe Anhaltswerte 200 g/l Zucker (rd. zu gleichen Anteilen Glucose und Fructose) und rd. 6 g/l Säure (knapp ca. ¾ Weinsäure, ca. ¼ Äpfelsäure). Es braucht übrigens ungefähr 30 g/l Zucker, um 1 g/l Säure auszugleichen, ansonsten wäre eine (Wein)Flüssigkeit fast untrinkbar. (Aus: http://weingide-montfort.de/attachments/and/92/2012-10-01%20Weinkompndium%20der%20Weingide%20Montfort.PDF).
Contexto 2	Weinsäure ist eine charakteristische Säure für Wein und bildet dort gemeinsam mit der Äpfelsäure eine der beiden Hauptkomponenten der Säurefraktion eines Mostes. Anhand des Verhältnisses von Weinsäure zu Äpfelsäure kann man die Reife und die Qualität von Trauben bzw. Most bewerten, da im Verlauf der Reife die Äpfelsäure verstoffwechselt wird. Somit verschieb sich das entsprechende Verhältnis mit zunehmender Reife. Aufgrund des Weinsteinausfalls sowie der Umsetzung von Äpfelsäure zu Milchsäure ist eine solche Bewertung im Wein nur noch bedingt durchführbar. (Aus: https://www.institut-heidger.de/organische-saeuren/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/19/Malic_acid2.png).</p>
Autor / Fecha	IRA / 13.05.2019


–Chaptalisierung

Concepto	CHAPTALISIERUNG
Categoría conceptual/ Dominio	Weinbau
Subdominio(s)	Weinbereitung > Techniken und Vorgänge
Definición	Eine nach ihrem Befürworter Jean-Antoine Chaptal benannte kellertechnische Maßnahme zur Erhöhung des endgültigen Alkoholgehalts von Wein durch Zugabe von Zucker zum Traubensaft oder Most vor bzw. während der Gärung. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 134).
Variantes	
Equivalencias	chaptalización
Contexto 1	Es gibt Weintrinker, die glauben noch immer, daß ein Wein umso hochwertiger sei, je höher sein Alkoholgehalt ist. Das ist Unssin. Dieses noch immer weitverbreitete Denken hat aber immerhin zu einer der meistpraktizierten Weinmanipulationen überhaupt geführt: der Anreicherung des Mostes mit Zucker, im Fachjargon „Chaptalisierung“ genannt. (Aus: https://www.weinhalle.de/).
Contexto 2	Das Ausmaß, in dem dieses Verfahren heute praktiziert werden darf, ist durch Verordnungen der EU geregelt, die den Zucker allerdings gerne langfristig durch Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat ersetzen möchte. In der Weinbauzone A darf der Alkoholgehalt durch Chaptalisierung um bis zu 3,5 % vol. (in außergewöhnlich ungünstigen Jahren bis 4,5 % vol.), in der Zone B bis 2,5 % vol. (bzw. 3,5 % vol.) und in den Zonen C bis 2 % vol. erhöht werden. (Quelle: https://www.weingueter-in.de/weinlexikon/chaptalisieren/)
Imágenes	 <p>(Aus: http://www.sevi.net/es/3496/12/10536/Doce-cuestiones-sobre-la-chaptalizaci%C3%B3n.htm).</p>
Autor / Fecha	IRA / 27.10.2018


–Criaderas und Soleras

Concepto	CRIADERAS UND SOLERAS
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Weißweinbereitung
Definición	Likörwein ‚Jerez-Xérès-Sherry‘, ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda‘, ‚Montilla-Moriles‘, ‚Málaga‘ und ‚Condado de Huelva‘, wobei ‚criaderas‘ genannte Eichenfässer übereinander gestapelt werden, der zuletzt gewonnene Wein auf der obersten Stufe eingefüllt wird und durch regelmäßiges Nachfüllen der Weine der verschiedenen darunter liegenden Stufen oder ‚criaderas‘ über einen langen Zeitraum schließlich die unterste Stufe oder ‚solera‘ erreicht, auf der der Reifungsprozess abgeschlossen ist. (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Variantes	Solera-System, Solera-Verfahren, Solera-Criadera-System
Equivalencias	Solera-System, criaderas y soleras
Contexto 1	Die Weine müssen mindestens drei Jahre im Solera-System reifen, bevor sie in den Verkauf gelangen dürfen. Die Topqualitäten weisen meist eine Reifezeit von 5 – 8 Jahren auf (bei Manzanilla und Fino), andere Sherry-Typen sogar 20 – 30 Jahre (VOS/VORS) und mehr. Da es sich um ein dynamisches Reifeverfahren handelt, bezieht sich die Altersangabe dabei immer auf das Durchschnittsalter des Weins. Bei einem Sherry, der in einem Solera-System heranreift, das z.B. 1847 angelegt wurde, können auch heute noch Spuren des Sherrys aus diesem alten Jahrgang enthalten sein. So können sich in einem Glas Sherry mehr als 150 Jahre Kellerkunst vereinen. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/downloads/fak_01_dossiers/DossierJerez.pdf).
Contexto 2	Feiner Aperitiv! Als Vorbild für diesen oxidativ hergestellten trockenen Generoso gelten die traditionellen Rancio-Weine, die ähnlich wie die Sherry in Jerez im Solera-System reifen, in diesem Fall in Fässern aus französischer Eiche. In schönem Amber-Rotbraun leuchtet er im Glas und hinterlässt beim Schwenken lange Kirchenglasfenster. Das Bouquet trägt Aromen von getrockneten Feigen und braunem Karamell, im Mund hinterlässt er eine gute Fülle mit angenehmer Weichheit. (Aus: https://www.vinos.de/sereno-solera-2009).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.catadelvino.com/uploads/el-proceso-de-crianza-de-soleras-y-criaderas-a-que-vinos-afecta-9229-1.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–Eiswein

Concepto	EISWEIN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Weinsorten
Definición	Bezeichnung für einen aus gefrorenen Trauben erzeugten speziellen Weintyp. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	
Equivalencias	Eiswein; vino de hielo
Contexto 1	Die Trauben für diesen Wein werden erst geerntet, wenn eine Mindesttemperatur von -8 Grad Celsius erreicht ist. Wichtig ist, dass die Trauben in gefrorenem Zustand gepflückt und schnell verarbeitet werden. Der Eiswein enthält einen hohen Anteil an Zucker und Säure und gilt als sehr hochwertig. Winzer reduzieren die Ertragsmenge bewusst, um die Qualität der Traube und damit die des Eisweins zu erhöhen. (Aus: https://rhein-ahr-wein.de/blogs/weinwissen/weinlexikon-weinlatein).
Contexto 2	Der Eiswein nimmt eine Sonderstellung ein. Hier handelt es sich um Wein aus gesunden Trauben. Die Konzentration erfolgt auf natürliche Weise durch Frost. Bei -7° Celsius kristallisiert Wasser in den Beeren zu Eis und diese geben beim Pressen nur einen Teil des Wassers, alle anderen Inhaltsstoffe aber vollständig ab. Eiswein zählt ob der Konzentration zu den edelsüßen Weinen, obwohl nicht Edefäule, sondern Frost diese bewerkstelligt. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf)
Imágenes	 <p>https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/48/Ice_wine_grapes.jpg</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–Fassbauch

Concepto	FASSBAUCH
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Böttcherei
Definición	Teil des Fasses, der den grössten Umfang besitzt. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1907;de).
Variantes	-
Equivalencias	Bojo
Contexto 1	Aus Eichenholz, Füllmenge 127 liter, Fassbauch circa 60 cm, Fasskopf circa 53 cm länge circa 68 cm. Das Holzfass ist in gutem Zustand und kann weiterhin als Weingefass genutzt werden, dazu vorher ein bis zwei Tage mit Wasser befüllen um Dichtheit zu garantieren. (Aus: https://picclick.de/Holzfass-Kellerie-Beh%C3%A4lter-F%C3%A4sser-323966524451.html).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-venenciador).</p>
Autor / Fecha	IRA / 30.10.2019

–Fassdaube

Concepto	FASSDAUBE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Böttcherei
Definición	Brett, das für die Herstellung von Fässern besonders gebogen und hergerichtet ist. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1707;de).
Variantes	Daube
Equivalencias	duela
Contexto 1	Das ideale Geschenk für jeden Wein-Liebhaber und die passende Dekoration für jeden Weinkeller! Fassdauben von neuen oder gebrauchten Barriques lassen sich zu individuellen Kerzenständern, Teelichthaltern oder zu Fruchtschalen umfunktionieren. (Aus: https://www.kueferei.com/index.php/2016/10/25/hallo-welt/).
Contexto 2	Für Winzer und Weintrinker sind die kleinen Eichenholzfüßchen mit 225 Liter Inhalt nicht mehr wegzudenken. Im Gegensatz zum traditionellen Holzfass mit 1.000 Liter Inhalt ist das kleine Barrique mehr als ein Medium zur Weinherstellung: es aromatisiert den Wein bei der Lagerung. Das Fass wird bei der Herstellung von innen geröstet, damit die Fassdauben gebogen werden können. (Aus: https://www.vinum.eu/de/yoopress-news/vinophiles/2011/edle-faesser-fuer-ein-feines-aroma/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.canadell.com/es/duela-tostada-brasero).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018


–Fassstapel

Concepto	FASSSTAPEL
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Böttcherei
Definición	Regelmässig aufgeschichtete Fässer (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2827;de).
Variantes	Satteln
Equivalencias	andana
Contexto 1	Wie bei nahezu allen Sherrys erfolgt die Reifung in einem Solera-System. Dabei handelt es sich um einen traditionellen Fassstapel, den der Sherry über mehrere Jahre durch die „Criaderas“ bis zur untersten Reihe -der „Solera“- durchläuft. (Aus: https://www.spirituosen-journal.de/bericht-hinter-den-kulissen-der-bodega-lustau-69764/2/).
Contexto 2	Etwas verwundert nahm er seine dunkle Umgebung wahr. Zwischen einem Fassstapel und einem Lagerhaus, gleich neben dem Hafenbecken, saß er auf einer Kiste und wusste nicht, wie er dorthin gelangt war. (Aus: https://books.google.es/books?id=2iN3DwAAQBAJ&pg=PT291&lpg=PT291&dq=Fassstapel&source=bl&ots=XWwsW4C0B6&sig=ACfU3U16jot2W8eo8lGh4FNa-sbH34SxvA&hl=de&sa=X&ved=2ahUKEwiDgPmt9avmAhWuzoUKHdqWBpU4FBD0ATAAegQIBRAB#v=onepage&q=Fassstapel&f=false).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.enoarquia.com/bodegas-jerezanas-edificando-terrano/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018

–Filterdichten

Concepto	FILTERDICHTEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Filtration
Definición	Ablagern einer Schicht von Gelatine, Eiweiss oder Kieselgur auf dem Filtriergewebe zur Verstärkung der Filtrierfähigkeit. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2071;de)
Variantes	-
Equivalencias	encolado
Contexto 1	Würden für die Sterilfiltration auch die große und mittlere Filterdichte als Vorstufe genügen? (Aus: www.forum.fruchtweinkeller.de).
Imágenes	 <p>http://1.bp.blogspot.com/-ouEuSFqLMg0/TYNQSDlG0RI/AAAAAAAAAEdQ/PSMM-i4tgvk/s320/clarificacion%2Bdel%2Bvino%252C%2Bclarificacion%2Bpor%2Bencolado.png</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

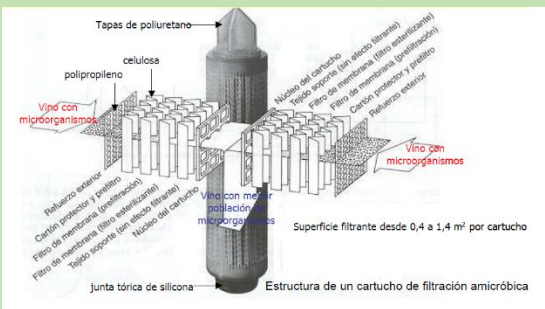
–Kaliumbitartrat

Concepto	WEINSTEIN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Filtration
Definición	Während der Gärung und Alterung setzen sich im Wein feine, wie Glassplitter aussehende, aber harmlose Kristalle ab. Es handelt sich um Weinstein (...), in der Hauptsache Kaliumtartrat, das Kalisalz der Weinsäure, die dem Namen zugrunde liegt. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 809).
Variantes	Kaliumtartrat; Kaliumbitartrat; Kaliumhydrogentartrat.
Equivalencias	bitartrato potásico; hidrogenotartrato
Contexto 1	Das Auftreten von Weinstein ist entgegen landläufiger Meinung kein Fehler, sondern eher ein Zeichen für Qualität, da er bezeugt, dass hier besonders viele Mineralien im Wein sind. Je länger die Trauben am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben auch Zeit, aus dem Boden Mineralien aufzunehmen. Treffen diese Mineralien mit Weinsäure aufeinander, kann sich nach und nach Weinstein bilden. (Aus: https://www.hermeswein.de/content/73-weinstein-mineralkristalle-des-weins).
Contexto 2	Von daher sollte man den Wein behutsam einschenken, um den Weinstein in der Flasche zu belassen. Bei Rotweinen hilft vorheriges dekantieren – im Idealfall vor einer Lichtquelle, wodurch man sehr gut erkennt, ob das Depot zurückbleibt. (Aus: https://www.deutscheweine.de/wissen/wein-probieren/weinstein/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://yonosoycocinero.blogspot.com/2016/08/bitartrato-de-potasio-cremor-tartaro.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018

–Kaltgärung

Concepto	KALTGÄRUNG
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbreitung > Maischung
Definición	Eine im Temperatur Bereich zwischen 10 und 15° Celsius bewusst gesteuerte und durch verzögerte Hefevermehrung langsam ablaufende Gärung, die durch dafür speziell geeignete Hefen in temperaturgesteuerten Gärtanks durchgeführt wird. Dadurch werden besonders die Primäraromen (Sortenaromen) im Wein betont. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	maceración en frío
Contexto 1	Während bei der typischen Vergärung die Weine bei ca. 25° C in etwa 10 Tagen vergären, werden sie bei der Kaltgärung gekühlt und bei ca. 12° C bis zu 8 Wochen vergoren. Dadurch werden die Gäraromen und die Inhaltsstoffe vollständig und intensiv freigesetzt. (Aus: https://www.germanwine.de/weinlexikon/h-k/kaltgaerung0/).
Contexto 2	Die neue Technik führte dazu, dass man begann, bei Weißwein mit deutlich niedrigeren Temperaturen zu experimentieren. Dieses nennt man Kaltgärung. Man vergärt bei 8-12 Grad, benötigt aber spezielle Hefen, die bei derartig niedriger Umgebungstemperatur noch arbeiten können. Eine weitere Voraussetzung für die Kaltgärung ist eine saubere Klärung des Mostes von allen Unreinheiten und Schwebstoffen. Dieses führt allerdings dazu, dass der Most durch die Klärung Pektine und andere Bestandteile verliert, die dem Wein das Volumen, Fett und Körper und gegebenenfalls die Sortentypizität nehmen. (Aus: https://www.vineshop24.de/lexikon/k/kaltgärung.html).
Imágenes	 <p>(Aus: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/09/la-maceracion-en-frio-el-desfangado-y.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Membran-Filtration

Concepto	MEMBRAN-FILTRATION
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Filtration
Definición	Die statische MF wird vor allem zur Sterilisierung eingesetzt. Diese Anforderung wird erfüllt, wenn alle potentiell schädlichen Mikroorganismen entfernt werden können. Wegen der geringen Trubaufnahmefähigkeit werden große Oberfläche benötigt, weshalb die Membranen zumeist Ziehharmonika-ähnlich gefaltet (plissiert) sind. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	MF; Oberflächenfiltration
Equivalencias	Filtración amicrobica
Contexto 1	Nach dem Ort der Trubrückhaltung unterscheidet man in Oberflächen- bzw. Membran-Filtration und Tiefen-Filtration. Bei der Oberflächen-Filtration bilden die abfiltrierten Feststoffe eine Schicht auf dem Filtermedium, den Filterkuchen. Bei der Tiefen-Filtration werden sie in der Tiefe (innerhalb) des Filtermediums festgehalten. Hier gibt es die Varianten Anschwemm-Filtration, Schichten-Filtration und Tiefenfiltermodule-/Kerzen. Nach der Flüssigkeitsströmung unterscheidet man in statische und dynamische Filtration. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/filtration).
Contexto 2	Wein zu filtrieren: Tiefenfiltration (Schichtenfilter), Anschwemmfiltration (Filtration mit Kieselgur, neuerdings eventuell mit Cellulosefasern) und Membranfiltration (Cross-Flow-Filtration). (Aus: www.wbi-bw.de).
Imágenes	 <p>El diagrama ilustra la estructura de un cartucho de filtración amicrobica. Se muestran las siguientes partes: <ul style="list-style-type: none"> Tapas de poliuretano en la parte superior. Una capa superior de celulosa. Una capa de polipropileno. Una membrana plegada (filtro de membrana) que actúa como barrera principal. Una capa protectora y prefiltradora. Una capa de membrana (filtro estabilizante). Una capa de membrana (filtro estabilizante). Una capa protectora y prefiltradora. Una membrana plegada (filtro de membrana). Una capa de polipropileno. Una capa de celulosa. Una junta tórica de silicona en la base. El diagrama también indica el flujo del vino: 'Vino con microorganismos' entra desde la izquierda y 'Vino sin microorganismos' sale hacia la derecha. Se menciona que la superficie filtrante es de 0,4 a 1,4 m² por cartucho. </p> <p>(Fuente: http://urbanavinos.blogspot.com/2012/01/filtro-de-membrana-para-el-vino.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018


–Palo Cortado

Concepto	PALO CORTADO
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Weinsorten
Definición	Likörwein (Vino generoso) ‚Jerez-Xérès-Sherry‘, ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda‘, ‚Montilla-Moriles‘, dessen organoleptische Eigenschaften in dem Aroma eines Amontillado, dem Geschmack und der Farbe eines Oloroso bestehen, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von 16 bis 22 %. Reift in zwei Phasen: zunächst biologisch, unter einer ‚flor‘-Hefeschicht, und dann oxidativ. (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Variantes	-
Equivalencias	palo cortado
Contexto 1	Eine besondere Spezialität unter den Sherrytypen ist der Palo Cortado, ein seltener, leuchtend mahagonifarbener Wein mit haselnussartigem Aroma – trocken, aus-gewogen und elegant. Der Palo Cortado vereint die sanften, delikaten und frischen Noten des Amontillado mit dem vollen Bukett des Oloroso. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/downloads/fak_01_dossiers/DossierJerez.pdf).
Contexto 2	Sherry Fino Wein aus Spanien. Es handelt sich um originelle und einzigartige Weine, die nach einem eigenen System aus Criaderas und Soleras ausgebaut werden. Darüber hinaus sind Sherry-Weine aus gastronomischer Sicht sehr vielseitig: Sie können vom Anfang bis zum Ende einer Mahlzeit verwendet werden. Sie können mit einem Fino oder einem Manzanilla als Begleitung zur Vorspeise beginnen, mit einem Oloroso, Amontillado oder Palo Cortado zum Hauptgericht fortfahren und mit einem süßen Pedro Ximénez abschließen. (Aus: https://www.vinoalma.de/spanischer-wein/weinsorte/sherry-aus-jerez/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://sgfm.elcorteingles.es/SGFM/dctm/MEDIA01/201310/28/00113355300156_1_600x600.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


–Sekt

Concepto	SEKT
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Weinsorten
Definición	Vor allem im deutschsprachigen Raum übliche Bezeichnung für einen nach bestimmten Qualitätskriterien hergestellten Schaumwein (Qualitätsschaumwein). Außerhalb der Champagne erzeugte Schaumweine dürfen sich auch dann, wenn sie nach Champagner-Regeln produziert wurden, keinesfalls Champagner nennen. Das ist keine Frage der Qualität, sondern der Herkunft. Die Bezeichnungen in anderen Ländern sind unter anderem Afrodís Oinos (Griechenland), Cava (Spanien), Crémant (außerhalb Champagne in Frankreich, aber auch anderen Ländern), Pezsgő (Ungarn), Sparkling Wine (Übersee) und Spumante (Italien). (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Winzersekt
Equivalencias	Sekt, vino Sekt
Contexto 1	Weißer und rosé Sekt entfalten ihren Geschmack am besten zwischen 8 bis 10 Grad, rote Sekt hingegen können auch 2 bis 3 Grad wärmer sein. Natürlich kann Sekt auch deutlich kälter getrunken werden. Die Schaumweine sollten über Nacht gekühlt werden. Bei einem schnellen Herunterkühlen, wie im Gefrierfach oder in einer Sektschale mit Eis, kommen die Feinheiten des Schaumweines nicht richtig zur Geltung. (Aus: https://vdp-weinclub.de/wp-content/uploads/2018/11/vdp_pfalz-2017_bildschirm.pdf).
Contexto 2	Jeder Hersteller ist verpflichtet, ein Verzeichnis der Rohstoffe, der Cuvées und der Herstellung zu führen. Das gesamte Verarbeiten von Qualitätsschaumwein bzw. Sekt und Sekt b.A. muss in demselben Betrieb vorgenommen werden. Diese Betriebsbindung umfasst alle Produktionsvorgänge von der Zusammenstellung der Cuvées bis zur abschließenden Abfüllung. Eine solche Betriebsbindung gibt es nicht für die Herstellung eines einfachen Schaumweines. Sekt b.A. darf nur innerhalb des bestimmten Anbaugebietes hergestellt werden, in dem die zur Herstellung verwendeten Trauben geerntet worden sind. Eine Ermächtigung an die Mitgliedstaaten wurde durch den Bundesgesetzgeber wahrgenommen und zugelassen, dass Sekt b.A. auch in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe des bestimmten Anbaugebietes hergestellt werden darf, in dem die Weintrauben geerntet worden sind, soweit dafür ein wirtschaftliches Bedürfnis besteht. (Aus: http://www.vitipendium.de/Schaumwein).
Imágenes	 <p>(Aus: https://cdn1.wine-searcher.net/images/labels/06/66/10000666t.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018


—statische Klärung

Concepto	STATISCHE KLÄRUNG
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Techniken und Vorgänge
Definición	Bezeichnung für das eigenständige Absetzenlassen des frisch gepressten Mostes nach dem Pressen durch Ausnützen der Schwerkraft ohne irgendeinen mechanischen Einfluss. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	desfangado estático
Contexto 1	Vermentino: leichtes Pressen der Weintrauben, statische Klärung des Traubenmosts und Fermentierung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur Viognier: leichtes Pressen der Weintrauben, statische Klärung des Traubenmosts und Fermentierung in Eichenfässern. (Aus: http://www.fattoriacasabianca.it/de/der-bauernhof/22-deutschland/bauernhof/wein/93-cleo.html).
Contexto 2	Weinherstellung: Sanfte Kelterung und Pressung, statische Klärung und Gärung unter kontrollierter Temperatur (Aus: https://www.volpag-italia.ch/die-weine/spumante).
Imágenes	 <p>Desfangado Estático</p> <p>(Aus: http://urbinavinos.blogspot.com/2017/01/operaciones-prefermentativas-del-vino.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 5.05.2018

–Spundloch

Concepto	SPUNDLOCH
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Böttcherei
Definición	Öffnung oben am Fass zum Einfüllen des Weins. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1906;de).
Variantes	-
Equivalencias	boca
Contexto 1	Das Fass besteht nur noch aus den Dauben und dem oberen Reifenpaar. Ein großes eckiger Spundloch ist zu erkennen. (Aus: http://www.gfmr.org/fileadmin/DATEN/Bilder/publikationen/stuelpnagel_tonnenstuehle_text.pdf).
Imágenes	 <p>(Aus: https://es.wikipedia.org/wiki/Barril).</p>
Autor / Fecha	IRA / 10.04.2018

–Tresterhut

Concepto	TRESTERHUT
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Maischung
Definición	Bezeichnung für die auf dem gärenden Most schwimmende Masse aus Traubenschalen, Kernen und gegebenenfalls Stielen bei der Maischegärung eines Rotweines. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Hut; Treberhut
Equivalencias	sombrero
Contexto 1	Das freigesetzte Kohlendioxidgas stößt die Schalen nach oben, wo sie eine Schicht bilden, die man „sombrero“ (Tresterhut) nennt. In einem Vorgang, der „remontado“ (Umpumpen) heißt, wird diese Schicht durch Pumpen mit gärendem Most benetzt, um das Herausziehen der Farbe zu aktivieren. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/weinbereitung.html?id=296).
Contexto 2	Rotwein wird i. d. R. auf der Maische gegoren. Die festen Reststoffe (Trester) schwimmen dabei zunächst an die Oberfläche der Maische-Most Mischung. Dieser „Tresterhut“ muss durch unterrühren mit dem Most wieder vermisch werden, damit der Most den Feststoffen Tannine und die Farbstoffe entziehen kann. (Aus: https://www.wein.de/de/).
Imágenes	 <p>(Aus: http://noticias.winetoyou.es/sombrero-del-vino-definicion-y-curiosidades/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Umpumpen

Concepto	UMPUMPEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Fassfüllung
Definición	Bezeichnung für das bei der Rotweinbereitung übliche Durchmischen des gärenden Mostes mit den Traubenschalen (der Maische). Während der Maischegärung bei der Vinifikation eines Rotweines steigen die festen Bestandteile (Beeren, Schalen und Rappen) durch den Kohlendioxiddruck an die Oberfläche des Gärbehälters und bilden den sogenannten Tresterhut. Um den Kontakt zwischen diesem und dem Most zu erhalten, wird der Most vom Boden abgepumpt und über den Tresterhut gegossen. Dadurch wird die Extraktion der Farb- und Gerbstoffe aus den Beerenschalen forciert, die dadurch in höherem Ausmaß in den Most gelangen. Alternativ dazu wird der Tresterhut maschinell oder manuell untergetaucht (frz. Pigeage). An den ersten Tagen der Gärung erfolgt dies mehrmals am Tag und muss dann zum bestmöglichen Zeitpunkt beendet werden. Dies hängt auch von der je nach Rebsorte unterschiedlichen Farbstärke der Beeren ab. Die dadurch resultierende Sauerstoffzufuhr begünstigt oxidative Vorgänge. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Überpumpen, umwälzen
Equivalencias	Remontado, remontaje
Contexto 1	Das freigesetzte Kohlendioxidgas stößt die Schalen nach oben, wo sie eine Schicht bilden, die man „sombbrero“ (Tresterhut) nennt. In einem Vorgang, der „remontado“ (Umpumpen) heißt, wird diese Schicht durch Pumpen mit gärendem Most benetzt, um das Herausziehen der Farbe zu aktivieren. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/weinbereitung.html?id=296).
Contexto 2	Remontage: Französische Bezeichnung für das Umpumpen oder Umwälzen der gärenden Maische (...). Bei der Vinifizierung eines Weines mittels Maischegärung steigen die festen Bestandteile (...) durch den Kohlendioxiddruck an die Oberfläche des Gärbehälters und bilden einen Tresterhut. (Aus: https://www.delinat.com/remontage.html).
Imágenes	 <p>(Aus: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/10/el-remontado-del-mosto-vino-y-su.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 13.03.2018

– Verschneiden

Concepto	VERSCHNEIDEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Techniken und Vorgänge
Definición	Das Vermischen von Mosten, Weinen oder Weinbränden, auch aus mehreren Jahrgängen und von verschiedener Herkunft, um zu einem Produkt mit neuen Eigenschaften zu gelangen. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2661;de).
Variantes	-
Equivalencias	coupage
Contexto 1	Wie wir schon im Kapitel ,Wie entsteht Wein, gelernt haben, existieren auf der Welt tausende von verschiedenen Traubensorten. Diese unterscheiden sich – ganz wie bei Äpfeln oder Birnen – in vielerlei Hinsicht. Manche reifen früher, andere ertragen Hitze besser, einige ergeben farbintensiven Wein, andere bestechen durch ihre rassige Säure. Was liegt da näher, als Weine miteinander zu verschneiden um die Eigenschaften verschiedener Weine miteinander zu vermählen. (Quelle: https://www.webweinschule.de/cuvee/)
Contexto 2	Unter Verschnittwein in der richtigen Bedeutung versteht man Mischungen von Wein mit Weinen. Hergegen IÇasst sich nichts erinnern, wenn das Verschneiden nur den Zweck verfolgt, die Weine dem Geschmack der Consumenten anzupassen. (König 2013: 926)
Imágenes	 <p>(Aus: http://felixsolisavantis.com/wine-culture/coupages/?age-verified=1317f81a0a).</p>
Autor / Fecha	IRA / 20.10.2018

–weingrün machen

Concepto	WEINGRÜN MACHEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Böttcherei
Definición	Ein neues oder frisch repariertes Holzfass muss vor dem ersten Gebrauch weingrün gemacht werden, um die Gerb- und Farbstoffe des Holzes zu entfernen (dies gilt aber nicht für einen Barrique-Ausbau vorgesehene Fässer). Dafür gibt es verschiedene Verfahren wie Ausdämpfen (mehrere Tage wässern und dann dämpfen), Heißbrühen (heißes Wasser mit Soda oder anderen Mitteln versetzt), Imprägnieren (Innenwand mit einer wasserfesten, säurefesten und geschmacksneutralen Auskleidung auf Harz- oder Bitumen-Basis versehen), Trockenkonservierung und Nasskonservierung. Wenn dieser Vorgang unterbleibt, kann der Weinfehler Holzgeschmack (Eichel, holzig, Lohegeschmack, Neuerl) auftreten. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Süßbrühen (Vorgang)
Equivalencias	envinar (1)
Contexto 1	Vor dem ersten Gebrauch muss ein Original-Eichenfass erst „weingrün“ gemacht werden. Damit das Fass erst einmal dicht wird, befüllt man dieses mit Trinkwasser und läßt es so lange stehen, bis das Fass nicht mehr rinnt oder tropft. Die Holzteile müssen sich erst mit Wasser ansaugen, wodurch diese größer werden und das Fass Dichte erlangt. Zu diesem Zweck stellt man das Fass mit der Wasserfüllung am besten auf eine Untertasse, damit das abtropfende Wasser aufgefangen wird. Je nach Fassgröße kann es von wenigen Stunden bis zu einigen Tagen dauern, bis das Fass dicht ist. (Aus: https://www.holzeis.com/images/holzeis_gif/PDFs/Eichenfaesser.pdf).
Contexto 2	Neue (Eichen-)Fässer müssen - im Gegensatz zu Barriques - weingrün gemacht werden, weil man die ansonsten in den Wein übergehenden Holzaromen vor allem in den säurebetonten deutschen Weißweinen nicht gebrauchen kann. Zu diesem Zweck werden neue Fässer so lange gewässert oder gedämpft, bis sich keine gelbliche Färbung des Abwassers mehr zeigt und durch Abschmecken kein signifikanter Holzgeschmack mehr festzustellen ist - also die "grüne" Eichenlohe ausgelaugt ist, wenn man sich das "grün" in "weingrün" so erklären mag. Wenn das Wasser die störenden Gerbstoffe nicht allein auswaschen kann, muss mit verdünnter Lauge (Beize) nachgeholfen werden. (Aus: https://shop.remstallerei.de/glossareintrag/weingr%C3%BCn).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.mainpost.de/regional/wuerzburg/Ein-neues-Weinfass-aus-90-Einzelteilen;art735,9830295).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Weintrub

Concepto	WEINTRUB
Categoría conceptual/ Dominio	Weinherstellung
Subdominio(s)	Weinbereitung > Weinlagerung
Definición	Beim Wein handelt es sich um kleinste Partikel von der Schale bzw. vom Fruchtfleisch der Weinbeere (des Obstes). Sie gelangen bei der Traubenverarbeitung durch das Pressen und Pumpvorgänge in den Wein. In der modernen Kellertechnik wird versucht, die Bewegung von Weintrauben und Traubenmost auf das absolute Minimum zu beschränken und dabei statt Pumpvorgängen die natürliche Schwerkraft zu nutzen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Trub, Trubstoff
Equivalencias	Lías, lías del vino
Contexto 1	Begriff vorbehalten für Qualitätsschaumwein oder Schaumwein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, der zwischen 24 und 36 Monate in der Flasche gelagert wurde, bevor der Abstich, das Degorgieren oder das Entfernen des Weintrubs vorgenommen wurde. (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Contexto 2	Ferner gelten als Weintrub: a) der Rückstand, der sich in den Behältern, die Traubenmost enthalten, während der Lagerung oder nach einer zulässigen Behandlung absetzt, b) der durch die Filterung oder Zentrifugierung dieses Erzeugnisses entstandene Rückstand. (Aus: http://www.vitipendium.de/Spirituosen).
Imágenes	 <p>(Aus: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/95/Batonnage.gif)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

4.6.3. Weinvermarktung

–Attaque

Concepto	ATTAQUE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Die Zunge
Definición	Ersten geschmacklichen Eindruck eines Weines, den dieser auf Zunge und Gaumen hinterlässt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	Ataque (tomado del francés)
Contexto 1	Die Attaque ist wuchtig und am Gaumen präsentiert sich der Wein mit üppigem, griffigem Tannin; reif und geschmeidig führt es zu einer mittleren Adstringenz. Die Säure ist ein tragendes Element, stets eingebunden und im Hintergrund, dennoch fein balanciert. Er ist vollmundig mit großem Volumen, extraktsüß und hat eine enormer Länge. Der unerwartet niedrige Alkoholgehalt (für einen Wein aus Israel) von 13,5% ist stimmig integriert. (Aus: http://stefanmetzner.com/subscriptionsangebot/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.bodegasdearanda.com/wp-content/uploads/2014/12/cata-maridaje3.jpg)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


–Aussehen

Concepto	AUSSEHEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Auge
Definición	Begriff für eine positive Ausprägung hinsichtlich Farbkraft, Brillanz und Intensität des Weines. (Elaboración propia)
Variantes	-
Equivalencias	Capa, aspecto, color
Contexto 1	Um das Aussehen eines Weines beurteilen zu können, bedarf es zweckmäßigerweise eines klaren, durchsichtigen und dünnen Glases. Das Wein- oder Degustationsglas muss zusätzlich eine entsprechende Mindestgröße, als noch ein Leervolumen aufweisen, damit die entweichenden Geruchskomponenten im Glas zur Verfügung stehen. Es soll noch einen langen Stiel besitzen, damit die Weintemperatur durch die Handwärme nicht verändert wird. (Aus: http://www.wein-weingut.com/weinvokabular.html).
Contexto 2	Die zentralen Bewertungskriterien bei einer Weinprobe sind Aussehen, Geruch, Geschmack sowie der Gesamteindruck des Weines. Ihre Eindrücke als Tester lassen sich anschließend in verschiedenen Bewertungssystemen darstellen. In Europa ist das sogenannte 20-Punkte-System am weitesten verbreitet. Doch auch ohne abschließende Punkte-Bewertung hilft das systematische Vorgehen, um die Qualität eines Weines einzuschätzen. (Aus: https://www.edeka.de/ernaehrung/expertenwissen/1000-fragen-1000-antworten/wie-bewertet-man-einen-wein-bei-einer-weinprobe.jsp).
Imágenes	 <p>(Aus: http://www.elsaucacorchos.com/2016/05/09/historias-capa-vino/)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–avinieren

Concepto	AVINIERN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Verkostung
Definición	Ausspülen eines Weingefäßes wie zum Beispiel Trinkglas, Krug oder Karaffe vor der Verwendung mit etwas Wein (Spülwein). Bestenfalls ist der dafür verwendete Wein derselbe, den man nachher einschenkt. Dadurch werden etwaige Nebengerüche eliminiert. Diese können vom Spülmittel, vom Schrank in dem das Glas aufbewahrt wurde, einem Untergrund auf dem das Glas kopfüber stand oder von anderen Ausn der Umgebung stammen. Das Gefäß wird dadurch „weinfreundlich“ oder „weingrün“ gemacht. Bei professionellen Verkostungen erfolgt das Ausspülen des Glases häufig mit dem nächsten Wein. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	-
Equivalencias	envinar (2)
Contexto 1	Sollten Sie mehrere Gläser Wein vor sich haben, gießen Sie jetzt den Wein aus dem ersten in das zweite Glas. Dieser auch „Avinieren“ genannte Prozess vertreibt mögliche Fremdgerüche oder Spülmittelreste aus dem Glas. (Aus: https://weinkuehlschrank-testbericht.de/wie-verkostet-man-wein-richtig).
Contexto 2	Sind Wein und Genießer bereit, wird ein passendes Glas ausgewählt. Dünnwandig und in der Form, die dem individuellen Wein entspricht, entwickelt sich das Glas zu einer schützenden „zweiten Haut“ und erleichtert das Erkennen von Aroma, Textur und Farbe. Es lohnt sich, das Glas zunächst mit einem kleinen Schluck Wein zu „avinieren“. Hierfür gießt der Verkoster maximal vier Zentiliter Wein in das Glas und schwenkt es so, dass seine Innenwände vollständig mit dem Wein in Berührung kommen. Dieser erste Schluck wird dann weggeschüttet und das Glas bietet eine neutrale Basis frei von Spülmittelresten, Fremdaromen und Staub. (Aus: https://www.silkes-weinkeller.de/weinblatt-magazin/wein-verkosten-wie-die-profis/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://wines4fun.com/img/cms/wines4fun-envinar-copa.jpeg).</p>
Autor / Fecha	IRA/ 09.04.2018

–Bewertungsbogen

Concepto	BEWERTUNGSBOGEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Verkostung
Definición	Bei einer Weinprobe Formular, um den Wein zu bewerten. Bei jeder professionellen Weinprobe erhalten die Prüfer einen Prüfbogen mit folgenden Angaben in vertikaler Anordnung: Reihenfolge der zu verkostenden Weine mit fortlaufender Nummerierung und detaillierter Beschreibung zu Namen, Sorte, Jahrgang, Herkunft und Produzent. • Ferner sind auf dem Prüfbogen die zu beurteilenden Kriterien - Farbe, Aroma, Geschmack - horizontal vermerkt und manchmal mit Punktzahlen versehen. Dann gibt es eine Spalte für Notizen. (Aus: https://www.gepa-wug.de/wug/download/Professionelle_Weinprobe.pdf).
Variantes	Bewertungsblatt ,Prüfbogen, Bewertungsbögen (Österreiches Deutsch) Degustationsblätter (Österreiches Deutsch)
Equivalencias	ficha de cata
Contexto 1	Als Verkoster soll man sich im Raum wohl fühlen, ungestört arbeiten können und nicht abgelenkt werden. Dazu ist ein entsprechender großer Kostplatz notwendig, der so dimensioniert ist, dass Proben, Bewertungsbögen, Spuckbecher, und ein Wasserglas leicht Platz finden. (Aus: http://www.agrar.steiermark.at/cms/dokumente/11305328_13888112/fac2b7f92009-03%20bis%202010-02%20Sensorik%20-%20mehr%20als%20Verkosten%20Teil%20-%204.pdf).
Contexto 2	Einige grundsätzliche Überlegungen zur Beurteilung von Weinen und zur Benutzung dieses Bewertungsbogens. 1.. Dieses Bewertungsblatt soll nur eine Hilfe sein, jeder kann natürlich bewerten wie er will. Die „Experten“ tun das ja auch. Und ob die Höchstnote 5, 20 oder 100 Punkte sind oder drei Gläser, fünf Sterne, Trauben oder Flaschen - das spielt alles keine Rolle. Nur wenn bei einer 100 Punkte-Skala Ergebnisse auf bis zu drei Nachkommastellen angegeben werden, ist das reiner Blödsinn. Deshalb sollte man sich in diesem Bewertungsblatt in den einzelnen Rubriken auf halbe Punkte beschränken. Ich empfehle die Einteilung in Klassen (z.B. 90-100 Punkte = *** / 80-89 Punkte = ** / 70-79 Punkte = *). (Aus: https://www.tuf.de/tl_files/TUF/Service/Weinbewertung.pdf).
Imágenes	 <p>(Aus: https://media.hertie.de/images/upload/2016_02/131_bewertungsbogen_weinprobe_0216.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


–Blindprobe

Concepto	BLINDPROBE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Verkostung
Definición	Eine Weinverkostung, bei der entweder gar keine oder nur bestimmte Parameter über einen Wein bekannt sind. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Blindverkostung
Equivalencias	Cata ciega
Contexto 1	Weine in völliger Dunkelheit zu probieren, ist ein faszinierend-intensives Erlebnis. Unsere weinkompetenten und dunkelheitserfahrenen Mitarbeiter leiten Sie behutsam während Ihres Aufenthalts im Blindprobe Sensorium. Sie entfalten Ihre eigenen sensorischen Fähigkeiten und erweitern Ihr Weinwissen. (Aus: http://www.blindprobe.com/de/).
Contexto 2	Die Suche nach immer neuen Siegerschankweinen und Weingütern, die im blog vorgestellt werden können, geht unaufhörlich weiter! Aber spätestens nach dem Besuch der ProWein 2019 und dem Erkennen des Potentials, das in manchem Sortiment schon vorgestellter Weingüter schlummert, ist bei mir auch der Wunsch da, in unregelmäßigen Abständen zurück zu schauen und schon vorgestellte Weine von anderen Weintrinkern prüfen zu lassen und so das Tempo hier im blog ein wenig rauszunehmen. Eine stilvolle Möglichkeit besteht immer darin, sich nette Leute zu einer Blindprobe einzuladen und das bewährte und spaßige Ratespiel zu starten. Zur Belohnung für den Einsatz der Gäste gab es Antipasti vom Nachbarn gegenüber und tolle Preise zu gewinnen. (Aus: http://der-weinschank.de/getarnter-schulterblick-blindprobe-beim-weinschank/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.vinetur.com/20090811445/que-es-una-cata-a-ciegas.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


–Bukett

Concepto	BUKETT
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Die Nase
Definición	Die den Geruch und teilweise auch den Geschmack bestimmenden Stoffe und Eigenschaften eines Weines oder Sektes, die aus der Traube stammen (Traubenbukett) oder als Sekundärbukett sich während der Gärung (Gärbukett) und bei der Lagerung (Lagerbukett, Altersbukett) bilden. Sie sind vorwiegend mit dem Geruch wahrnehmbar und meist leicht flüchtig. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1386/de).
Variantes	Bouquet
Equivalencias	Bouquet, buqué
Contexto 1	Nach der Prüfung von "colori" und "codori" folgt nun der Geschmackstest: Schlürfen Sie einen kleinen Schluck vom Kelchrand ab, saugen Sie dabei ein wenig Luft mit ein, um die Aromastoffe herauszudestillieren. Lassen Sie den Wein über die Zunge rollen, wärmen Sie ihn leicht an, "kauen" Sie ihn; damit er alle Geschmacksnerven der Zunge berührt. Versuchen Sie jetzt, den Wein zu "erkennen". Womit können Sie das Aroma diese Tropfens vergleichen? Mit Nüssen, speziellen Früchten oder anderen Nahrungsmitteln? gehen Sie jede entdeckte Geschmacksnuance einzeln durch, und stellen Sie sich gedanklich ein Bukett zusammen - machen Sie den Wein in Ihrem Mund gedanklich sichtbar. Nehmen Sie die Säure, die Bitternoten und Mineralstoffe genauestens wahr. Sie werden sehen: Die Übung macht auch hier den Meister - denn diese, die Spezialisten und professionellen Weinverkoster, können aus dem Geschmack eines Weines so manches herauslesen: Die Beschaffenheit des Bodens, auf dem die Reben wuchsen, die Art des Gefäßes, in dem der Wein lagerte (Plastiktank oder Holzfass), und sogar die Lage des Wingerts bleibt diesen empfindlichen Zungen nicht verborgen. Einen kräftigen, ausdrucksstarken Wein erkennen Sie am lang anhaltenden Nachgeschmack, der noch einige Zeit auf der Zunge "steht", wenn Sie den Wein bereits hinuntergeschluckt haben. Diesen lang anhaltenden Eindruck nennt man "Schwanz" oder "Abgang". (Aus: http://www.muenster.de/~vloncar/weinprobe.htm).
Contexto 2	Zuletzt schlürfen Sie ganz bedächtig den ersten Schluck - lassen Sie ihn über die Zunge rollen, „kauen“ Sie ihn ein wenig, so daß Sie das ganze Aroma erschmecken können. Der Geschmack eines guten, ausgewogenen Weines sollte all das halten, was sein Bukett verspricht. Ein guter Wein hat einen klaren, angenehmen Geschmack. Er sollte keine Spuren eines unangenehmen Aromas aufweisen. Deshalb sollte der Nachgeschmack des Weines ein angenehmer, nachklingender Abgang sein. (Aus: http://weinhaus-wieskemper.de/weinprobe/).
Imágenes	 <p>(Fuente: https://www.bodegasdearanda.com/wp-content/uploads/2014/12/cata-maridaje3.jpg)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–Halsschleife

Concepto	HALSSCHLEIFE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Etikettierung > Etikette
Definición	Etikett, das auf dem Flaschenhals angebracht wird. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2487;de).
Variantes	
Equivalencias	collarín
Contexto 1	Die „Etikettierung“ ist für den Verbraucher die wichtigste InformationsAus. Das gilt insbesondere für das Hauptetikett mit den vorgeschriebenen Angaben. Vielfach werden auch Halsschleifen, Streifen und Rückenetiketten verwendet. Sie gehören rechtlich auch zum Begriff Etikettierung genauso wie Kapseln, Anhänger und sämtliche Umhüllungen. (Aus: https://www.gewa-etiketten.de/files/gewa/anwender_uploads/downloads/weinrecht.pdf).
Contexto 2	Viele Qualitätsweine tragen häufig drei Etiketten: das Schautetikett auf der Vorderseite, ein Rückenetikett auf der Rückseite sowie eine Halsschleife. Es ist allerdings keine Pflicht, diese drei Etiketten auf Ihrer Weinflasche aufzubringen. Sie können auch alle Daten und Angaben auf einem Etikett unterbringen. Darüber hinaus gibt es den Begriff Hauptetikett. Auf dem Hauptetikett müssen die per Weingesetz vorgeschriebenen Angaben enthalten und gut zu lesen sein. Stehen diese Angaben auf dem Rückenetikett, ist dieses rechtlich gesehen das Hauptetikett. (Aus: https://etikett.de/branchen/wein-etiketten/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.karthaeuserhof.com/assets/images/f/flaschen-halsschleife-karthaeuserhof-25107ff4.jpg)</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Kirchenfenster

Concepto	KIRCHENFENSTER
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Verkostung > Auge
Definición	Bezeichnung für die Flüssigkeits-Gebilde an der Innenwand eines Weinglases, die sich beim kreisförmigen Schwenken des Glases bilden können. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	Beine; Tränen, Weintränen
Equivalencias	Lágrima
Contexto 1	Wie Du Dir sicher denken kannst, gibt es im Weinlatein dafür natürlich einen eigenen Fachausdruck: Kirchenfenster. Klingt erstmal nicht besonders cool. Und diese Brücke erfordert m. E. schon etwas Phantasie, aber Phantasie ist ja nie verkehrt... Menschen mit einer poetischen Ader sprechen auch gerne von Wein Tränen (wobei sie streng genommen eine eigene Erscheinung innerhalb der Kirchenfenster sind). Gefällt mir persönlich besser - andererseits kann das auch ganz gut auf die Stimmung drücken, wenn man frohgemut ein leckeres Glas Wein trinken will, das plötzlich und wiederkehrend zu Weinen beginnt... (Aus: https://www.tasteslikewine.de/wein-kirchenfenster-weinglas-weintraenen).
Contexto 2	Der italienische Physiker Carlo Marangoni beschrieb das zugrundeliegende Phänomen im Jahr 1865: Flüssigkeiten mit hoher Oberflächenspannung "ziehen" an Flüssigkeiten mit geringer Oberflächenspannung. Sollte Ihnen diese Spannung nichts sagen – sie sorgt für kugelförmige Regentropfen und lässt Wasserläufer sorgenfrei über Wasser gehen. Im Wein trifft nun Alkohol mit einer niedrigen Spannung auf Wasser mit einer hohen Spannung. Beim Schwenken des Glases bildet sich kurzzeitig ein dünner Flüssigkeitsfilm an den Wänden. Alkohol hat nun die Eigenschaft, sehr schnell zu verdunsten und geht aus dem Film in die Luft über. Die Folge: Das verbliebene Wasser "zieht" mit seiner hohen Spannung das Weingemisch mit geringerer Spannung nach oben. Der Effekt erhält sich dabei selbst, da der neu zugeführte Alkohol gleich wieder aus dem Flüssigkeitsfilm verdunstet. An den Spitzen der Kirchenfenster bilden sich zudem kleine Tropfen, die dem Effekt den melancholischen Namen "Tränen des Weins" verleihen. (Aus: https://spainflavor.de/blog/marangoni-effekt/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://bodegasgallegas.com/que-son-las-lagrimas-del-vino/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–Nachgeschmack

Concepto	NACHGESCHMACK
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Zunge
Definición	Geschmacksempfindung, die nach dem Trinken eines Weines im Munde verbleibt, und die meist weniger angenehm ist als der erste Eindruck. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=3001;de).
Variantes	-
Equivalencias	final de boca; retrogusto
Contexto 1	Letzter, im Mund verbleibender Geschmack eines Weins nach dem Schlucken: je länger, desto besser. Große ausgereifte Weine haben immer einen lang anhaltenden Abgang. Je intensiver Süße, Säure, Tannin und andere Extraktstoffe im Wein vorhanden sind, desto ausgeprägter ist der Nachgeschmack. span. retrogusto, postgusto, final (langer Abgang = retrogusto persistente) port. retrogosto, final (langer Abgang = retrogosto/final persistente) (Aus: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=110&Wort=1).
Contexto 2	Es gibt sie, diese geruchlich ansprechenden Weißweine mit komplexem Aromaprofil, die vordergründig entzücken und trotzdem einen bitteren Nachgeschmack hinterlassen. Oder, besser gesagt, einen Abgang, den man sich glätter und süffiger, auf jeden Fall aber weniger reibend oder kratzig vorstellen mag. Und dies, obwohl man die Säure fast bis zur Unkenntlichkeit verstümmelte und den Restzucker wie gewohnt ausreizte. Die Weine mögen hoch prämiert werden, aber der Abverkauf in der Breite lässt zu wünschen übrig, weil irgendetwas den Fluss und die Leichtigkeit des unbeschwerten Genusses stört. Welche Substanzen und stoffliche Disharmonien sind für einen störend kratzigen Nachgeschmack verantwortlich? (Aus: www.schneider-oenologie.com).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.verema.com/catas_virtuales/secret-priorat-2011/temas/1230309-fase-gustativa-vino-secret-priorat-2011).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–Rand

Concepto	RAND
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Verkostung > Auge
Definición	Farbe des Weines am Umriß (Elaboración propia)
Variantes	-
Equivalencias	Ribete, contorno, disco, menisco
Contexto 1	Stelle das zu einem Drittel gefüllte Glas auf einen weißen Untergrund, schaue von oben auf den Wein und prüfe nacheinander Klarheit, Glanz und Leuchtkraft, Farbtiefe, Kohlendioxid und Depot. Dann betrachte den Wein von der Seite und prüfe dabei zunächst noch einmal die Klarheit, CO ₂ -Bläschen und nach einem kurzen Schwenken des Glases seine Viskosität. Schließlich neige das Glas, bis der Inhalt fast den Rand erreicht, und prüfe den Farbton und seine Schattierungen vom Zentrum zum Rand hin. (Aus: https://www.wolfgangstaudt.com/blog/weinprobe-die-bedeutung-der-farbspiele-im-weinglas/).
Contexto 2	Natürlich schützt solch ein "Promi-Kelch-Sicherheitsgriff" vor einem Überschwappen des Weines - andererseits sollte das Glas sowieso nicht bis zum Rand gefüllt (s. oben Weinglas schwenken), diese Gefahr somit gebannt sein. (Aus: https://www.germanwine.de/weinprobe00.html).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.deblancoatinto.com/es/blog/13_el-ribete-del-vino-en-la-copa.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


–Reflex

Concepto	REFLEX
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Verkostung > Auge
Definición	Spiegelungen in einem gefüllten Weinglas, deren Farbe von der Grundfarbe des Weines abweichen. Besonders bei Rotweinen gelten die Reflexe im Zug der Beschreibung der Weinfarbe als unabdingbar, auch weil sie eventuell bestimmte Erkenntnisse über den Zustand oder Reifegrad eines Weines zulassen. (Aus: https://www.remstallerei.de/wein-lexikon/reflexe).
Variantes	-
Equivalencias	irisación
Contexto 1	Sehr beliebt sind in diesen Zusammenhang Orange-, Amber-, Ziegel- und Granat-Reflexe, die allesamt einen etwas reiferen Wein beschreiben. Jüngeren Weinen gesteht man hingegen eher violette, manchmal auch purpurfarbene Reflexe zu. Sehr schön können diese Reflexe an der Grenzfläche zwischen Wein und Luftraum unmittelbar am Glasrand beobachtet werden, aber auch wenn das gut gefüllte Glas gegen eine geeignete Lichtquelle (Kerzenflamme) gehalten wird. (Aus: https://www.remstallerei.de/wein-lexikon/reflexe).
Contexto 2	Beim Weißwein sind grüne Reflexe in der Regel ein Zeichen für jungen Wein, beim Rotwein dagegen ein blauvioletter Farbton. Beim Altern bekommen Weine meist zusätzliche Brauntöne. Weißweine werden gold- bis bernsteinfarben, Rotweine hingegen ziegel- bis braunrot mit orangefarbenen Reflexen. (Aus: https://www.wein-abc.de/weinlexikon/farbe/).
Imágenes	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/11/glosario-de-ingles-para-el-color-del.html)</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–retronasal

Concepto	RETRONASAL
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Weinprobe > Verkostung > Zunge
Definición	Ausatmen über den Nasen-Rachen-Raum. (Elaboración propia).
Variantes	Nasen-Rachen-Raum; nachwirkend
Equivalencias	Retronasal
Contexto 1	Das Vorgehen bei der aromatischen Beurteilung eines Weins am Gaumen gleicht der vorgenannten Prozedur zur Erkundung der Textur. Durch das Schlürfen des Weins und das Einsaugen von Sauerstoff entwickeln sich aromatische Dämpfe. Diese erleichtern die Verbindung olfaktorischer und gustatorischer Sinneseindrücke und somit auch das Erkennen einzelner Noten und Nuancen. Das Zusammenwirken von Geruchs- und Geschmackssinn über die sogenannte retronasale Verbindung bei der Erkundung der Aromen eines Weins erfordert etwas Konzentration und Geduld. (Aus: https://www.silkesweinkeller.de/weinblatt-magazin/wein-verkosten-wie-die-profis/).
Contexto 2	(...) Wie wichtig dieser sogenannte retronasale Geruch während des Schmeckens ist, kann jeder bei einem Schnupfen feststellen, wenn selbst die Lieblingspeise plötzlich fad schmeckt, da der Zugang zum Geruchssinn für die Aromastoffe blockiert ist. (Aus: https://www.deutscheweine.de/wissen/wein-probieren/weinaromen/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-via-nasal-y-la-retronasal-en-el-roma-del-vino-y-su-cata).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–Rückenetikett

Concepto	RÜCKENETIKETT
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Etikettierung > Etikett
Definición	Etiquetas mit nützlichen Angaben über Herkunft, Lage, Serviertemperatur, Speiseempfehlungen inklusive Internetadresse des Winzers und mehr erleichtern dem Verbraucher die Weinauswahl. Häufig auch verwendet, um "Designeretikett" von gesetzlich vorgeschriebenen Angaben auf Frontetikett frei zu halten. (Aus: https://www.germanwine.de/weinlexikon/a-g/etiketten0/).
Variantes	-
Equivalencias	etiqueta trasera
Contexto 1	Rechtlich betrachtet ist bei den deutschen Weinen das Rückenetikett das eigentliche Etikett. Das Gesetz regelt, was dort zwingend stehen muss. (Aus: https://www.webweinschule.de/wie-lese-ich-ein-weinetikett/).
Contexto 2	Es gibt keine Weinflasche ohne Etikett, im Gegenteil: sie haben bis auf ganz wenige Ausnahmen zwei Etiketten. Ein Hauptetikett und ein Rückenetikett. (Aus: https://www.kochwiki.org/wiki/Wein:Etiketten_lesen).
Imágenes	 <p>(Aus: https://jerezdevino.com/producto/vino-garum/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Sinnenprobe

Concepto	SINNENPROBE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinvermarktung
Subdominio(s)	Verkostung
Definición	Beurteilung der Qualität eines Weines durch die Geruchs- und Geschmacksorgane. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2927;de).
Variantes	organoleptische Prüfung; Weinprobe
Equivalencias	análisis organoléptico
Contexto 1	Im Zuge der Untersuchung des Weines durch die Bundesanstalt für Weinbau wurde dieser einer kommissionellen Sinnenprobe unterzogen. Die amtliche Weinkostkommission beurteilte den Wein als fehlerhaft und nicht den sensorischen Anforderungen an Qualitätswein mit der oben wiedergegebenen Bezeichnung entsprechend. Das Produkt sei daher, weil es kostmäßig nicht der Eigenart eines Qualitätsweines mit dieser Bezeichnung entspreche, als falsch bezeichnet (§§ 29 Abs. 3 Z. 4, 65 Abs. 3 Z. 2 WeinG) zu beurteilen. (Aus: https://www.ris.bka.gv.at/Dokument.wxe?Abfrage=Vwgh&Dokumentnummer=JWT_1993100195_19931222X00).
Contexto 2	Die Beschwerde macht weiters geltend, die belangte Behörde hätte den Wein keiner kommissionellen Sinnenprobe unterziehen dürfen. Die Entziehung der staatlichen Prüfnummer sei in § 31 WeinG geregelt. Diese Vorschrift sehe die Erstattung eines Gutachtens durch eine Untersuchungsanstalt nicht ausdrücklich vor; diese sei daher nicht zulässig. Auch wenn man dieser Auffassung nicht folge, sei für das Entziehungsverfahren ausschließlich eine analytische oder sonstige wissenschaftliche Untersuchung, nicht aber eine kommissionelle Sinnenprobe zulässig. Dies ergebe sich aus § 50 Abs. 2 WeinG, wonach der Wein nur dann einer kommissionellen Sinnenprobe zu unterziehen sei, wenn zur Durchführung der in Abs. 1 umschriebenen Aufgaben die analytische oder sonstige wissenschaftliche Untersuchung und die Untersuchung durch Sinnenproben durch die Untersuchungsanstalt nicht ausreiche. Das Ergebnis der kommissionellen Sinnenprobe hätte somit für die Beurteilung nicht herangezogen werden dürfen. https://www.ris.bka.gv.at/Dokument.wxe?Abfrage=Vwgh&Dokumentnummer=JWT_1993100195_19931222X00).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.vinetur.com/2017032727612/pruebas-a-las-someterte-si-quieres-convertirte-en-catador-de-vinos-profesional.html).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

4.6.4. Weinregulierung


–Denominación de Origen

Concepto	DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weinregulung
Subdominio(s)	Nationale Weinregulung > Spanien
Definición	Name einer Region, eines Gebietes, einer Lage oder eines abgegrenzten Ortes, der von der Verwaltung für die Bezeichnung von Weinen anerkannt wurde, die folgende Bedingungen erfüllen: — Sie werden in der Region, dem Gebiet, der Lage oder dem abgegrenzten Ort aus dort angebauten Trauben gewonnen, — haben aufgrund ihres Ursprungs einen guten Ruf im Handel und — sie verdanken ihre Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt). (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Variantes	DO
Equivalencias	Denominación de Origen, DO
Contexto 1	Spanien ist das Land mit der größten Weinanbaufläche der Erde. Über eine Million Hektar sind mit Reben bepflanzt, das ist das Zehnfache der deutschen Anbaufläche. Zwar wird rund ein Drittel der Trauben zu Brandy verarbeitet, trotzdem ist der Weinausstoß der Iberer gigantisch. Auch Weine aus Spanien gliedern sich in ein Herkunftssystem. Die über 60 D.O.- und D.O.Ca.-Gebiete – das Kürzel steht für Denominación de Origen (calificada) erstrecken sich über die Hälfte der Rebfläche. Die Qualität innerhalb der meisten D.O.s ist sehr heterogen, weswegen Sie diese bei der Interpretation des Etiketts eher als Herkunftsangabe denn als Qualitätsmerkmal verstehen sollten. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf).
Contexto 2	Ein neues Klassifizierungs-System mit kontrollierter Ursprungs-Bezeichnung wurde im Jahre 1970 eingeführt, das sich am italienischen und französischen Weingesetz orientiert. Rund die Hälfte der Rebfläche hat bis dato DO-Status. Rund 70% der spanischen Produktion entfallen auf einfache Konsum- oder Tafelweine. Über der Qualitäts-Bezeichnung „Denominación de Origen“ steht der Name der DO (zum Beispiel Alicante, Ribera del Guadiana oder Tarragona), nur beim Schaumwein Cava und beim Sherry gibt es eine Ausnahme, da sprechen die Namen sozusagen für sich. Die Regionen mit ihren als DO, DOCa oder Vino de Pago klassifizierten Bereichen. (Aus: https://weinfuehrer.wein-plus.eu/weinregion/spanien).
Imágenes	 <p>(Aus: http://tapas.ch/wordpress/wp-content/uploads/2018/09/Protos-Roble.jpg).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–Denominación de Origen Calificada

Concepto	DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Categoría conceptual/ Dominio	Weinregelung
Subdominio(s)	Nationale Weinregelung > Spanien
Definición	Zusätzlich zu den unabdingbaren Anforderungen für die ‚denominación de origen‘ muss die ‚denominación de origen calificada‘ die folgenden Anforderungen erfüllen: — Seit ihrer Anerkennung als ‚denominación de origen‘ müssen mindestens zehn Jahre vergangen sein, — die geschützten Erzeugnisse werden nur vermarktet, wenn sie von eingetragenen und in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gelegenen Weinbetrieben in Flaschen abgefüllt worden sind, und — und das Gebiet, das als zur Erzeugung von Wein mit der beschriebenen Ursprungsbezeichnung geeignet gilt, wird von jeder Gemeinde kartografisch abgegrenzt. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt). (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Variantes	DOCa
Equivalencias	Denominación de origen calificada, DOCa
Contexto 1	Spanien ist das Land mit der größten Weinanbaufläche der Erde. Über eine Million Hektar sind mit Rebenbepflanzung, das ist das Zehnfache der deutschen Anbaufläche. Zwar wird rund ein Drittel der Trauben zu Brandy verarbeitet, trotzdem ist der Weinausstoß der Iberer gigantisch. Auch Weine aus Spanien gliedern sich in ein Herkunftssystem. Die über 60 D.O.- und D.O.Ca.-Gebiete – das Kürzel steht für Denominación de Origen(calificada) erstrecken sich über die Hälfte der Rebfläche. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf).
Contexto 2	Für Weine der höchsten Qualitätsstufe „Denominación de Origen Protegida“ („geschützte Ursprungsbezeichnung“) gelten besonders strenge Vorgaben. So ist unter anderem reglementiert, wie hoch der Ertrag der Rebflächen sein darf und welche Rebsorten dort angebaut werden dürfen. Spanische DOP-Weine werden außerdem einer sensorischen Prüfung unterzogen. Sofern die Weine die Vorgaben nach DOP erfüllen, dürfen Hersteller die bisherigen spanischen Qualitätssiegel DO und DOCa weiterhin auf dem Etikett angeben, um weitere qualitative Unterschiede darzustellen. Das Kürzel DO findet seine Entsprechung im italienischen DOC und dem französischen AOC. Der Wein muss aus Trauben gekeltert sein, die in einer Region wachsen, die über ein erhöhtes Prestige verfügt. Seine geografische Herkunft verleiht diesem spanischen Wein charakteristische Eigenschaften. Strengere Regeln gelten bei der Qualitätsstufe DOCa. (Aus: https://www.edeka.de/ernaehrung/expertenwissen/1000-fragen-1000-antworten/wie-heissen-die-qualitaetsstufen-fuer-spanischen-wein.jsp).
Imágenes	<p>(Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/images/stories/content/weinland/05_weinbereitung/diagram_weinverordnung.gif).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–geschützte geografische Angabe


Concepto	GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinregelung
Subdominio(s)	Nationale Weinregelung > Deutschland / Österreich
Definición	Eine seit August 2009 durch die EU-Weinmarktordnung gültige Weinbezeichnung in Deutschland und Österreich. Sie entspricht sinngemäß dem Landwein. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Variantes	g.g.A
Equivalencias	Indicación Geográfica Protegida, IGP
Contexto 1	Neben den Qualitätsweinanbaugebieten, in denen Qualitätsweine mit geschützten Ursprungsbezeichnungen erzeugt werden, verfügt Deutschland auch über 26 so genannte Landweingebiete, deren Namen von der Europäischen Union als geschützte geografische Angaben (g.g.A.) anerkannt sind. Das bedeutet, dass in Deutschland alle Weine auf denen ein Landweingebiet steht (z.B. Ahrtaler Landwein, Badischer Landwein oder Landwein Rhein) automatisch Weine mit einer geschützten geografischen Angabe (g.g.A.) – auch wenn weder die Bezeichnung g.g.A. in ausgeschriebener oder abgekürzter Form noch das entsprechende EU-Gütesiegel auf der Flasche steht. (Aus: https://www.weine-mit-herkunft.de/wein/geschuetzte-geographische-angabe/).
Contexto 2	Abgegrenztes Gebiet Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Landwein der Ruwer“ führen müssen von den abgegrenzten Rebflächen stammen. Hierzu gehören die Rebflächen der Gemeinden Franzenheim, Kasel, Korlingen, Mertesdorf, Morscheid, Riveris, Sommerau, Trier und Waldrach. (Aus: https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjic3mh5TjAhW6QEEAHTfWdk8QFjAAegQIABAC&url=https%3A%2F%2Fmww.rlp.de%2Ffileadmin%2Fmulewf%2FThemen%2FWeinbau%2FDokumente%2FProduktspezifikationen%2FggA_Landwein_der_Ruwer_erg.pdf&usq=AOvVaw3LmWV1Ok4PWOsSNsf1LJXu).
Imágenes	 <p>(Aus: http://www.europa.steiermark.at/cms/bilder/451563/80/150/150/05721a5c/de_IGP_4c.png?as_is=J).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

–geschützte Ursprungsbezeichnung

Concepto	GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG
Categoría conceptual/ Dominio	Weinregelung
Subdominio(s)	Nationale Weinregelung > Spanien
Definición	Bezeichnung für Qualitätswein, die Neuregelung (ab 2012) ein Schritt, das traditionell an Oechslegraden orientierte deutsche Qualitätssystem an das herkunftsbezogene System bedeutender Weinbauländer wie Frankreich und Italien heranzuführen. In einem Kommentar des Deutschen Weininstituts zum aktuellen Weinrecht (§ 39a Geographische Bezeichnungen mit EU-Schutz) heißt es dazu sinngemäß, dass mit der neu eingeführten Regelung die Umsetzung der EU-Bestimmungen über geschützte Ursprungsbezeichnungen im Rahmen eines integralen Konzeptes erfolge. (Aus: https://shop.remstakellerei.de/glossareintrag/gesch%C3%BCtzte+Ursprungsbezeichnung+%28g.U.%29).
Variantes	g.U
Equivalencias	Denominación de Origen Protegida, DOP
Contexto 1	Basierend auf einer 175-jährigen Schaumweintradition hat Österreich 2016 eine neue Spitzenkategorie gesetzlich definiert: Österreicher Sekt mit geschützter Ursprungsbezeichnung, Sekt g. U. Drei Qualitätsstufen umfasst diese Kategorie: Klassik, Reserve und Große Reserve. Ausschließlich Sekt g. U. darf diese Bezeichnungen auf dem Etikett tragen. (Aus: https://www.oesterreichwein.at/fileadmin/user_upload/PDF/Broschueren/Sektfolder_2019_DE_WEB.pdf).
Contexto 2	Deutschland verfügt über 13 Weinanbaugebiete, in denen Qualitätswein erzeugt wird (Abb: Karte Anbaugebiete). Die Namen dieser Weinanbaugebiete sind von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) anerkannt. Das heißt, dass Weine, die den Namen der Region tragen, nicht nur zu 100 Prozent aus der Region stammen, sondern auch bestimmte Qualitätskriterien erfüllen müssen. Dazu gehört u.a., dass jeder dieser Weine eine Qualitätsweinprüfung durchlaufen und bestehen muss, was in einer Amtlichen Prüfnummer (AP-Nummer) auf jeder Flasche dokumentiert wird. Zudem muss die Qualitätsstufe auf dem Etikett mit angegeben sein (Abb.: Qualitätsstufen der Weine mit geschützten Ursprungsbezeichnungen). (Aus: https://www.weine-mit-herkunft.de/wein/geschuetzte-ursprungsbezeichnung/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.ble.de/SharedDocs/Bilder/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Logo_gU.jpg?__blob=poster&v=3).</p>
Autor / Fecha	IRA / 09.04.2018

4.6.5. Weinwerbung

—Radio Wein-Welle

Concepto	RADIO WEIN-WELLE
Categoría conceptual/ Dominio	Weinwerbung
Subdominio(s)	Funk
Definición	Radio Wein-Welle sendet seit 2006 jährlich zum Winzerfest in Groß-Umstadt im September. (Aus: https://www.radio-wein-welle.de/)
Variantes	
Equivalencias	Ruta alemana del vino
Contexto 1	Radio Wein-Welle. Das Winzerfestradio. (Aus: https://www.radio-wein-welle.de/)
Contexto 2	
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.radio-wein-welle.de/sendepplan/sendetag).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

4.6.6. Weintourismus

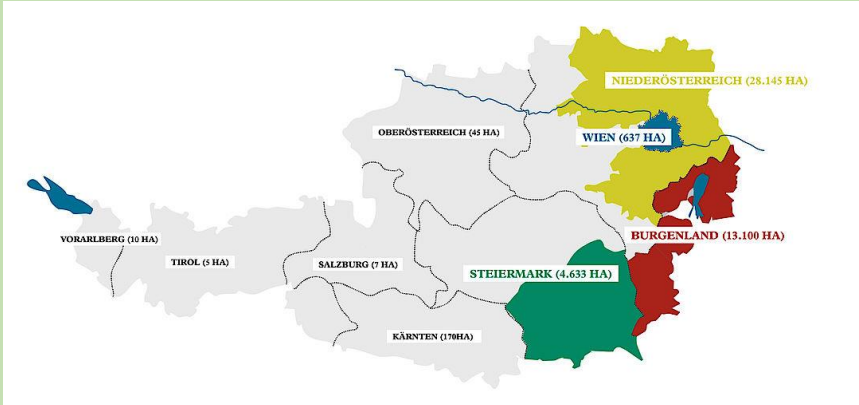
–Deutsche Weinstraße

Concepto	DEUTSCHE WEINSTRASSE
Categoría conceptual/ Dominio	Weintourismus
Subdominio(s)	Weinregionen > Deutschland
Definición	Eine der ältesten touristischen Straßen Deutschlands, ist sie etwa 85 km lang. Sie beginnt am Deutschen Weintor (Schweigen-Rechterbach) und endet am Haus der Deutschen Weinstraße (Bockenheim). (Elaboración propia).
Variantes	
Equivalencias	Ruta alemana del vino
Contexto 1	<p>Sehr geehrte Sportlerinnen und Sportler, liebe Besucher der Internetseite,</p> <p>Der „Marathon Deutsche Weinstraße“ in der Pfalz ist einer der landschaftlich schönsten Läufe in Deutschland. Er führt von Bockenheim, dem Beginn der Deutschen Weinstraße, durch die sanfte Rebenhügellandschaft des Leiningerlandes und der Verbandsgemeinde Freinsheim, durch schmucke, romantische Weindörfer bis zum Wendepunkt am Riesenfass in der Kur- und Weinstadt Bad Dürkheim. Genießen und erleben Sie als Teilnehmer oder als Begleiter den Frühling in der mediterranen Pfalz und nutzen die Veranstaltung für einen Kurzurlaub an der Deutschen Weinstraße. (Aus: https://www.marathon-deutsche-weinstrasse.de/wDeutsch/laeuferinfo/).</p>
Contexto 2	Sanftes Weinland, üppige Obstplantagen, der Pfälzerwald mit stillen Tälern und murmelnden Bächen iund ein mediterranes Klima – das ist die Deutsche Weinstraße. (Aus: https://www.adac.de/reise-freizeit/reiseplanung/touren-traumstrassen/deutsche-weinstrasse/).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.adac.de/reise-freizeit/reiseplanung/touren-traumstrassen/deutsche-weinstrasse/).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

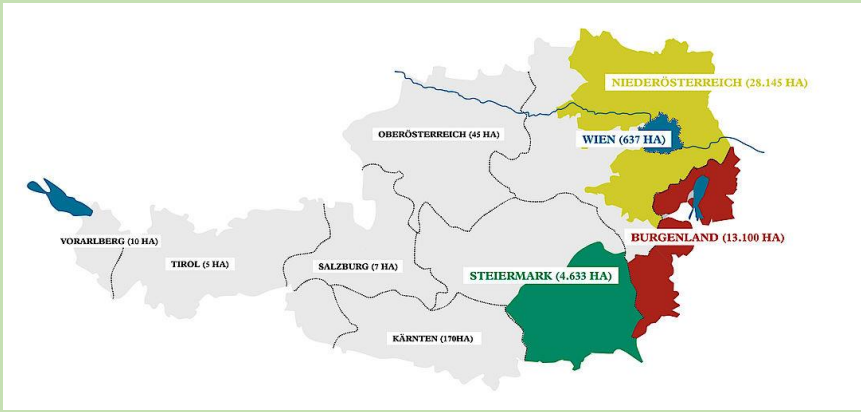
–Niederösterreich

Concepto	NIEDERÖSTERREICH
Categoría conceptual/ Dominio	Weintourismus
Subdominio(s)	Weinregionen > Österreich
Definición	Mit 28145 ha Weinbaufläche ist es Österreichs größtes Qualitätsweinbaugebiet. (Elaboración propia).
Variantes	
Equivalencias	Zona vitícola de la Baja Austria
Contexto 1	Im pannonischen Niederösterreich südlich und östlich von Wien wachsen einige der herausragendsten Rotweine Österreichs, wobei in Camuntun der Zweigelt und der Blaufränkisch die Basis für charakterstarke DAC-Weine bilden. (Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/niederoesterreich).
Contexto 2	Seit über 4000 Jahren ist der Wein Schätzungen zufolge in Niederösterreich zu Hause. Bereits die Römer prosteten sich hier zu. Daraus kultivierte sich nach und nach eine Weinkultur, die in dieser Form weltweit einzigartig ist. Entlang der Weinstraßen erzählen Weinorte, Winzer und edle Weine unvergessliche Geschichten davon. (Aus: https://www.niederoesterreich.at/wein).
Imágenes	<p>(Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

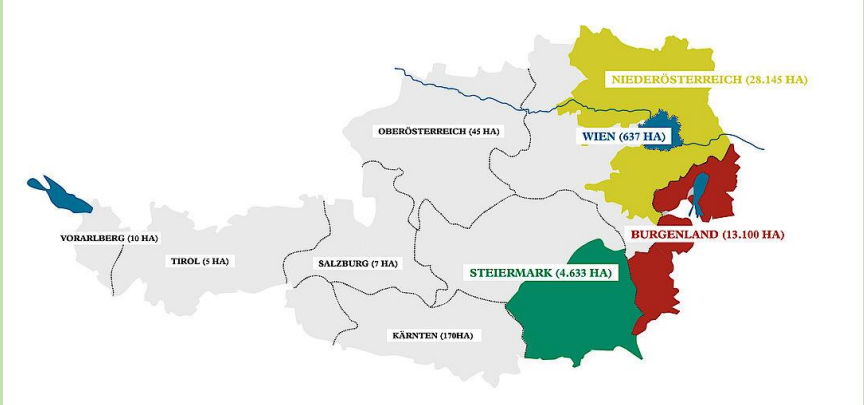
–Burgenland

Concepto	BURGENLAND
Categoría conceptual/ Dominio	Weintourismus
Subdominio(s)	Weinregionen > Österreich
Definición	Mit 13100 ha ist es Österreichs östlichsten Weinbaugebiet.
Variantes	-
Equivalencias	Zona viticola del Burgenland
Contexto 1	Seit dem ersten herkunftstypischen Wein des Burgenlands, dem Mittelburgenland DAC (mit dem Jahrgang 2005) haben sich bisher auch der Leithaberg DAC und der Eisenberg DAC neu etabliert. (Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/burgenland).
Contexto 2	Unter dem Einfluss des kontinental-heißen pannonischen Klimas wachsen im östlichsten Bundesland – dem Burgenland – neben komplexen Weißweinen und außergewöhnlichen Süßweinen mitunter auch die körperreichsten Rotweine Österreichs. Dabei bit es bei den natürlichen Voraussetzungen nicht zu unterschätzende Unterschiede. (Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/burgenland).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

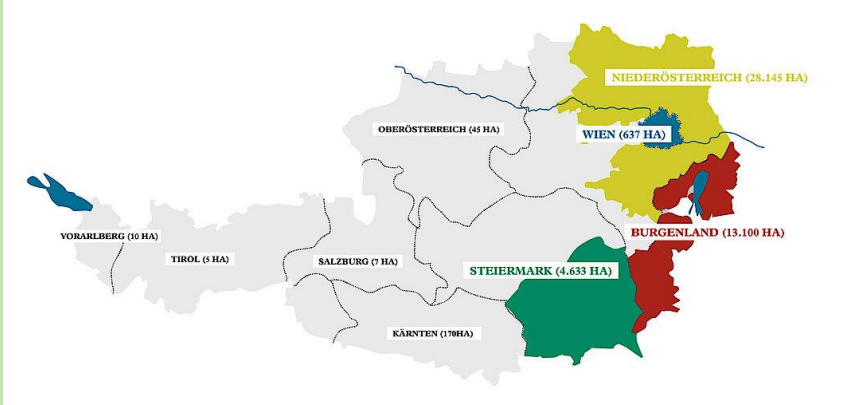
–Steiermark

Concepto	STEIERMARK
Categoría conceptual/ Dominio	Weintourismus
Subdominio(s)	Weinregionen > Österreich
Definición	Mit 4633 ha, es iste in Weinbaugebiet Österreichs mit drei DAC: Vulkanland Steiermark DAC, Südsteiermark DAC und Wertsteiermark DAC.
Variantes	
Equivalencias	Región vitícola Steiermark
Contexto 1	Es gibt sicherlich Weinbaugebiete, in denen wuchtigere und vor allem alkoholischere Weine wachsen. Aber es gibt auf der ganzen Welt keine frischeren, brillanteren und daher auf elegante Weise herkunftstypischeren Gewächse als im Süden der Steiermark. (Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/steiermark).
Contexto 2	Das Steirische Weinland, von dem man zweifelsohne reden kann, ist Klein aber fein vom internationalen Ruf. Innerhalb Österreichs ist die Steiermark mit der Weinbaufläche, von den 4 Weinbaubetriebenden Bundesländern Niederösterreich, Burgenland, Wien und der Steiermark, das kleinste Weingebiet. (Aus: https://www.steirischespezialtaeten.at/wein).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

–Wien

Concepto	WIEN
Categoría conceptual/ Dominio	Weintourismus
Subdominio(s)	Weinregionen > Österreich
Definición	Weinbau mit 637 ha Weinbaufläche in Österreich.
Variantes	
Equivalencias	Región vitícola de Viena
Contexto 1	Im Süden Wiens mit Rodaun, Mauer und Oberlaa sind Rendsinen, Braun- und Schwarzerdeböden zu finden, gut für kraftvolle Weißweine- und opulente Rotweincuvéés (Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/wien).
Contexto 2	Weinbau in der Großstadt? Oft handelt es sich dabei um Schauweingärten als Tourismusattraktion. Doch Wien ist anders. Hier sind 637 Hektar Rebfläche ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor, dienen der Erhaltung des Grüngürtels und sich die Basis für hohe Weinqualität. (Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/wien).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

—Weinbauregion Bergland

Concepto	WEINBAUREGION BERGLAND
Categoría conceptual/ Dominio	Weintourismus
Subdominio(s)	Weinregionen > Österreich
Definición	Gruppe von Bundesländer in Österreich, die in der Weinbauregion "Bergland" zusammengefasst sind: Kärnten (170 ha), Oberösterreich (45 ha), Salzburg (7 ha), Tirol (5 ha) und Vorarlberg (10 ha). (Elaboración propia).
Variantes	
Equivalencias	Región vitícola del Bergland
Contexto 1	Obwohl sich der Weinbau in Österreich auf die zwei wichtigen Weinbauregionen Weinland (mit dem Donauraum, dem Weinviertel und dem pannonischen Raum) und Steierland (den Weinbaugebieten in der Steiermark) konzentriert, finden wir auch in der Weinbauregion Bergland (...) einzelne Weingärten. Die Weine sind geprägt vom atlantischen Klima und der Nähe der Alpen. (Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/klima-boden/klimagebiete/bergland).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019

4.6.7. Weinkultur

—Das schlägt dem Fass den Boden aus!

Concepto	DAS SCHLÄGT DEM FASS DEM BODEN AUS!
Categoría conceptual/ Dominio	Weinkultur
Subdominio(s)	Redewendungen
Definición	Redewendung aus Bayer, die als Ausruf der Empörung man manchmal ruft. (Elaboración propia).
Variantes	
Equivalencias	¡Esto pasa de castaño oscuro!
Contexto 1	Das Reinheitsgebot wurde streng überprüft. Wenn in einer Brauerei Bier entdeckt wurde, das anders zubereitet worden war, dann wurde es sofort vernichtet. Und zwar, indem dem Fass der Boden ausgeschlagen wurde. So lief das ganze Bier auf dem Boden und konnte nicht mehr getrunken werden. Die deutsche Redewendung "Das schlägt dem Fass den Boden aus" hat sich bis heute gehalten – für etwas, das große Empörung hervorruft". (Aus: https://www.geo.de/geolino/redewendungen/7566-rtkl-redewendung-das-schlaegt-dem-fass-den-boden-aus).
Imágenes	 <p>(Aus: https://www.geo.de/geolino/redewendungen/7566-rtkl-redewendung-das-schlaegt-dem-fass-den-boden-aus).</p>
Autor / Fecha	IRA / 12.03.2019


4.7. Fichas terminológicas bilingües español-alemán (selección)


4.7.1. Taxonomía – Taxonomie

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Albariño	Albariño
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. grüne Weintraube
Variantes	Alvarinho, Cainho branco, Albarina, Albarino, Albelleiro, Azal blanco, Galego, Paderna.	Albarinho
Definición	Uva blanca autóctona de Galicia, de la que se extraen vinos muy frescos, afrutados, secos y elegantes. Es una variedad muy sensible al mildiu. (Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-blancas/albarino).	Spanischer Name einer charaktervollen, aromatischen, hochwertigen Weißweintraube in Galicien, die im nordportugiesischen Vinho-Verde-Gebiet als Alvarinho angebaut wird. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 8).
Contexto	Por otra parte, la clasificación por color no sería aplicable para cultivares de uva blanca, mientras que en 'Albariño' se mantuvo bien la proporcionalidad densidad-CSS, excepto en bayas en torno al envero. (Fuente: Carbonell-Bejarano, Rodríguez, Hernáiz, Grimplet, Royo & Martínez-Zapaler 2012: 556).	Albariño oder auch Alvarinho heisst eine, auf der Iberischen Halbinsel beheimatete Weissweinrebe. Sie ist in Portugal eine wichtige Rebsorte für die Herstellung des Vinho Verde. Obwohl die Albariño-Rebe bei optimalen klimatischen Bedingungen sehr gute Weine hervorbringt, wird sie weltweit nur in sehr geringen Umfang angebaut. (Aus: https://www.lebensmittellexikon.de/a0002240.php).
Imagen		
	(Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-blancas/albarino)	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Cabernet Sauvignon	Cavernet Sauvignon
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Rotweinsorte
Variantes		
Definición	De origen francés, esta variedad de la región de Burdeos es un cruce entre las variedades Cabernet Franc y Sauvignon blanc. En la actualidad es una de las uvas tintas más reconocidas, que se adapta a distintos tipos de suelos, climas y latitudes. Es de cepa robusta que presenta una brotación tardía. Los racimos, de forma cónica, son de bayas uniformes y pequeñas con una tonalidad oscura. (Fuente: https://www.bodegalaus.es/blog/uva-cabernet-sauvignon)	Der berühmteste, obwohl relativ junge Rotweintraube der Welt, der nur Merlot den Rang als meisteangebauter dunkler Rebsorte streitig macht, hat sich von ihrer Hochburg in Bordeaux aus, wo sie fast immer mit anderen Traubensorten verschnitten wird, auch auf andere französische Weinbaugebiete sowie auf große Teile der Alten und der Neuen Welt verbreitet. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> . P. 117).
Contexto	Los ensayos se realizaron en la vendimia del año 2001, a partir de viñedos comerciales de Tannat, Cabernet-Sauvignon y Merlot, ubicados en la región Sur de Uruguay. (...) En el momento de la cosecha se extrajeron dos muestras de 200 gramos de uva de cada viñedo. (Fuente: González, Ferrer, Carbonneau, Moutounet 2003: 61).	Cabernet Sauvignon war übrigens die erste klassische Sorte, deren Abstammung bzw. Elternschaft mittels der damals gerade populär gewordenen DNA-Analysen festgestellt wurde. Das passierte mehr oder weniger zufällig, als man beim Anlegen einer genetischen Datenbank die DNA-Profile der wichtigsten in Kalifornien angebauten Sorten ermittelte und verglich. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/cabernet-sauvignon).
Imagen		
	(Fuente: https://www.bodegalaus.es/blog/uva-cabernet-sauvignon).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Cariñena	Carignan
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Rotweinsorte
Variantes		
Definición	Variedad de uva tinta originaria de Cariñena, Aragón. Es una variedad que prefiere climas cálidos y secos; de este modo, la uva puede expresar un máximo grado la carga en taninos, acides y coloración. (Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-tintas/carinena)	In den USA Carignane, in Italien Carignano, in Spanien Cariñena. Spät reifende dunkle Traubensorte, die man auch die Plage des europäischen Weinbaus nennen könnte, obwohl alte Buschreben, wie es ihre Art ist, nachweislich besonders konzentrierten Wein erbringen können. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 122).
Contexto	Pulverizaciones con nitrógeno foliar se llevaron a cabo a una dosis de 20 kg/ha con el fertilizante Folur (Tradecorp, Bélgica), en dos veces con un volumen pulverizado de 400 L/ha. Estos tratamientos (VINAZO) se realizaron en hileras de una parcela de Fer Servadou (AOP Gaillac) y de Cariñena (DO Cariñena). A proximidad de estas hileras, se conservaron hileras sin fertilización como testigo (VINA). (Fuente: Geffroy <i>et. al.</i> , 2013: 3).	Carignan ist eine in der ganzen Welt weit verbreitete rote Rebsorte. Vor allem in Südfrankreich, im Midi, Languedoc und in der Provence, wird sie – wenn auch rückläufig – im großen Stil angebaut. Ihr Ursprung liegt vor Jahrhunderten im heutigen Spanien, dem Ort Cariñena, wo sie heute allerdings nicht mehr in den Weingebieten zu finden ist. Dafür bauen sie Winzer als Cariñena im Nordosten Spaniens und als Mazuelo in der Rioja an. Auch im Priorat, in Tarragona und an der Costa Brava bauen spanische Winzer Reben dieser Sorte an. (Aus: https://www.weinfreunde.de/magazin/weinwissen/carignan/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-tintas/carinena).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	cepa noble	Edelreben
Dominio / y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.1. Especies de vid	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.1. Rebsorte
Variantes		edle Rebsorten
Definición	Variedad de viña que produce vinos de gran calidad. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	(...). Die Edelrebe ist eigentlich die "Echte Weinrebe", also die ursprüngliche Rebe, die <i>Vitis vinifera</i> . Aus der Edelrebe gehen die unterschiedlichen Rebsorten von roten und weißen Reben hervor, die systematisch angebaut werden, um Rotwein, Weißwein und Traubensaft herzustellen. Heutzutage wird der Begriff <i>Edelrebe</i> für verschiedene Rebsorten benutzt, die oft weltweit verbreitet sind und somit ihre Anpassungsfähigkeit und Robustheit bewiesen haben. Manchmal wird er auch im Zusammenhang mit autochtonen Rebsorten gebraucht (...). Die roten Sorten Cabernet Sauvignon, Syrah, Nebbiolo oder Pinot Noir sowie die weißen Trauben Sauvignon Blanc, Riesling oder Chardonnay werden oft als Edelreben bezeichnet. Wird eine Rebsorte als Edelrebe bezeichnet, bedeutet dies jedoch nicht, dass daraus in jedem Fall auch ein edler Wein hervorgeht, auch wenn diese Trauben oft für Spitzenweine verwendet werden. (Aus: https://www.vicampo.de/weinlexikon/edelrebe).
Contexto	(...). Cepa noble, muy rústica, austera, sufrida, perfectamente adaptada, resistente a las duras condiciones de la zona de sequía, fuertes calores estivales y heladas primaverales. Se trata, por otro lado, de una variedad de moderada producción, pequeños racimos de uvas esféricas, también pequeñas, de oscura coloración, piel gruesa, resistente, rica en materia colorante y pulpa muy carnosa, blanda e incolora. (Fuente: https://vinosdejumilla.org/documentos/reglamentos/DOP_JUMILLA_Plego_de_condiciones_lm7-177797.pdf).	(...). Ob eine Edelrebe vorliegt ist schwer abzugrenzen und klare, messbare Kriterien sind nicht vorhanden. Ein wichtiges Indiz ist aber die weltweite Verbreitung, da man so auf die Anpassungsfähigkeit der Rebsorten gegenüber Klima und Umwelt schließen kann. Als rote Edelreben bezeichnet man zum Beispiel Shiraz, Pinot Noir und Cabernet Sauvignon. Die bekanntesten Weißweinreben sind Chardonnay und Sauvignon Blanc. (Aus: https://capreo.com/ratgeber/weinlexikon/edelrebe/).
Imagen		
	(Fuente: https://vinopack.es/wp-content/uploads/2014/09/uva-pinot-noir.jpg).	

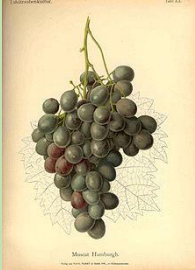
	ES	DE
Entrada/ Categoría	Chardonnay	Chardonnay
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. grüne Weintraube
Variantes		Feinburgunder, Gelber Weissburgunder; Weisselder; Weiss Silber.
Definición	Variedad de uva blanca, originaria de Borgoña, de brotación temprana, lo que la hace sensible a las heladas primaverales. Es una de las variedades más extendidas por todo el mundo. Sus racimos son pequeños o medianos que apenas sobrepasan los 10 cms de largo, cilíndricos, compactos y, a veces, con uno o dos alones, con un peso medio de 75 a 125 gramos, según la fertilidad del suelo y el estado sanitario de las cepas. Los granos son ligeramente ovalados, pequeños, de color ambarino, con hollejo bastante delgado y pulpa consistente. La maduración es temprana. Ideal para la fermentación y crianza en barricas de roble. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	(...) Bei einer Analyse der Bestandteile aller bedeutenden Rebsorten durch das Australian Wine Research Institute erwies sich Chardonnay als Traube mit besonders breit gefächerten Geschmackskomponenten, die sich unter anderem auch in Himbeeren, Vanille, tropischen Früchten, Pfirsichen, Tomaten, Tabak, Tee und Rosenblättern finden. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 135).
Contexto	Este Chardonnay procedente de la Finca El Chaconero se fermentó y crió en barrica, lo que le ha aportado al vino toques ahumados, recuerdos de mantequilla y una manzana asada que lo enriquece sin perder la esencia de un vino mediterráneo. (Fuente: La Vanguardia, 29.05.2019).	Der Chardonnay stellt an den Standort ähnlich hohe Ansprüche wie ein Weißburgunder oder auch ein Riesling. Randlagen sind demnach ungeeignet. Am besten gedeiht er auf tiefgründigen, kalkigen und warmen Böden. Chardonnay besitzt eine gute Winterhärte, er ist nicht besonders anfällig gegenüber Krankheiten, lediglich die dünnen Beerenschalen begünstigen die Botrytisbildung. (Aus: https://www.deutschevine.de/wissen/rebsorten/weiße-rebsorten/chardonnay/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.torres.es/es/blog/variedades-y-regiones/las-mil-caras-de-la-chardonnay).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Garnacha tinta	Garnacha Tinta
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Rotweinsorte
Variantes	Garnacha roja	Garnacho Tinto
Definición	Variedad de uva tinta. Originaria de Aragón. Se adapta bien a cualquier zona y es resistente a la sequía, heladas y enfermedades. Se extiende por toda España, principalmente en Rioja, Navarra, Madrid, Cataluña y Mediterráneo. Esta gran variedad de zonas de cultivo da lugar a una amplia variedad de vinos, en general de alto contenido alcohólico y aromáticos. También es apta para crianza en mezcla con otras variedades (tempranillo, etc.). (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Die rote Rebsorte stammt aus Spanien und zählt zur Gruppe der Garnacha-Sorten (...). Es gibt weit über hundert Synonyme, die auf das hohe Alter und die weite Verbreitung der Rebe in vielen Ländern hinweisen. Die wichtigsten alphabetisch nach Ländern gruppiert sind Blauer Alicant (Deutschland); Alicante de Pays; Alicante Grenache, Alicante Noir, Alicante Spagna, Bois Jaune, Garnay Perugino, Granache, Grenache, Grenache Noir, Navarre de la Dordogne, Redonda, Roussillon, Sans Pareil (Frankreich); Aleante, Aleante di Rivalto, Aleante Poggiarelli, Cannoa, Cannonaddu, Cannonadu Nieddu, Nero, Cannonau Selvaggio, Cannono, Canonao, Canonazo, Granaxia, Ranaccio, Tai Rosso, Tintoria, Tocai Rosso, Vrannaxia, Vernaccia die Serrapetrone, Vernaccia Nera (Italien); Grenache Crni (Kroatien); Abundante; Abundante de Reguengos (Portugal); Alicante, Aragones, Bernacha Negra, Garnacha, Garnacha Negra, Garnacha Pais, Garnatxa, Garnatxa Negra, Garnatxa Pais, Garnatxa Tinta, Garnaxa, Gironet, Granaccia, Granacha, Granacha Fina, Granache, Granaxia, Granaxo, Lladoner Aragonase, Lladoner Negre/Negro, Licante, Tinta Menuda, Tintella, Tintilla, Tinto Basto, Tinto de Navarcarneero, Tintore di Spagna, Vidueño Negro (Spanien). (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/garnacha-tinta).
Contexto	Los vinos tintos de Garnacha de cepas jóvenes son dóciles, con una buena acidez, color poco intenso y de leve carga tánica. Da aroma frutales. Los vinos tintos con Garnacha admiten muy bien la crianza en madera. Su uso también se ha extendido al mundo del cava para la elaboración de cavas rosados. Y no nos olvidemos de su utilización para seductores vinos dulces. (Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-tintas/garnacha-tinta).	In Spanien findet man die Garnacha tinta vor allem im Norden und Osten. Einen hohen Stellenwert hat sie in Rioja, Navarra, Priorat, Empordà-Costa-Brava, Campo de Borja, Cariñena, Costers del Segre, Madrid, La Mancha, Mérida, Penedés, Priorat Somontano, Tarragona, Terra Alta, Utiel-Requena und Valdeorras. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 264).
Imagen		
	(Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-tintas/garnacha-tinta).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	Moscatel de Alejandría	Alessandria-Muskateller
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Grüne Weintraube
Variantes		Rund 200 Synonyme.
Definición	Originaria del Norte de África, la Moscatel de Alejandría es una uva empleada como uva de mesa y también para la producción de pasas. Es la uva con la que se elabora el denominado vino dulce o moscatel, propio de la provincia de Málaga. (Elaboración propia).	Die weiße Rebsorte stammt aus dem Mittelmeerraum, möglicherweise aus Griechenland oder Italien. Rund 200 Synonyme bezeugen das hohe Alter und die weltweite Verbreitung der Rebe(...). Trotz morphologischer Ähnlichkeit darf sie nicht mit der Sorte Moscato di Terracina oder der Sorte Muscat d'Hamburg (mit verwirrendem Synonym Black Muscat of Alexandria) verwechselt werden. Gemäß zuletzt 2018 erfolgten DNA-Analysen ist die Sorte aus einer vermutlich natürlichen Kreuzung zwischen Axina de Tres Bias alias Heftakilo (rot) x Muscat Blanc (weiß) entstanden. Farbliche Mutationen sind Muscat d'Alexandrie Red (Red Hanepoot in Südafrika bzw. Flame Muscat in Kalifornien) und Black Muscat of Alexandria (seit dem 19. Jhd. in England bekannt). Die Sorte Muscat d'Alexandrie hat jedenfalls ihre genetischen Spuren weltweit als Elternteil bei zahlreichen natürlichen Kreuzungen sowie als Partner von Neuzüchtungen weitergegeben: (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/muscat-d-alexandrie).
Contexto	(...) Un segundo modelo se observa en las variedades "Moscatel de Alejandría" (5), "Moscatel de Hamburgo" (6), "Alicante Bouchet" (12), "Garnacha" (16, 17, 18), "Malvasía" (19) y "Rubi Cabernet" (23). (Fuente: Altube, Cabello & Ortiz 1992: 26).	Muskateller ist eine weitverzweigte Rebsortenfamilie, die für die Herstellung von Wein wie zur Produktion von Tafeltrauben angebaut wird. Muscat d'Hamburg und Muscat d'Alexandria sind zwei berühmte Speisetrauben, die auch in der Weinherstellung Verwendung finden, Muskat Ottonel und Morio-Muskat sind zwar bekannt als Rebsorte, ergeben aber einfache Weine simpel vordergründiger Aromatik, wogegen Muscat blanc à petits grains die edelste aller Muskateller-Trauben ist und hochkarätige edelsüße Spitzenweine sowie als Goldmuskateller oder Gelber Muskateller z. B. in Südtirol oder der Steiermark exzellente trockene Weine mit typisch intensivem Moschusduft und der pikanten Würze frischer Muskatnuß hervorbringt. (Aus: https://www.weinhalle.de/rebsorte/muskateller)
Imagen		
	(Fuente: De Viala et Vermorel - Ampélographie, Dominio público, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=17815193)	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Moscatel de grano menudo	Gelber Muskateller
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Grüne Weintraube
Variantes	Muscat Blanc	Rund 300 Synonyme
Definición	Uva blanca cuyo origen se piensa que podría ser griego o italiano. Casi todos los vinos dulces de Grecia están elaborados con esta uva. Es muy susceptible al mildiu, la polilla de la uva, el enrollador, el oidio y la podredumbre gris. (Elaboración propia)	Die weiße Rebsorte stammt vermutlich aus Italien oder aus Griechenland, bzw. großräumiger ausgedrückt „aus dem Mittelmeerraum“. Es handelt sich um die edelste aber nicht häufigste Sorte aus der großen Gruppe der Muskateller (siehe dort allgemeine Informationen). Am häufigsten wird weltweit die französische Bezeichnung Muscat Blanc verwendet, der vollständige Name nach der Beerenform lautet Muscat Blanc à Petits Grains Ronds (Petits Grains Ronds = kleine runde Beeren). Rund 300 Synonyme bezeugen das hohe Alter und die weltweite Verbreitung. Es gibt kaum ein Weinbauland, wo sie nicht angebaut wird. Zum Teil sind das Spielarten mit den Beerenfarben weiß (weitaus häufigste), gelb, grau, grün, rosa, rot, braun, violett, blau und schwarz. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/gelber-muskateller).
Contexto	Las variedades de vid autorizadas en la denominación <i>Vino de la Tierra de Cangas</i> son (BOPA: 2001): Albarín negro, Verdejo tinto, Carrasquín y Mencía (tintas), Albarín blanco, Picapoll y Albillo (blancas). La Asociación Vino de la Tierra de Cangas ha solicitado la inclusión de las variedades Moscatel blanco de grano menudo y Godello. (Fuente: Loureiro & Suárez 2007: 284).	205 Gelber Muskateller TBA-NÖ, Rudolf Rabl, Langenlois, 7,5%, 295,9 g/l, K*. Barocke Art, kandierte getrocknete Marillen, Weihrauch, reifen Holungerfrucht, sehr sortentypisch, reichhaltig, Marillen, Orangen, Schwarzer Tee, Bergamotte, trinkfrisch, Almkräuter, expressive Frucht, super Säure, mittelang bis lang. (Aus: http://www.vinaria.at/News_Detail.aspx?id=2633).
Imagen	 <p>(Fuente: De Rosenzweig - Fotografía propia, CC BY-SA 3.0, https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2922124)</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Moscatel negro	Blauer Hamburger Muskat
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Rotweinsorte
Variantes	<i>malaga rouge</i> ; moscatel de Hamburgo	Muscat d'Hamburg u.v.a.
Definición	Uva blanca autóctona de Galicia, de la que se extraen vinos muy frescos, afrutados, secos y elegantes. Es una variedad muy sensible al mildiu. (Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-blancas/albarino).	Die rote Rebsorte stammt möglicherweise aus England. Die wichtigsten der rund 100 Synonyme nach Ländern alphabetisch gruppiert sind Black Muscat (Australien), Muscat Albertdient's (Belgien), Moscatel de Hamburgo (Brasilien), Frankenthaler, Muskat-Trollinger, Trollinger-Muskat (Deutschland), Black Muscat, Black Muscat of Alexandria, Muscat Hamburg, Snow's Muscat Hamburg, Venn's Seedling, Venn's Seedling Black Muscat (England), Hamburg Musqué, Muscat de Hamburg, Oeillade Musquée (Frankreich), Moschato Amvourgou, Moschato Tyrnavou (Griechenland), Gulabi (Indien), Malvasia Nera, Moscato d'Amburgo, Moscato Nero, Moscato Nero d'Acqui, Zibibbo Nero (Italien), Muscat Hamburg Crni (Kroatien), Moscatel Prato (Portugal), Tamãoasa Hamburg, Tamãoasa Hamburg, Tamãoasa Neagra (Rumänien), Moscatel de Hamburgo (Spanien, Uruguay), Hamburgii Muskotály (Ungarn), Black Hamburg, Black Muscat, Muscat Hamburg (USA, Zypern). (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/muscat-d-hamburg).
Contexto	El estudio que aquí se presenta son los datos obtenidos en los controles de maduración efectuados en la cosecha de 2002. Las variedades estudiadas han sido: Listán blanco, Albillo, Forastera blanca (Gomera), Gual, Malvasía blanca, Marmajuelo, Listán rosada, Malvasía rosada y Moscatel Negro. (Fuente: https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=496272).	Auf Grund ihrer guten Eigenschaften war Muscat d'Hamburg Kreuzungspartner bei vielen Neuzüchtungen von Kelter- und Tafeltrauben. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/muscat-d-hamburg).
Imagen	 <p>(Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Moscatel_(uva)#/media/Archivo:Rudolf_Goethe04.jpg)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Palomino	Palomino
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Rotweinsorte
Variantes	Numerosas variantes, entre las que destacan: alban, albar, albilla, blanc d'Anjou, blanco jerez, doradillo, Golden, jerez, jerez fina, listán, listán blanco, palomina, palomino de Chipiona, palomino de Jerez, temprana, tempranillo, zarcillada.	-
Definición	Uva blanca, básica para la elaboración de los vinos de Jerez y los vinos afrutados de Huelva y Cádiz. (Fuente: http://www.vinissimo.es/tipos-de-uva/).	Eng mit der Sherry-Herstellung in Jerez (Südspanien) verknüpfte und überall sonst an Bedeutung verlierende Weißweinrebsorte. Ihr Ursprung liegt sehr wahrscheinlich in Andalusien, angeblich ist sie nach einem Ritter von König Alfons X. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 519).
Contexto	La palomino es una variedad de uva extendida por todo el mundo, desde Australia hasta Francia pasando por Sudáfrica y Túnez. Pero, sin duda, donde adquiere su mayor esplendor es en España y afinando un poco más, en la D. O. Jerez. Ha sido la uva tradicional de esta zona desde hace siglos, donde adquiere su singularidad por la cercanía al mar y las características del suelo donde crece: las albarizas. (Fuente: https://www.vanitatis.elconfidencial.com/gastronomia/2015-03-28/maridajes-vino-a-vino-palomino_743355/).	Palomino, mit vollem Namen Palomino Fino, ist als die klassische Sherry-Traube bekannt. Die weiße Rebsorte wird daher auch vorwiegend im Süden Spaniens im sogenannten Sherry-Dreieck im Bereich der Städte Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Mara und Sanlúcar de Barrameda angebaut. Hier belegt sie fast die gesamte Rebfläche. (Aus: https://www.weinfreunde.de/magazin/weinwissen/palomino/).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vinissimo.es/tipos-de-uva/)	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	Pedro Ximénez	Pedro Ximénez
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Grüne Weintraube
Variantes	Multitud de sinónimos, entre los que destacamos: alamaís; chirones; corinto bianco; don bueno; pedro ximénès; pedro jiménez; pedro ximenes de jerez; pedro ximenez de montilla; pasa rosada de Málaga; verdello y las iniciales PX.	Pedro Jiménez; Pedro; PX
Definición	Es una variedad blanca, cultivada sobre todo en Andalucía y Extremadura. Ofrece racimos muy grandes, de compacidad media y poco uniformes, con bayas de tamaño medio y muy uniformes, de color verde-amarillento, forma esférica y una pulpa muy jugosa. Da mostos muy alcohólicos y con baja acidez, son perfectos para la crianza biológica. Si se pasifica se obtienen mostos de 30 grados Baumé, que dan lugar a vinos muy azucarados y que conservan el gusto de la fruta y aroma particular. (Fuente: https://www.oigenonline.es/index.php/2018/04/13/pedro-ximenez-la-uva-versall/).	Die Weißweinrebsorte ist traditionell mit Andalusien (Südspanien) und insbesondere mit Montilla-Moriles, wo sie etwa 70% der Gesamtrebfläche einnimmt, verknüpft, aber ebenso im Norden Kataloniens, in Valencia und der Extremadura sowie auf den Kanarischen Inseln anzutreffen. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 524).
Contexto	Según el Pliego de Condiciones de la DOP "Montilla-Moriles", la elaboración de los vinos protegidos se realizará con uvas procedentes del área de producción de la DOP y de las variedades siguientes: Pedro Ximénez, Airén, Baladí, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Moscatel de Alejandría, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo, cualquiera que sea la sinonimia utilizada para cada una de ellas. (Fuente: https://www.montillamoriles.es/la-denominacion/viticultura/las-variedades.html).	Der Pedro Ximénez (PX) ist der König der andalusischen Süßweine. Kaum eine andere Rebsorte kann derart hohe Zuckerwerte produzieren. Nach der Lese werden die Trauben getrocknet und sanft gepresst. Der süße Saft wird mit Alkohol versetzt und anschließend in Holzfässern gelagert. Die uralten Pedro Ximénez-Weine aus der D.O. Montilla-Moriles im Süden Spaniens markieren die Weltspitze der Süßwein-Klasse. (Aus: https://www.vinos.de/weinwissen/rebsorten/weiss/pedro-ximenez).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/pedro-ximenez.html)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Tempranillo	Tempranillo
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva. 1.1.2.2. Uva blanca	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten 1.1.2.2. Rotweinsorte
Variantes	Aragonez; cencibel; chinchillana; escobera; grenache de Logroño; negra de mes; Tempranilla; tinta del país,	
Definición	Variedad de uva tinta. Es una de las principales variedades españolas. Genera vinos de calidad, equilibrados y aromáticos, de acidez y graduación medias. Su sabor es muy afrutado y posee un color rubí característico, apreciable sobre todo en los vinos jóvenes, aunque presenta excelentes aptitudes para la crianza. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Die Rebsorte, die vielen spanischen Rotweinen ein kräftiges Rückgrat verleiht, ist gewissermaßen Spaniens Antwort auf den Cabernet Sauvignon; (...) Die Trauben haben dickschalige Beeren und können dunkle, langlebige Weine hervorbringen, die – für spanische Verhältnisse ungewöhnlich – nicht übermäßig alkoholstark sind. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 706).
Contexto	Se ha estudiado la evolución del color de uva variedad Tempranillo durante su maduración usando los parámetros colorimétricos: coordenadas CIEYxy, longitud de onda dominante, pureza de excitación y coordenadas CIELAB. (Fuente: Irañea, Negueruela & Pérez 1993: 542).	Tempranillo ergibt dunkle Weine, die aufgrund ihres hohen Gerbstoffgehaltes und ihrer kräftigen Säure sehr langlebig sind. Unsicher ist, ob die Sorte ursprünglich aus Spanien stammt oder im Mittelalter aus Frankreich importiert wurde. Heute ist sie in Frankreich jedenfalls nicht mehr anzutreffen. (Aus: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/rebsorte.php?Rebsorten_id=38).
Imagen		
	(Fuente: https://www.enterwine.es/mundo-del-vino/variedades/uvas-tintas/tempranillo)	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	uva de mesa	Tafeltraube
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten
Variantes		
Definición	Uva que se consume como fruta mientras está fresca, y que no sufre ningún tipo de procesamiento para producir vino. (Elaboración propia).	Die allgemeinen übliche Bezeichnung für Trauben, die für den Frischverzehr bestimmt sind. Von der insgesamt in der Welt angebaute Trauben werden die meisten zu Wein verarbeitet, an zweiter Stelle stehen Rosinen und an dritter Tafeltrauben mit einer Jahresproduktion von etwa 16 Millionen Tonnen. Die bedeutendsten Tafeltraubenanbauländer sind China, Iran, die Türkei, Italien, Indien und Ägypten. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 698).
Contexto	La Araña Roja es un pequeño ácaro presente en la mayoría de los cultivos frutales y de reciente aparición en el viñedo al que causa importantes daños, principalmente en uva de mesa y sobre todo en brotación. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/revistas/pdf_PEV/PEV_1987_2_1_8.pdf)	Der Anbau von Tafeltrauben ist längst nicht mehr beschränkt auf die klimatisch privilegierten Weinbau-Regionen. Dank innovativer Züchtungen, gedeihen Weinreben auch unter weniger günstigen Rahmenbedingungen. Dabei fungieren sie zugleich als opulente Fassadenbegrünung oder verwandeln Lauben, Rundböden und Spaliere in eine malerische Augenweide. Somit muss für Hobbygärtner die eigene Weinlese kein Wunschtraum bleiben. (Aus: https://www.gartenlexikon.de/gartenpraxis/obst/tafeltrauben.html).
Imagen		
	(Fuente: https://www.directoalpaladar.com/ingredientes-y-alimentos/uva-mesa-embolsada-vinalopo-uva-navidades).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	uva de vinificación	Keltertraube
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.2. Tipos de uva	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.2. Traubensorten
Variantes	Uva de vino	Weintraube
Definición	Uva destinada a la producción de vino, por sus peculiares características que la hacen propicia y adecuada para ello (p. ej. Equilibrio entre pulpa y hollejo). (Elaboración propia).	Bezeichnung für Trauben, die zur Weinbereitung herangezogen werden, im Gegensatz zu Tafeltrauben für den Frischverzehr und Rosinen-Trauben für die Herstellung von Trockenfrüchten. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 810).
Contexto	Los titulares de viñedo de uva para vinificación se podrán acoger al régimen de abandono del cultivo del viñedo de acuerdo con lo dispuesto en el capítulo III del título V del Reglamento (CE) n° 479/2008 (Fuente: R. D. 1244/2008, de 18 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola, Artículo 17.1)	Kiron (Fernpyroximat). Tafel- und Keltertraube; von Fruchtansatz bis Reifebeginn. (Aus: http://www.wein-land-brandenburg.de/Downloads/Liste_PSM_2012-02-29.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://bodegagarzon.com/wp-content/uploads/2018/08/uva-y-vino-691x450.jpg)	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	Vitis cinérea	Vitis Cinerea
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.1. Especies de vid	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.1. Rebsorte
Variantes	<i>Vitis Cinérea, Vitis aestivalis var. cinerea</i>	
Definición	Especie de vid, cuyos granos son pequeños y negros, un poco desagradables de sabor. Crece en Texas. Las hojas son cordiformes, fofas, sin brillo, finamente arrugada. Los dientes de la hoja son muy contundentes. Los brotes son de color gris ceniciento-violeta. (Fuente: https://www.naturalista.mx/taxa/130905-Vitis-cinerea).	Eine der rund 30 amerikanischen Spezies bzw. Wildreben mit vollständigem botanischem Namen <i>Vitis cinerea</i> Engelm. ex. Millardet. (...) Heute wird die Spezies in folgende fünf (manchmal sechs) Varietäten unterteilt: <i>Vitis cinerea</i> var. <i>baileyana</i> ; <i>Vitis cinerea</i> var. <i>canescens</i> (ist als Varietät umstritten); <i>vitis cinerea</i> var. <i>cinerea</i> ; <i>Vitis cinerea</i> var. <i>floridana</i> ; <i>Vitis cinerea</i> var. <i>helleri</i> (früher als eigenständige Spezies <i>Vitis berlandieri</i> geführt); <i>Vitis cinerea</i> var. <i>tormentosa</i> . (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/vitis-cinerea).
Contexto	Al grupo de América del Norte pertenecen numerosas especies de vid cuya utilización en la viticultura ha sido como portainjertos o para la obtención de portainjertos o híbridos productores directos debido a su tolerancia o resistencia a la filoxera. Destacan por su importancia <i>V. riparia</i> , <i>V. rupestris</i> , <i>V. berlandieri</i> , <i>V. candicans</i> , <i>V. cordifolia</i> , <i>V. labrusca</i> , <i>V. cinerea</i> . (Fuente: http://urbinaunos.blogspot.com/2010/12/ampelografia.html).	Die Rebe <i>Vitis cinerea</i> kommt aus Nordamerika und wird durch ihre sehr gute Resistenz gegen die Reblaus heute verstärkt bei der Unterlagenzüchtung verwendet. Es wurde auch eine verminderte Vermehrung von Nematoden an <i>Cinerea</i> -Kreuzungen nachgewiesen. Etwas problematisch ist in der Regel die Bewurzelung und die Veredlungsaffinität dieser Sorten zu bewerten. Als erste Unterlagensorte mit <i>Cinerea</i> -Erbgut wurde die Sorte Börner in Deutschland klassifiziert. (Aus: http://www.vitipendium.de/Vitis_cinerea).
Imagen		
	(Fuente: https://alchetron.com/cdn/vitis-cinerea-e15e4287-bdf4-4375-a0c8-8d1c55bdb25-resize-750.jpeg).	

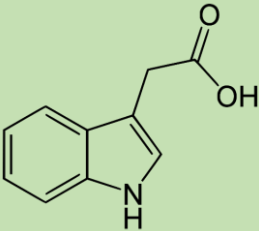
	ES	DE
Entrada/ Categoría	Vitis vinífera L.	Vitis Vinifera
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.1. Especies de vid	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.1. Rebsorte
Variantes	-	-
Definición	Especie de vid autóctona de Europa, empleada para el cultivo y la producción de vino (Elaboración propia).	Im Unterschied zu Amerikaner-Reben und Asiaten-Reben (mit je rund 30 verschiedenen Rebenspezies) gibt es nur diese einzige europäische Spezies. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/vitis-vinifera).
Contexto	El cultivo de la vid europea (<i>Vitis vinifera</i> L., supesp. <i>vinifera</i>) se extendió hacia Europa occidental gracias a las primeras civilizaciones, perfeccionándose especialmente durante la época romana. (Fuente: Laguna 2003: 48).	Die traditionsreichen Rosinen „Pasas de Málaga“ werden aus an der Sonne getrockneten, reifen Früchten der <i>Vitis vinifera</i> L., Rebsorte Muskat von Alexandria (auch bezeichnet als „Moscatel Gordo“ oder „Moscatel de Málaga“), erzeugt. (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX:52012XC0619(05)).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?q=vitis+vinifera&rlz=1C1CHBF_esES857ES857&source=Inms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKewiUmOOfiMbjAhVSSxoKHeCGBloQ_AUIESgB&biw=960&bih=460#imgrc=ccIDNvO7vIN-M:).</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Vitis labrusca L.	Vitis Labrusca
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.1. Taxonomía. 1.1.1. Especies de vid	1. Weinbau. 1.1. Taxonomie 1.1.1. Rebsorte
Variantes	Labrusca, parra brava, parrón, uva americana, vid silvestre.	
Definición	Especie de vid de la familia de las vitáceas originaria de Norteamérica. Fue empleada para combatir la filoxera que asoló los viñedos en el siglo XIX. Dado que sus raíces son extraordinariamente resistentes a este insecto, se empleó como portainjertos, de forma que otras variedades de vid fueron injertadas en estas raíces y así obtuvieron la resistencia necesaria contra la plaga (Elaboración propia).	Eine der rund 30 amerikanischen Spezies bzw. Wildreben mit vollständigem botanischem Namen Vitis labrusca L. (...) Es handelt sich um die am längsten bekannte amerikanische Wildrebe. (...) Sie bildet gemeinsam mit den zwei Spezies Vitis mustangensis und Vitis shuttleworthii die Gruppe Labruscae. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/vitis-labrusca).
Contexto	Las uvas de V. labrusca se emplean para elaborar vino y grapa; también, se consumen frescas, desecadas (pasas) y preservadas en jarabes, jugos, helados, jaleas y mermeladas. (Fuente: Hurell, Cabanillas, Guerrero & Deluchi 2014: 16).	Die rote Wildrebe Vitis labrusca stammt ursprünglich aus dem Osten der USA bis zum Mississippi und vom südlichen Kanada bis ins südliche Georgia. Erstmals tauchte sie um 1816 in Dorchester im US-Bundesstaat South Carolina auf. Der Baumschulenbesitzer William R. Prince selektionierte und züchtete die Sorte weiter. Der Hauptname wurde nach einer gewissen Isabella Gibbs (Gattin eines Colonel George Gibbs) vergeben, die zu ihrer Zeit als so genannte „Southern Belle“ wegen ihrer Schönheit und Anmut berühmt war (eine „Southern Belle“ war auch die Romanfigur Scarlett aus „Vom Winde verweht“). (Aus: https://weinkultur-rheinbreitbach.blogspot.com/2017/09/vitis-labrusca.html).
Imagen		
	(Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Vitis_labrusca).	

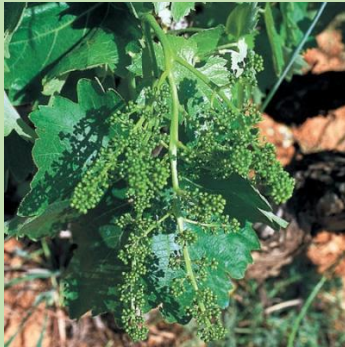
4.7.2. Fenología – Phänologie

	ES	DE
Entrada/ Categoría	antesis	Anthese
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.9. Floración	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.9. Blüte
Variantes	Floración	Blüte
Definición	Momento en el que se produce la apertura del botón floral. La etapa previa a la floración se llama pre-antesis (Elaboración propia).	Botanische Bezeichnung für den Vorgang des Blühens; genau ausgedrückt ist dies der Zeitraum vom Aufbrechen der Blüte bis zum Verblühen. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/antese).
Contexto	La antesis, por lo general, empieza por la zona media de la inflorescencia, luego la base y, por último, la extramidad. Se considera plena floración cuando han liberado la caliptra el 75% y final de floración cuando todas las flores han abierto o están en vías de cuajado. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/06/floracion-de-la-vid.html).	Die höhere Expression der Gene in den hermaphroditischen Blüten zu Beginn der Anthese könnte bedeuten, dass trotz der abgeschlossenen Entwicklung der geschlechtsspezifischen Blütenorgane die Aufrechterhaltung dieses hermaphroditischen Zustandes gewährleistet sein muss. (Aus: https://d-nb.info/1120445663/34).
Imagen	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/06/floracion-de-la-vid.html).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	auxina	Auxine
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.1. Parada vegetativa	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.1. Vegetationsruhe
Variantes	-	-
Definición	Grupo de fitohormonas responsables del crecimiento vegetal. Las auxinas naturales, que son de rápida velocidad de migración pero destruidas por la luz, que favorecen la hidratación celular estimulando los sistemas de transporte activo de éstas y que estimulan el crecimiento y la multiplicación celular, producen también inhibición correlativa basípeta y de las yemas, lo que determina el orden de desborre y crecimiento diferencial de las yemas de la vid según su posición. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/05/efectos-de-los-fitorreguladores-y.html).	Eine von mehreren Gruppen wachstumsregulierender Hormone der Rebe. Auxine entstehen in Teilen der Rebe, die sich in aktivem Wachstum befinden, z. B. in Sprossen und Wurzelspitzen und begünstigen das Zellenwachstum durch Zellteilung wirken aber auch wachstumshemmend auf Seitentriebe. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 54).
Contexto	Investigadores australianos del CSIRO están estudiando una prometedora herramienta para el control de la maduración de la uva. La clave es la auxina conocida como NAA (ácido 1-naftalenoacético, molécula reguladora del crecimiento de las plantas), comúnmente utilizada por los productores de manzanas y peras, entre otros, pero cuyo uso aún no está permitido en el vino. (Fuente: https://www.infowine.com/es/noticias/las-auxinas-possible-herramienta-para-controlar-la-maduracin-de-la-uva-sc-17216.htm).	Aminosäuren sind die Bausteine von Eiweiß, Kohlenhydraten, Chlorophyll usw. und werden ausgezeichnet über das Blatt aufgenommen und in die Photosynthese integriert. Dadurch bekommt eine Pflanze nicht wie sonst die notwendigen Nährstoffe als einzelne Teile (Stickstoff, Kohlendioxid, Wasser), sondern direkt komplette Bausteine. So wird das Pflanzenwachstum besonders in Stresssituationen unterstützt. Einige Aminosäuren sind Bausteine von Auxinen und fördern daher Zellteilung und Wurzelentwicklung. Daneben haben Aminosäuren eine Netz- und Haftwirkung und verbessern deshalb Effektivität und Verträglichkeit von Pflanzenschutz- und Düngemitteln. Aminosäuren haben auch einen spezifischen Geruch, der von Haarwild gemieden wird. (Aus: https://www.weinlabor-briegel.de/uploads/tx_news/Der_Deutsche_Weinbau_04_2013.pdf).
Imagen	 <p>(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/d/d3/Indol-3-ylacetic_acid.svg/1200px-Indol-3-ylacetic_acid.svg.png).</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	baya guisante	Erbsengröße
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.11. Baya guisante	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.11. Erbsengröße
Variantes	-	-
Definición	Tamaño mínimo de la baya cuando se forma el racimo, llamado así porque el tamaño es similar al de un guisante (Elaboración propia)	Dabei bremsst die bislang doch sehr trockene, Witterung das Beerenwachstum nun in moderatem Maße ein (Aus: https://www.mertes-wein.de/erbsengroese/)
Contexto	El deshojado se practica en general en la zona de racimos, en las cuatro primeras hojas, y según exigencias se realiza desde después del cuajado, cuando las bayas están en tamaño guisante, hasta el comienzo de la maduración. (Fuente: http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/operaciones_vinedo_calidad_cienc0813.htm).	Nach der zurückliegenden Hitze- und Trockenphase mit Temperaturen bis zu 36°C sorgten die aktuellen Niederschläge von 5-15L/m ² nur kurzfristig für etwas Entspannung in der Wasserversorgung. Die Wetterprognosen melden für diese Woche unbeständigeres, kühleres Wetter mit Schauern und vereinzelt auch Gewittern. Die Blüte ist auch in den nachgetriebenen Trauben nun abgeschlossen und es finden sich alle Stadien von anziehenden Beerchen bis zur Erbsengröße. (Aus: https://www.rebeundwein.de/Beerchen-in-Erbsengroesse,QUIEPTU0Njg4MjlmTUIEPTU0Nzk.html).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivicultura.net/estados-fenologicos-de-la-vid.html).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	botones florales separados	Vorblüte der Traube
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.8. Botones florales	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.8. Vorblüte
Variantes	-	
Definición	Estado fenológico de la vid en la que aparecen la forma típica de los racimos. Los racimos florales ya están totalmente desarrollados. (Elaboración propia).	Im Vorblütestadium streckt sich zunächst die Längsachse des Blütenstands, dann spreizen sich die seitlichen Verzweigungen mit den noch dicht an dicht stehenden, geschlossenen Einzelblüten ab. Mit zunehmender Entwicklung lösen sich die Einzelblüten aus dem Blütenverband, schwellen an und verfärben sich kurz vor dem eigentlichen Blühbeginn ins Grün-Gelbliche. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/vorbluete).
Contexto	El sistema funciona en base a algunos estados fenológicos clave de la planta: cuando la vid tiene sus botones florales separados; la floración; el cierre del racimo; y, finalmente, la vendimia. (Fuente: http://www.elmercurio.com/campo/noticias/noticias/2016/08/08/el-impacto-de-las-reglas-de-decision-fitosanitaria-rdf-en-el-control-del-oidio.aspx).	Zwischen April und Mai bilden sich die ersten Trauben: Es beginnt auch die Unterscheidung zwischen Pollen und Eizellen, genannt die Vorblüte der Traube. Eine komplexe Phase, Fruchtansatz genannt, die dem Austrieb folgt und die vollständige Genesung unserer Rebe definiert. (Aus: https://www.giordanoweine.at/news/von_der_rebe_ins_glas/n_Germogliamento/).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/estados-fenologicos-de-la-vid.html).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	brotación	Austrieb
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.4. Apertura de yemas	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.4. Austrieb
Variantes	-	-
Definición	La brotación es la primera fase del ciclo de vida de la vid, y tiene lugar con el comienzo de la primavera, en marzo y abril, aunque depende enormemente de los distintos tipos de uva. (Elaboración propia)	Ein jährlich wiederkehrendes Wachstumsstadium, bei dem im Frühjahr die jungen Sprossen aus den Knospen hervorbrechen. Damit beginnt die neue Wachstumsperiode und endet die Winterruhe. Das erste Anzeichen für den Austrieb ist Saftaustritt aus den Schnittstellen an den Reben (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 52).
Contexto	La raza de las yemas en unos casos impide la brotación y en otros la retrasa y en los brotes origina entrenudos cortos, en los racimos reduce su tamaño, y a las hojas las deforma (Fuente: Porras 2006: 45).	Bei den Schadmilben unterscheiden wir zwischen den Familien der Spinnmilben (Tetranychidae) und der Gallmilben (Eriophyidae). Zu Ersteren gehören die Rote Spinne (Obstbaumspeckmilbe) und die Bohnen-spinnmilbe, zu Letzteren die Pockenmilbe (Blattgallmilbe) und die Kräuselmilbe. Sollte eine Bekämpfung gegen die Rote Spinne und die Kräuselmilbe notwendig sein, ist sie vor dem Austrieb am sinnvollsten. (Aus: http://www.lwo-bw.de/obj/site/obj-bw-new/get/documents/MLR/LEL/PB5/Documents/lwo/pdf/Rebschutz%20vor%20dem%20Austrieb.pdf?attachment=true).
Imagen		
	(Fuente: http://www.enociencia.com/search/label/labores%20de%20cultivo .)	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	cierna	Blüte
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.9. Floración	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.9. Blüte
Variantes		Vorblütestadium
Definición	Vid en floración. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> , [online]).	Im Vorblütestadium streckt sich zunächst die Längsachse des Blütenstands, dann spreizen sich die seitlichen Verzweigungen mit den noch dicht an dicht stehenden, geschlossenen Einzelblüten ab. Mit zunehmender Entwicklung lösen sich die Einzelblüten aus dem Blütenverband, schwellen an und verfärben sich kurz vor dem eigentlichen Blühbeginn ins Grün-Gelbliche. Der Beginn der Blüte wird angesetzt, wenn sich bei trockenem, warmem Wetter die ersten zu einem Blütenkäppchen verwachsenen Kronblätter (Perianthium) vom Blütenboden lösen. Bei niedriger Luftfeuchtigkeit werden die Blütenkäppchen mittels eines ausgeklügelten Sprungmechanismus abgeworfen, so dass die nach Honig duftenden Narben frei liegen und sich die Staubblätter abspreizen können. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/vorbluete).
Contexto	Después de la cierna, es posible evaluar de manera estadística el número y el reparto de los racimos en las vides, saber si la naturaleza se ha mostrado demasiado generosa o si su repartición puede ser desfavorable para alcanzar una buena madurez. (Fuente: http://www.enociencia.com/2016/05/la-cierna-de-la-vid.html).	Wandern wir im Frühling durch den Weingarten, so sehen wir, wie die Weinrebe ihre Blüten bildet. Sind die Blüten der Weinrebe noch geschlossen, so sehen die Blütenstände wie fertige, winzig kleine Weintrauben aus. Jede der kugelförmigen Blüten hat einen Durchmesser von ca. 1 mm. Diese Winzigkeit ist die Geburt für einen neuen Wein, ein Wein der vielleicht ein Jahrhundertwein werden wird. (Aus: http://www.wein-weingut.com/weinrebenbluete.html).
Imagen		
	(Fuente: http://rubenlapuente.blogia.com/2016/061401-la-cierna.php).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	corrimiento	Durchrieseln
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.12. Compactación del racimo	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.12. Fruchtansatz
Variantes		Filage; Millerandage; Verrieseln; Verrieselung
Definición	Mala fecundación de la flor de la viña. Se puede explicar por varios causantes (lluvia, frío, fisiológicos) y afecta de forma importante al rendimiento y también a la homogeneidad de la madurez en una misma uva. Algunas cepas son muy sensibles (Merlot), otras menos (Cabernet Sauvignon). (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Durchrieseln ist das Abfallen der Reblüten, nachdem sie nicht befruchtet wurden. Dies ist meist die Folge von Regen und Kälte in der Blütezeit der Reben im Juni. (Aus: <i>Wein Lexikon</i> [online]).
Contexto	La compacidad del racimo es un rasgo de gran interés en la vid, dado que puede condicionar su calidad y rendimiento. (...) En este trabajo se presenta un estudio preliminar en el que se han caracterizado fenotípicamente 104 variedades de vid para estudiar su comportamiento reproductivo. Así, sobre una base amplia de diversidad varietal, se han estimado variables como el número de flores, la tasa de cuajado, corrimiento, millerandage, etc., evaluando su posible relación con la compacidad del racimo. (Fuente: https://digital.csic.es/handle/10261/148006).	Durchrieseln schränkt unter Umständen die Erträge einer Ernte erheblich ein und stellt damit eine der vielen Sorgen eines Winzers dar. Man spricht von durchrieseln, wenn als Folge anhaltender Regenfälle die Blüten nicht befruchtet werden, wodurch die Fruchtansätze verkümmern und schließlich abfallen. (Aus: http://www.allgaeuer-rezepte.de/wein/durchrieseln.htm).
Imagen		
	(Fuente: https://www.portalfruticola.com/noticias/2016/11/28/columna-tecnica-corrimento-filage-cuando-la-uva-se-esfuma/)	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	cuajado	Fruchtansatz
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.10. Baya perdigón	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.10. Klein Fruchtansatz
Variantes		
Definición	Etapa fenológica de la vid posterior a la fecundación de las flores, en la que aparece el fruto y se vislumbra el futuro racimo de uvas. (Elaboración propia).	Abschnitt im jährlichen Vegetationszyklus der Weinrebe nach der Blüte (...). Dabei entwickeln sich die befruchteten weiblichen Fruchtknoten der Blüten zu Beeren. (Aus: <i>Wein Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El cuajado. Como metamorfosis, el cuajado sucede cuando la flor va tornando en fruto, en uva. Sin embargo, no todas las flores cambiarán sus vestiduras por ropaje frutal, de modo que, tras el cuajado, las flores no polinizadas desaparecen. En ocasiones ocurre que un número importante de flores no son fecundadas, a este hecho se le conoce como corrimiento y puede provocar un menor rendimiento. (Fuente: https://www.torres.es/es/blog/planeta-vino/la-floracion-y-el-cuajado).	Auch ist es wichtig, dass zu lang gewordenen Zweige abgeschnitten werden. Dies geschieht drei bis fünf Blätter hinter dem letzten Fruchtansatz. (Aus: https://www.gartentipps.com/wein-pflegen-im-sommer-3-wertvolle-tipps.html).
Imagen		
	(Fuente: https://www.torres.es/es/blog/planeta-vino/la-floracion-y-el-cuajado).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	desborre	Knospenaufbruch
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.4. Apertura de yemas	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.4. Austrieb
Variantes		
Definición	Apertura de las yemas de la vid; primera manifestación del crecimiento de la yema. (Elaboración propia).	Die Knospen öffnen sich. (Aus: http://www.pediacognac.com/de/le-vignoble/der-vegetationszyklus-des-weinstocksgrapevine-growth-cyclele-cycle-vegetatif-de-la-vigne/).
Contexto	La captura de adultos se realiza con trampas sexuales o alimenticias, colocadas al nivel de los racimos, durante el desborre para la primera generación o poco después de la floración para la segunda y siguiente (Fuente: Porras 2006: 32).	Die besten Bekämpfungserfolge werden dann erreicht, wenn die Kräuselmilben vor dem Knospenaufbruch, noch in den Winterverstecken konzentriert, durch eine Voraustriebsbehandlung getroffen werden. Im Sommer hat die Bekämpfung der Kräuselmilben lediglich eine befallsreduzierende Wirkung. (Aus: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/rebschutz_2018.pdf).
Imagen		
	<p>(Fuente: http://bodegasramonsaenz.com/latienda/que-es-el-desborre-que-es-el-cuajado-o-que-es-el-envero-o-el-agostamiento-descubre-el-ciclo-completo-de-la-vina/).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	envero	Beerenverfärbung
Dominio > Subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.13. Envero	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.13. Färbung
Variantes		Beerenaufhellung, Weichwerden (der Beeren)
Definición	Para cada grano de uva, el envero es un fenómeno brusco que tiene lugar en unas cuantas horas pasando del color verde al rojo (en las variedades tintas) o del verde al traslúcido (en las variedades blancas), una flexibilización de la baya y profundas transformaciones internas ligadas a un aumento brutal de la presencia de un regulador del crecimiento vegetal, el ácido abscísico (Fuente: Blouin & Peynaud 2006: 17).	Abschnitt im jährlichen Vegetationszyklus der Weinrebe nach dem Fruchtansatz (siehe dazu auch unter BBCH-Code). Es handelt sich dabei um den Reifebeginn der Beeren. Diese beginnt auf der nördlichen Halbkugel je nach Rebsorte und Witterungsverhältnissen ab Ende Juli/Anfang August, auf der südlichen Halbkugel im Jänner. Zu diesem Zeitpunkt haben die noch grünen und harten Beeren etwa die Hälfte ihrer Endgröße erreicht. Mit dem Reifebeginn gehen sie nun sukzessive in einen weicheren, plastischen Zustand über. (Aus: <i>Wein Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Si hablamos del envero de la vid, hablamos de sensaciones y emociones pues es uno de los momentos más especiales en el viñedo. El envero hace referencia a la fase del ciclo de la vid en la que el color se convierte en absoluto protagonista. Durante la fase de coloración o envero, los racimos comienzan a adquirir tonalidades rojizas, azuladas o violetas, quedando atrás los matices verdes de la anterior fase, la fructificación. (Fuente: https://www.bodegalaus.es/blog/envero-vid-que-es).	Das Mostgewicht wurde bei der Rebsorte ‚Riesling‘ in jener Variante, in der die untersten sechs Blätter und Geiztriebe zum Entwicklungsstadium BBCH 83 (Beerenverfärgung) entfernt wurden, in beiden Jahren signifikant verringert, und zwar um 0.8 bis 1 KMW beziehungsweise um 0.4 bis 0.7 KMW, nicht jedoch bei der Rebsorte „Zweigelt“. (Aus: Mehofer et. al., 2019. [online]).
Imagen		
	(Fuente: https://lanocheenvino.com/wp-content/uploads/envero-1170x660.jpg).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	grado de maduración óptimo	optimale Zucker-Säure-Verhältnis
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.14. Maduración	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.14. Reifphase
Variantes		
Definición	Momento en el que la uva presenta las mejores condiciones para elaborar el vino. Por norma general, se tienen en cuenta el nivel de azúcar del mosto, la cantidad de acidez, los compuestos fenólicos si la elaboración es de vino tinto (antocianos y taninos) y el peso de la uva. Este grado de maduración, que ha de adaptarse siempre al tipo de vino que se desee producir, es el que determinará la fecha de la vendimia. (Elaboración propia).	Das Maß für Zuckergehalt, Säure und pH-Wert, das den optimalen Lesezeitpunkt bestimmt. (Elaboración propia)
Contexto	En este sentido, el nivel de maduración más óptimo para la vendimia depende de las características del vino que se quiera producir. En función del tipo de vino que se desea obtener, se busca un nivel diferente en los elementos de la uva (con más o menos acidez, mayor cantidad de azúcares, más aromas, etc...). (Fuente: https://utielrequena.org/como-se-determina-la-fecha-de-la-vendimia/).	Die Weichsel, auch Sauerkirsche genannt, wird heute in vielen Kulturformen als Obstbaum gezüchtet. Unser Weichselschnaps ist eine Komposition aus drei erlesenen Süßweichselsorten: Köröser, Kelleries 16 und Gorsem. Kultiviert in den sonnigen Regionen der südlichen Steiermark werden die Kirschen per Hand gepflückt - aber erst, wenn sie das volle Aroma und das optimale Zucker-Säure-Verhältnis erreicht haben. (Aus: https://www.weinhaus-hilgering.de/weine/weine-oesterreich/produkt/151-rochelt-weichsel-0-7/).
Imagen		
	(Fuente: http://www.kiriosdeadrada.com/blog/descubre-4-indices-maduracion-uva-vino/).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	inflorescencia	Geschein
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.6. Inflorescencias visibles	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.6. sichtbare Infloreszenz
Variantes	-	Infloreszenz
Definición	Pequeños 'racimillos' en los que según avanza el ciclo se van diferenciando unas 'bolitas' que mucha gente confunde con pequeñas uvas. A esos 'racimillos' les llamamos inflorescencias y a las 'bolitas' botones florales. Llegada esta época, los botones florales se convierten en pequeñas flores con su parte femenina y su parte masculina; al éxito de su unión llamamos fertilización y al posterior crecimiento de las bayas lo denominamos 'cuajado'. (Fuente: https://www.lomejordelvinoderioja.com/noticias/201406/05/vinas-llenan-flores-20140605130941.html).	Die Blüte der Weinrebe ist unauffällig und lockt Vögel nicht weiter an, sie ist aber in normaler Weise mit Kelch- und Kronblättern um die geschlechtlichen Teile -die männlichen Staubgefäße und den weiblichen Stempel- ausgestattet. Die Blüten sitzen im traubenförmigen Blütenstand beieinander. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 273).
Contexto	En racimos, los síntomas durante el periodo floración-cuajado se manifiestan sobre las inflorescencias y en el raspón del racimo en forma de manchas achocolatadas. Durante el periodo envero-recolección, los granos presentan el aspecto característico de "podridos" y sobre su superficie se desarrolla un moho de color grisáceo típico; también pueden manifestarse sobre el raspón del racimo y las inflorescencias los síntomas descritos anteriormente. (Fuente: http://www.arprovi.com/publicaciones/botrytis.pdf).	Die Kräuselmilben besiedeln bevorzugt die Blattunterseite, kommen aber bei starkem Befall auch auf der Blattoberseite sowie auf den Gescheinen und Trauben vor. (Aus: https://www.syngenta.de/file/26781/download?token=EH0ldJsB).
Imagen		
	(Fuente: http://1.bp.blogspot.com/-94SxTdII-WQ/Tn4Gnl0I1bl/AAAAAAAAAF5Y/HeYxvFRyso/s1600/Inflorescencia%2Bde%2Bla%2BVid.JPG).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	lloro	Bluten
Dominio >y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.2. Hinchado de yemas	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.2. Knospenentwicklung
Variantes	gutación	Blutung, Rebtränen
Definición	Inicio de la actividad de la vid tras la parada vegetativa. El lloro es la savia de la vid que fluye por los cortes de la poda y las heridas del sarmiento. (Elaboración propia)	Das auch als "Rebtränen" bezeichnete Phänomen rührt daher, dass der Rebstock nach der Winterruhe (manchmal schon ab Ende Februar), jedenfalls ab einer gewissen Boden- und Außentemperatur die oberirdischen Pflanzenteile zwecks Austriebs im April mit in Wasser gelösten Nährstoffen zu versorgen beginnt. Die Schnittwunden schließen sich, wenn der Rebschnitt schon eine Weile zurückliegt, recht gut von selbst; wenn aber Schnitte erst kurz vor Beginn der Vegetationsphase durchgeführt werden, kann das Bluten schon drastischer ausfallen, weil die Flüssigkeit recht stark gegen die kaum entwickelte Korkschicht drückt. (Aus: https://shop.remstallkellerei.de/glossareintrag/Bluten+der+Rebe).
Contexto	Al momento de la poda se ataron bolsitas plásticas en los extremos de doce pulgares por tratamiento, con la intención de detectar gutación o "lloro de la vid", lo cual generalmente ocurre en condiciones de suelo húmedo y cálido por efectos de presión radical (...). (Fuente: Pire & Tortolero 1993: 76).	Die Reben sind in der kühlen Jahreszeit in der Winterruhe. Mit dem sich erwärmende Boden fangen die Reben an zu weinen oder zu bluten. (Aus: https://www.weingut-dr-benz.de/das-bluten-der-reben-2013/).
Imagen		
	(Fuente: DOP Campo de Borja).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	parada invernal	Winterruhe
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.1. Parada vegetativa	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.1. Winterruhe
Variantes	letargo invernal; parada vegetativa	
Definición	Estado fenológico de la vid en la que se encuentra en parada vegetativa, sin hojas. (Elaboración propia)	Die normale winterliche Vegetationsruhe der Rebe beginnt mit dem Laubabwurf im Herbst, wobei sich die Knospen schon ab dem Beginn der Fruchtreife (Véraison) im organischen Ruhezustand befinden. Die Vegetationspause dauert bis zum Austrieb im Frühjahr. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 819).
Contexto	El trabajo experimental realizado tiene dos partes. Una se refiere exclusivamente a los ensayos en tratamiento de invierno contra la piral de la vid. La otra es la que corresponde a los tratamientos experimentales contra la yesca en la parada invernal únicamente. (Fuente: del Rivero & García-Marí 1984: 20).	Spätestens wenn die Temperaturen das erste Mal unter den Gefrierpunkt fallen, fallen auch die letzten Blätter der Reben ab. Für die Reben beginnt die Winterruhe. Dabei wird das Wasser aus den Trieben und Stamm in den Boden verlagert. Dies macht die Pflanzen frostunempfindlich bis ca. -15° Celsius. (Aus: https://www.weinbau-kunz.ch/news/wein/winterruhe-im-rebberg/).
Imagen		
	(Fuente: http://4.bp.blogspot.com/-8vDHZIKVlhc/T6PaqAgYdtI/AAAAAAAAAJQ/NjCT9OsAUsw/1200-h630-pk-no-nu/Brotad%C3%B3n-de-los-V%C3%B1edos.png).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	polinización	Bestäubung
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.9. Floración	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.9. Blüte
Variantes		Befruchtung
Definición	Proceso mediante el cual el grano de polen llega al estigma de una flor. (Fuente: <i>Real Academia Española</i> [online]).	Die Übertragung von Pollen von den Staubbeuteln auf die Narbe einer Blüte. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 71).
Contexto	Inmediata a la floración, las anteras se abren hacia el interior de la flor proyectando los granos de polen, adhiriéndose algunos de ellos al estigma, favorecido por la secreción de azúcares, proteínas y sustancias minerales principalmente. En las variedades de vid, normalmente hermafroditas, la autopolinización es la regla general, por lo que aunque pueden contribuir la actividad de los insectos y el viento, no son necesarios para la polinización. La germinación del polen se ve favorecida entre los 26-32°C, y se reduce o inhibe con menos de 16°C o más de 38°C. (Fuente: http://oa.upm.es/15805/1/INVE_MEM_2012_130894.pdf)	Emsiges Treiben im Rebberg von Fredy Löw in Buus. Der Weinbauer, unterstützt von vier Helfern, schlauft die wild wachsenden Rebzweige ein, damit sie gerade stehen, und bricht die Geiztriebe aus den Blattachsen. Mit einem zufriedenen Blick begutachtet er die blühende Rebe. Insekten zur Bestäubung bedarf es nicht. Die zwittrige Reblüte bestäubt sich selbst. Kaum wahrnehmbar liegt ein feiner Duft von Lindenblüte über dem Rebberg. (Aus: http://www.syydebaendel.ch/assets/06_volksstimme%2C-juni-2015.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://c.pxhere.com/photos/c1/8f/passion_flower_fruit_tropical_green_petal_leaf_head-561851.jpg!d).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	sarmiento agostado	Holzreife
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.15. Agostamiento	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.15. Triebreife
Variantes	-	Triebreife
Definición	Sarmiento de la vid que, tras la vendimia, y una vez que se ha producido la caída de la hoja, queda desnudo y seco. Es el momento en el que se procede a efectuar la poda y a preparar las vides para el año siguiente. (Elaboración propia).	Als Holzreife bezeichnet man die Entwicklung, die die Fruchttriebe der Rebe ab etwa Juli bis in den Spätherbst nehmen. (Aus: https://www.remstakellerei.de/wein-lexikon/holzreife).
Contexto	(...) huele a jugo de uva molida cuando te pienso tu ayer ha sido un sarmiento agostado y hoy la dulzura de tu fruto es lo que siento... (Fuente: https://www.losandes.com.ar/articulo/la-epopeya-de-nuestro-pueblo-y-el-vino).	Müller-Thurgau ist eine frühreifende Sorte und liebt mehr tiefgrundige, frische, nicht zu trockene Böden. Er besitzt eine mangelhafte Holzreife und ist eine Empfindliche, anfällige Rebsorte. (Aus: http://www.weinbau-duerr.de/inhalt/weinstl.htm).
Imagen		
	(Fuente: https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBF_esES857ES857&biw=1280&bih=646&tbm=isch&sa=1&ei=n7tRXc37D4f0gQamsZTYBA&q=sarmiento+agostado&oq=sarmiento+agostado&gs_l=img.3...92058.93425..94144...0.0..0.83.235.3.....0...1..gws-wiz-img.....0j0i5i30j0i8i30j0i24.AK2kbaKpONw&ved=0ahUKEwiNx4uphv7JAhUHesAKHaYYBUsQ4dUDCAY&uact=5#imgrc=9HtubOvalplmXM:)	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	yema con punta verde	Grünpunktstadium
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.2. Fenología. 1.2.3. Yemas verdes	1. Weinbau. 1.2. Phänologie 1.2.3. Grünknospen
Variantes	-	.
Definición	Estado fenológico de la vid en la que las yemas comienzan a abrirse y dejan entrever los primeros brotes verdes. Es el momento inmediatamente posterior al desborre. En la escala fenológica este estadio corresponde al estado fenológico C ⁴⁰ . (Elaboración propia).	Im Vegetationszyklus der Rebe, ist das erste Grün des Triebes sichtbar bei den Knospen (Elaboración propia).
Contexto	Inmediatamente después del desborre la viña pasa al estado C, que se llama punta verde, y es cuando vemos ya unas pequeñas hojitas verdes saliendo de la yema. (Fuente: https://www.vinetur.com/2018042657464/enologia-para-todos-el-desborre.html).	April / Rebaustrieb Austriebsspritzung gegen Kräusel- und Pockenmilbe im Grünpunktstadium der Knospe Boden bearbeiten und düngen Frostschutz anbringen. (Aus: http://www.wilchingen.ch/10162.0.html).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/estados-fenologicos-de-la-vid.html#3- Estados_fenologicos_vid_03_Yema_con_punta_Verde).	

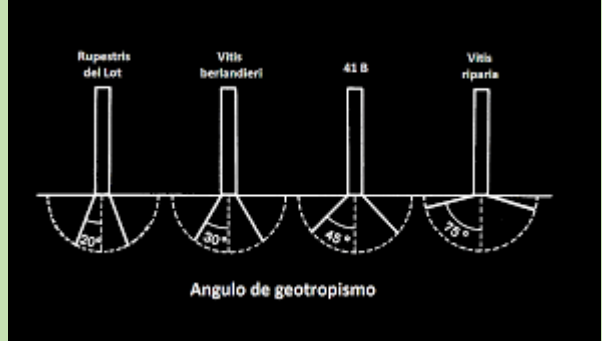
⁴⁰ En 1952, Bagliioni establece una escala fenológica que divide el ciclo de la viña en dieciséis etapas, que van desde la letra A (yema de invierno) hasta la letra P (caída de las hojas).

4.7.3. Morfología - Morphologie


	ES	DE
Entrada/ Categoría	aceite esencial	Traubenkernöl
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes		Traubenöl; Weinbeeröl; Weinkernöl
Definición	Aceites que forman parte de las pepitas de las uvas. Cuando pasan al vino, generalmente a causa de excesivas aplicaciones de la prensa, le confieren extrañas sensaciones de enranciamiento. (Fuente: <i>Terminología del vino</i> [online]).	Das auch als Traubenöl, Weinbeeröl oder Weinkernöl bezeichnete Produkt wird aus den in den Pressrückständen (Trester) enthaltenen Weintraubenkernen durch kaltes oder warmes Pressen bzw. Ausziehen gewonnen und als Speiseöl verwendet. Kalt gepresstes Öl besitzt eine hellgrün schillernde Farbe und ist im Geschmack leicht nussig, wobei die Weintraube noch geschmacklich zu erkennen ist. Es enthält neben Fettsäuren auch die Antioxidantien Vitamien E, Resveratrol, Proanthocyanidine und Lecithin. (...) Außerdem wird Traubenkernöl als Basis für kosmetische Präparate und bei Vinotherapien verwendet, die diesbezügliche Wirkung war schon im Mittelalter bekannt. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/traubenkernoel).
Contexto	Lo que hoy en día conocemos como aceite de uva es, en realidad, el aceite obtenido de las semillas de la uva, con un alto contenido en ácidos grasos esenciales oleico y linoleico. La obtención del aceite puede hacerse por presión en frío, por extracción supercrítica o incluso mediante solventes. (Fuente: https://blog.esdor.es/aceite-de-uva-y-sus-beneficios-cosmeticos/).	Aus 50 Kilogramm Weintraubenkernen wird 1 Liter kalt gepresstes, unfiltriertes Traubenkernöl gewonnen. (Aus: https://www.deutscheweine.de/wissen/wein-mehr/traubenkernoel/).
Imagen		
	(Fuente: https://beauty.biotrendies.com/aceites-vegetales/uva).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

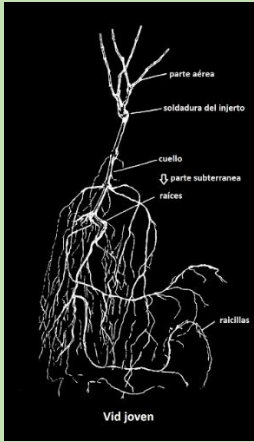
	ES	DE
Entrada/ Categoría	agraz	unreife Trauben
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes		
Definición	<p>1. Racimos que por proceder de la segunda floración no han tenido tiempo de madurar completamente y tienen un sabor agrio.</p> <p>2. Vino ácido procedente de uvas no maduras.</p> <p>(Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).</p>	<p>Trauben, die nicht genug reif sind und ein bitterliches Geschmack haben. (Elaboración propia)</p>
Contexto	<p>El agraz-verjus Paco Morales es un aliño delicado y perfumado de la cocina andalusí que el concinero Paco Morales recrea en el espacio gastronómico Noor a partir del zumo exprimido de las uvas agraces del viñedo ecológico de la familia Robles en Montilla. (Fuente: https://bodegasrobles.es/producto/agraz-verjus-paco-morales-2/).</p>	<p>Schon die alten Griechen haben ihn benutzt. Hippkrates, der berühmteste Arzt der Antike, nicht zuletzt durch den Hippokratischen Eid, den bis heute angehende Mediziner leisten müssen, schrieb bereits um 400 v. Chr. über den Saft unreifer Trauben als probate Arznei, die als Verdauungshilfe nach dem Genuss fettreicher Speisen und zur Behandlung von Geschwüren eingesetzt wurde. (Aus: https://www.kulturundwein.com/verjus.htm?nocache=1536854136).</p>
Imagen		
	<p>(Fuente: https://globalstylus.com/agraz-las-uvas-verdes-que-alegran-un-plato/).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	ángulo de geotropismo	Geotropismus-Winkel
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.1. Sistema radical.	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.1. Wurzeln
Variantes		
Definición	Ángulo que forman las raíces principales de la vid con una línea imaginaria perpendicular a la superficie del suelo. (Elaboración propia).	Die Organe der höheren Pflanze besitzen die Fähigkeit, ihre räumliche Orientierung nach der Schwerkraft auszurichten. Wurzeln wachsen z. B. in der Regel senkrecht auf den Erdmittelpunkt zu (positiver Geotropismus oder Geotropismus), Sprosse senkrecht von Erdmittelpunkt weg (negativer Geotropismus oder Geotropismus). Blätter orientieren sich häufig in einem rechten Winkel zur Richtung der Schwerkraft (Diageotropismus). (Aus: Schopfer 1989: 411).
Contexto	<i>Vitis riparia</i> presentan un ángulo geotrópico muy amplio, de cerca de 75° a 80°, mientras que <i>Vitis rupestris</i> lo tienen mucho más reducido, da apenas 20° para el <i>Rupestris de Lot</i> y <i>Vitis berlandieri</i> lo tienen también bastante reducido, de unos 25° a 35°. (Fuente: Hidalgo Togores & Hidalgo Fernández-Cano, 2010: 161).	Otras características (Geotropismus) garantizan die Wachstumsrichtung gegen den Himmel. Daher wird sowohl Efeu, als auch der wilde Wein mit seinen Triebspitzen in eventuelle Belüftungsschlitze einer Mauerfassade hineinwachsen. Durch intensive Pflegemaßnahmen (Schnitt) könnten diese Schlitze eventuell frei gehalten werden. (Aus: https://www.landwirtschaftskammer.de/verbraucher/garten/gartentipp055.htm).
Imagen	 <p>Angulo de geotropismo</p> <p>(Fuente: http://adega-alandeval.blogspot.com/2012/03/alanpedia-viticultura_26.html).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	antocianos	Anthocyane
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes		
Definición	Sustancias colorantes que se encuentran en la piel de las uvas tintas, responsables del color de los vinos tintos. (Fuente: <i>Terminología del vino</i> [online]).	Bestandteile einer komplexen Gruppe natürlicher phenolischer Glykoside (...), die in Rotweinträumen für die Farbe zuständig sind. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p.23).
Contexto	Los taninos y los antocianos son compuestos que se encuentran de manera natural en la uva, son de hecho su fungicida natural, protegiéndolas del ataque de determinados hongos, así como de la luz ultravioleta. Durante la fermentación del mosto, pasan al vino, aportándole el color y la estructura, entre otras funciones. (Fuente: https://www.comenge.com/blog/enologia/taninos-y-antocianos.html).	Anthocyane von roten Trauben, Rostmosten und Rotweinen sind für Rebenzüchtung, Weinforschung und Weinkontrolle in vielfacher Hinsicht von Interesse. (Aus: Drawert 1961: 288).
Imagen		
	(Fuente: https://www.comenge.com/blog/enologia/taninos-y-antocianos.html).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	apirena	kernlose Traube
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes		
Definición	Dícese de la uva que no posee semillas. (Elaboración propia)	Traube ohne Kern (elaboración propia).
Contexto	Flame Seedles (...). Variedad tinta apirena. (...) La flame seedles es una variedad de uva de mesa sin pepita. Se utiliza exclusivamente como uva de mesa o pasificación. Sus bayas son de sabor neutro, ligeramente aromática. Posee unas cualidades organolépticas y gustativas buenas. Su racimo es grande de compacidad media. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/tipos-uvas-de-mesa).	„Kernlose Trauben haben prinzipiell nicht erst moderne Zuchtverfahren hervorgebracht – es gibt entsprechende Rebsorten schon sehr lange“, sagt Ernst-Heinrich Rühl, Leiter des Instituts für Rebenzüchtung der Hochschule Geisenheim University. (Aus: https://www.wissenschaft.de/umwelt-natur/wie-werden-kernlose-trauben-gezuechtet/).
Imagen	<p>Variedad apirena</p>  <p>(Fuente: https://ddd.uab.cat/pub/tfg/2015/143484/TFG_nisantolariallacer.pdf).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	brazo	Schenkel
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.1. Tronco	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.1. Stamm
Variantes		Arm; Haupttrieb; Kordon; Rebschenkel
Definición	Cada una de las ramas en las que se divide el tronco de la vid y de las que salen los sarmientos. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für den mehrjährigen, verholzten Teil am oberen Ende des Rebstock-Stammes. Je nach Erziehungssystem werden sie zumeist horizontal (waagrecht), aber auch wie beim Vertiko-System vertikal (senkrecht) aufgebaut. Bei der zweiarmigen Form wird je ein Kordon horizontal links und rechts an Drähten entlang gezogen. Ein einarmiges System ist zum Beispiel Cordon de Royat in der Champagne. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/schenkel).
Contexto	Los brazos o cabeza de la cepa, con los que se forman en las podas y de los cuales salen los pulgares al cortar los sarmientos (Fuente: De Hidalgo 1870: 312)	Die Trauben hingen unter der Laubwand und konnten so keinen Sonnenbrand bekommen. Hier bestand ebenfalls durch das Aufziehen einer Folie über die Traubenzone eine kostengünstigere Variante, seine Trauben kurz vor der Ernte trocken zu halten. Das Laubdach wurde nicht geschützt und war somit für Schaderreger angreifbar. Beim Ungarischen V-System wurden die Trauben ebenfalls durch das Blätterdach vor Sonnenbrand geschützt. So wie es das System vorsieht, legten sich die meisten Triebe selbstständig auf die zwei Schenkel. Die übrigen sollten manuell auf den jeweiligen Schenkel abgelegt und eventuell geheftet werden. (Aus: http://orgprints.org/17348/1/17348-06OE042-lwwo-ruess-2010-anbausystem_tafeltrauben.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://www.google.es/search?biw=1600&bih=760&tbm=isch&sa=1&q=brazo+de+la+vid&oq=brazo+de+la+vid&gs_l=psy-ab.3...7544.12854.0.13106.32.23.1.0.0.187.2532.7j15.22.0...0...1.1.64.psy-ab..14.17.2026...0j0i24k1.mcZJ7wiA9lo#imgcr=FdFBmf51AP-rwM).	

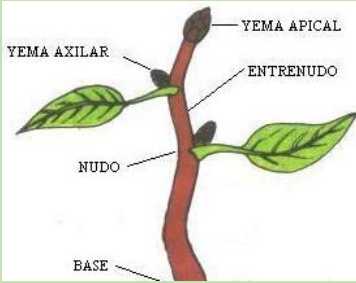
	ES	DE
Entrada/ Categoría	cabellera radicular	Wurzelwerk
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.1. Sistema radical.	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.1. Wurzeln
Variantes		
Definición	Conjunto de todo el sistema radicular. (Elaboración propia)	Das gesamte Wurzelsystem einer Pflanze. (Elaboración propia).
Contexto	(...) A partir de éstas salen las raíces terciarias y, de estas últimas, saldrán las cuaternarias y así sucesivamente hasta llegar a las últimas ramificaciones, llamadas radicelas o pelos absorbentes que se renuevan anualmente. El conjunto forma una cabellera radicular. Se trata de un sistema radicular adventivo, fasciculado y ramificado. (Fuente: Agudo 2014: 7).	Das haben die Züchter in den letzten Jahren mehr und mehr erkannt, so dass sie ganz davon abgekommen sind, grossen Wert auf die Reblausfestigkeit ihrer Züchtungen zu legen; sie streben vielmehr danach, die den meisten Amerikaner-Reben ebenfalls eigene Widerstandsfähigkeit gegen die Pilzkrankheiten, Peronospora und Oidium, mit den edlen Eigenschaften der Europäertrauben in den Neuzüchtungen zu vereinigen, denen dann durch Pfropfungen leicht eine reblausfestes Wurzelwerk verliehen werden kann. (Heide & Schmitthenner 1922: 8).
Imagen	 <p>parte aérea soldadura del injerto cuello parte subterránea raíces radicillas Vid joven</p>	
	(Fuente: http://adega-alandeval.blogspot.com/2012/03/alanpedia-viticultura_26.html).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	caliptra	Mützchen
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.8. Blüte
Variantes	capucha; capuchón; tapa	Kalyptra; Kappchen
Definición	Estructura verde que cubre los pétalos de la flor de la uva. En el periodo de antesis, esta estructura cae y deja los estambres perfectamente estructurados al aire libre, para que la flor pueda ser fecundada. (Elaboración propia).	Die fünf Blütenblätter zind zu einem Blütenkappchen oder Mützchen (Kalyptra) vereignit, das bei der Blüte meist in einem zusammenhängenden Stück abfällt – ein wichtiger phänologischer Vorgang. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 273).
Contexto	La caliptra de la vid es la corola dialipétala, con los pétalos libres al principio soldándose al finalizar su desarrollo para formar una capucha que cubre a las anteras y al gineceo. (...) La caliptra se separa desde su base al caer en conjunto en el momento de la antesis. Existen flores denominadas en estrella con los pétalos separados en el ápice y la corola que no forma caliptra. (Fuente: Lúquez y Formento 2012: 113).	Blühvorgang: Beginn 6 - 8 Wochen nach dem Austrieb (positiv korreliert mit Temperatur) also zur Zeit des maximalen Triebwachstums (Konkurrenzwirkung !). Beginn der Blüte im unteren bis mittleren Infloreszenzbereich, Kronblätter heben sich als Mützchen ab. (Aus: https://projekte.uni-hohenheim.de/lehre370/weinbau/biologie/bio3.htm).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.tecnicoagricola.es/caracteres-de-las-flores-de-la-vid/).</p>	

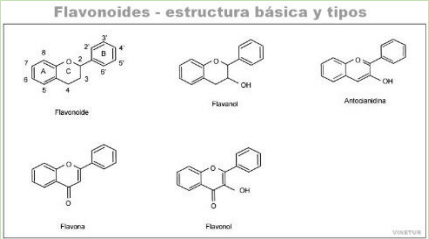
CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	corteza	Rinde
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.1. Tronco	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.1. Stamm
Variantes	ritidoma	
Definición	Parte exterior del tronco leñoso de la vid, que es gruesa y áspera, y se desprende en tiras longitudinales (Elaboración propia).	(harte) äußere Schicht aus Zellgewebe, die Stamm, Ast und Wurzel höherer Pflanzen mantelartig umgibt, Baumrinde. (Aus: <i>Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache</i> [online]).
Contexto	En la madera del portainjerto puede observarse una necrosis generalizada que se inicia desde la base del mismo y se extiende hacia arriba. En cortes transversales, estas lesiones necróticas pueden ir desde la médula hasta la corteza (...). Como consecuencia, las plantas infectadas presentan una reducción del desarrollo y menor vigor, ausencia o retraso de la brotación, acortamiento de entrenudos, clorosis en hojas y/o marchitez, y un decaimiento general que puede acabar con la muerte de la planta. (Fuente: https://www.innovagri.es/investigacion-desarrollo-inovacion/enfermedades-de-la-madera-de-la-vid.html)	Die Farbe des Weinstocks und der Reben hat ihren Hauptfiss in der Oberhaut und in der Rinde. (von Heintl 1831: 394)
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.weinkenner.de/morphologie-der-rebe/).</p>	

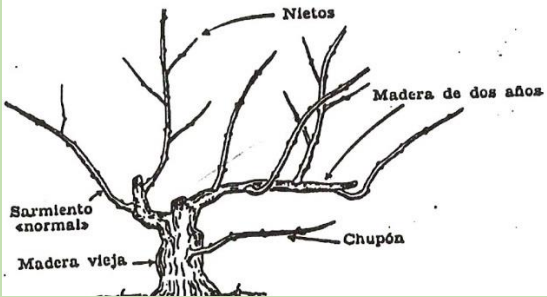
CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

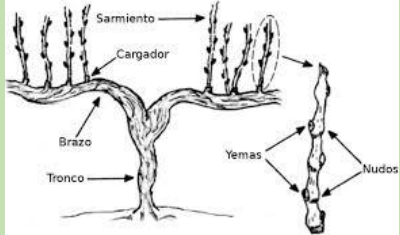
	ES	DE
Entrada/ Categoría	entrenudo	Internodium
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.2. Ramas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.2. Zweige
Variantes	caña	Zwischenknotenstück
Definición	Parte del sarmiento comprendida entre dos nudos. (Elaboración propia)	Das zwischen den Knoten eines Triebes liegende Teil. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 319).
Contexto	Los tallos, denominados sarmientos, tienen una constitución leñosa y presentan una peculiar sucesión de nudos y entrenudos, especialmente marcados en la <i>Vitis vinifera</i> . (Fuente: Bujan 2003: 19).	(...) Augen mit mittleren Teil des Sommertriebes von vierten bis zum achten Nodium sind die produktivsten. Den höchstens Ertragskoeffizienten (1, 11) weist das Auge am sechsten Internodium auf. (Hronský 2000: 131).
Imagen	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/08/yema-de-la-vid.html)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	feminela	Beiauge
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.2. Tronco	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.2. Stamm
Variantes	brote anticipado; nieto	Nebenaug
Definición	Brote que nace de una yema pronta o anticipada. (Elaboración propia).	Bezeichnung für die alternative Knospe (auch Huckelaug, Nebenaug), die nur bei Beschädigung des Hauptauges austreibt. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/beiauge).
Contexto	(...) Los indicadores a evaluar fueron: peso y número de racimos por planta, peso de poda, cantidad de entrenudos y área foliar de hojas y feminelas. El grado de infestación de nematodos de cada parcela se determinó mediante la técnica flotación-centrifugación. (Fuente: Dagatti, Becerra & Herrera 2015: 51).	Dem erfrorenen Primärtrieb (links, braun) ist ein zweiter Trieb (rechts, grün) aus der Reserveknospe (sog. Beiauge) gefolgt. (Aus: Hoffmann 2015: 29).
Imagen	<p>(Fuente: https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-1_la_poda_de_la_vid.pdf)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	flavonoides	Flavonoide
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes		
Definición	Compuestos polifenólicos naturales que se encuentran en las vides, principalmente en los hollejos de las uvas y, en mucha menor medida, en pepitas y en el escobajo. En el caso de las uvas blancas son los responsables del color amarillo. (Elaboración propia, a partir de la información obtenida en https://www.vinetur.com/2017070628800/las-sorprendentes-propiedades-de-los-flavonoides-del-vino.html).	Große Gruppe vo Phenolen, die Anthocyane, Catechine und Flavonole umfasst. (...) Im Wein tragen sie zu Farbe, Adstringenz, Bitterkeit und Textur bei. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 240).
Contexto	Los flavonoides son pigmentos naturales presentes en los vegetales y que protegen al organismo del daño producido por agentes oxidantes, como los rayos ultravioletas, la polución ambiental, sustancias químicas presentes en los alimentos, etc. (Fuente: Martínez-Flórez, González-Gallego, Culebras & Tuñón 2002: 271).	Gruppe der Polyphenole, die Farbstoffe (Anthocyane), Gerbstoffe (u. a. Catechine) und Geschmacksstoffe (Flavone) umfasst. Es handelt sich bei ihnen um reaktionsfreudige Inhaltsstoffe, die schnell neue Verbindungen eingehen und daher bei der Verfeinerung des Weins eine wichtige Rolle spielen. Von ihnen unterschieden sind die Nicht-Flavonoide, die sich weitgehend inert verhalten. Zu ihnen gehören z.B. die Phenolcarbonsäuren. (Aus: https://www.weinkenner.de/weinlexikon/f/flavonoide/).
Imagen	 <p>Flavonoides - estructura básica y tipos</p> <p>(Fuente: https://www.vinetur.com/2015033126706/enologia-que-son-los-flavonoides.html).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	hollejo	Beerenhülle
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes	casca; epicarpio; exocarpio; orujos; piel; película;	Beerenhaut; Hülle; Traubenschale
Definición	Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva. A la piel de la uva exprimida se la llama “casca”. (Elaboración propia).	Äussere Umhüllung der Beere. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2808/de).
Contexto	Los hollejos o pieles atesoran la mayor parte del color y del aroma, e influyen de forma decisiva en el sabor de los vinos. En su contacto con el vino en el proceso de fermentación pueden aportar, fundamentalmente, agua, ácidos málico y tartárico, sales, taninos, materia colorante, aromas, etc. (...)El hollejo constituye el 4 o 5% del peso total del grano de uva en variedades de piel fina, y llega incluso al 7% en variedades que tienen piel gruesa. (Fuente: Mijares & Sáez 2007: 48)	Auch die Trauben werden von Oidium beschädigt, solange sie noch grün sind. Die Beeren werden mit einem grau-weißen Belag von mehligem Aussehen überzogen. Der Pilz zerstört die Beerenhaut, während das Innere weiter wächst. Die Beeren platzen auf und es entsteht der sogenannte „Samenbruch“. Bei nachträglich einsetzender Feuchtigkeit beginnen die Trauben zu faulen. (Aus: http://www.ogv.at/ogv/documents/2018/ogv20180225004498.pdf).
Imagen		
	(Aus: https://unbuenvino.com/wp-content/uploads/2016/12/vintage-345311_960_720.jpeg).)	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	nieto	Nebentrieb
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.1. Tronco	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.1. Stamm
Variantes	-	Seitentrieb
Definición	Tallo secundario y vigoroso que sale del sarmiento. Normalmente es perjudicial porque consume recursos de la planta, disminuyendo la cantidad y calidad de uva, por lo que en muchas zonas (según las variedades) se realiza un desnietado de la cepa. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Ein sekundärtrieb, der aus einer Blattachsel am Haupttrieb wächst. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 649).
Contexto	Índice de Área Foliar (LAI): Para la determinación de este índice se tomaron de 14 a 21 pámpanos por sistema de conducción, se les midió la longitud del tallo principal por un lado y la suma de las longitudes de los nietos por otro. (Fuente: Baeza, Bartolomé <i>et. al.</i> 1999: 176)	Der Trieb wird fortlaufend angebunden mit dem Ziel, eine möglichst große Wuchshöhe zu erreichen. Nebentriebe halte man kurz. Nach dem Startguss bei der Pflanzung ist nur noch gelegentlichen Gießen notwendig. In späteren Jahren kommt der Weinstock - außer in schlimmen Trockenperioden - mit den natürlichen Niederschlägen aus. (Aus: https://www.rebschule-schmidt.de/reben_schneiden).
Imagen	 <p>Diagrama de un sistema de conducción de una vid. Se muestran el sarmiento normal, la madera vieja, los nietos, la madera de dos años y el chupón.</p>	
	(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2015/08/morfologia-de-la-vid-vitis-vinifera-l.html)	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	nudo	Knoten
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.2. Ramas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.2. Zweige
Variantes	-	Nodium
Definición	Abultamiento en el sarmiento a nivel del cual están insertas las hojas, zarcillos, yemas, etc. La distancia que separa dos nudos se denomina 'entrenudos'. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Der Teil eines Triebes, von dem ein Blatt ausgeht. Bei der Weinrebe ist der Knoten verdickt und trägt das Auge sowie Seitentriebe, Ranken bzw. Blütenstände sitzen dem Auge gegenüber. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 374).
Contexto	Sobre los tallos jóvenes se disponen los zarcillos y las inflorescencias, siempre en un nudo que comparten con una hoja. (Fuente: Buján 2003: 19).	Sämling im zweiten Sommer. Es treiben wegen der Apikaldominanz nur wenige obere Augen aus (allerdings meist mehr als die beiden im Schema eingezeichneten!). Diese Fruchttriebe tragen wieder an jedem Knoten ein Blatt und gegenüber eine Ranke oder – an den unteren Knoten – statt Ranken (eine) zwei bis drei (vier) Trauben. In den Abbildungen sind die Ranken weggelassen. (Aus: https://projekte.uni-hohenheim.de/lehre370/weinbau/biologie/bio1.htm).
Imagen	 <p>(Aus: https://www.google.es/search?q=nudo+de+la+vid&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=2ahUKEwiSmpXD9-bfAhUO3OAKHYspDtMQsAR6BAgFEAE&biw=1600&bih=758#imgrc=kHdRXbPMYGG7hM:).</p>	

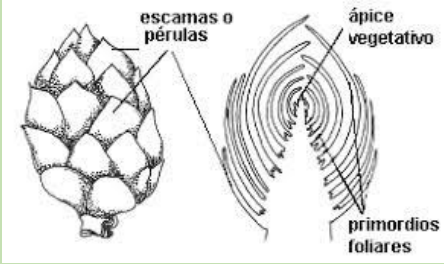
	ES	DE
Entrada/ Categoría	pámpano	Trieb
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.3. Pámpano	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.3. Trieb
Variantes	-	Lotte; Rute; Schoss;
Definición	Tallo nuevo de la vid. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für den jungen Spross einer Pflanze. Der junge einjährige Trieb (Lotte, Schoss) des Rebstocks entwickelt sich im Frühjahr aus den Winteraugen des zweijährigen Holzes. Abhängig der Anzahl der nach dem Winterschnitt verbliebenen Augen bzw. der Länge des einjährigen Holzes spricht man von Rute, Strecker oder Zapfen. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/triebe).
Contexto	Existen dos tipos, aclareo de brotes o aclareo de racimos. El aclareo de brotes, suprime manualmente los brotes, futuros pámpanos que salen en la madera nueva, es decir, en los pulgares que carecen de fruto, para favorecer el mejor desarrollo de los pámpanos portadores de racimos. El aclareo de racimos, radica en cortar las uvas sobrantes de la cepa previamente a su maduración, con el fin de obtener una mejor calidad. (Fuente: https://www.vinopack.es/40-terminos-imprescindibles-sobre-la-vina).	Im Dezember beginnen wir mit dem Rebschnitt. Das einjährige Holz wird bis auf 1–2 Ruten weggeschnitten und von den überschüssigen Trieben befreit. Diese werden eingemulcht. Danach richten wir die Pergeln auf, d.h. wir kontrollieren die Pfähle (Säulen und Schaltern) sowie die Drähte und tauschen schadhafte Teile aus. Nach dem Rebschnitt werden die Ruten an die Reben angebunden, bevor im Frühjahr neue Triebe für einen neuen Weinjahrgang wachsen. (Aus: https://www.pfannenstielhof.it/deutsch/fotos/die-rebe-im-jahreslauf/).
Imagen	 <p>(Aus: http://www.lalinternadeltraductor.org/n10/vina-uva.html)</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

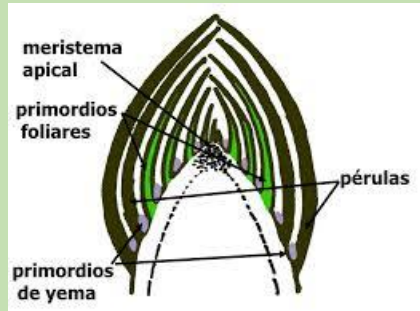
	ES	DE
Entrada/ Categoría	peciolo	Blattstiel
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.4. Hojas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.4. Blätter
Variantes	cabillo	
Definición	Unión de hoja con tallo, ensanchado en la base, a veces envainado. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/08/hoja.html).	Verbindungsstück zwischen der Blattspreite (Lamina) und dem Blattgrund. Der Blattstiel zweigt von Hauptstängel des Sprosses ab, mit dem er die anatomischen Merkmale gemeinsam hat. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 78).
Contexto	Para conocer el estado sanitario de una viña, se toman muestras de cincuenta a cien cepas por hectárea, formando una X, dejándolas marcadas para campañas sucesivas. La distribución del virus puede ser irregular en la planta, de manera que en una muestra se deben juntar peciolos o sarmientos de los diferentes brazos de cada cepa. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIAUADEMESA%20(2)_tcm30-57936.pdf).	Der Zuflug beginnt mit den ersten warmen Tagen im Frühjahr. Das Weibchen bohrt die Blattstiele an, wodurch die Blätter abknicken und welken, um dann zusammengedreht zu werden. Hier werden jeweils 5 - 6 Eier abgelegt. Die gewickelten Blätter vertrocknen und fallen ab, wo sich am Boden die Larven entwickeln (3-5 Wochen). Im Spätsommer schlüpfen die Jungkäfer nach ein- bis zweiwöchigem Puppenstadium. (Aus: https://quiz.bayer.at/wein/schaedlinge/s/37593-rebstecher-zigarrenwickler.html).
Imagen	 <p>(Aus: https://articles.extension.org/sites/default/files/w/e/e1/Selecting_leaves_for_veraison_sampling.jpg).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	pedicelo	Beerenstiel
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.7. Racimos	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.7. Weintraube
Variantes	pedúnculo	-
Definición	Estructura que soporta al grano de uva y lo une al escobajo. Contiene vasos conductores para nutrir a la baya. Contiene también ácidos y compuestos fenólicos que pueden aportar acidez al vino. (Fuente: https://www.vinopack.es/diseccion-de-una-uva).	Letzte Verästelung der Traube, an der die Beere sitzt. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2804;de).
Contexto	El racimo está formado por un tallo principal llamado pedúnculo hasta la primera ramificación. La primera ramificación genera los denominados hombros o alas, éstas y el eje principal o raquis, se siguen ramificando varias veces, hasta llegar a las últimas ramificaciones denominadas pedicelos que se expansionan en el extremo constituyendo el receptáculo floral que porta la flor. Dos ramificaciones consecutivas forman un ángulo de 90°. Al conjunto de ramificaciones del racimo se le denomina raspón o escobajo. (Fuente: http://ocw.upm.es/produccion-vegetal/viticultura/contenidos/tema1morfologia.pdf).	Symptome der Stielähme sind Nekrosen, die an der Verzweigung des Stielgerüsts vorzugsweise in der Phase des Weichwerdens der Beeren (30-60 °Oe) auftreten. Diese Nekrosen sind scharf begrenzt, braun bis bräunlich-schwarz und meist 1-2 mm groß. Zuerst entstehen eingefallene Flecken am Stielgerüst oder auf den Beerenstielen. In der Folge kann das gesamte Stielgerüst absterben. (Aus: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/rebschutz_2019_in.pdf).
Imagen	 <p>(Aus: https://www.vinopack.es/diseccion-de-una-uva)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	pepita	Traubenkern
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes	granilla; granujo; tito; semilla de la uva	Kern; Samen
Definición	Semilla de la uva. (Elaboración propia).	Samen der Trauben. In der Regel besitzen Weintraubenbeeren vier bis fünf (selten sechs) Kerne. (Elaboración propia).
Contexto	Las pepitas o semillas difieren también según las variedades, e incluso existen uvas normalmente dedicadas a uvas de mesa, que carecen de ellas. (Fuente: Mijares & Sáez 2007: 48)	Die Größe und Form der Traubenkerne ist je nach Rebsorte unterschiedlich; beispielweise sind die Kerne von Muscat Blanca à Petit Grains 5 mm, die der Tafeltraube Waltham Cross fast 10 mm lang. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 724).
Imagen		
	<p>(Aus: https://www.google.es/search?q=pepitas+de+la+uva&source=Inms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiN1J2cuevVAhULPxoKHRiGCggQ_AUICigB&biw=1600&bih=760#imgrc=QTsPZQxYbcMuxM).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	pérula	Knospenschuppe
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.5. Yemas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.5. Knospe
Variantes	escama; tegmento	-
Definición	Hoja en forma de escama que se superpone con otras para proteger la yema de la vid. (Elaboración propia)	Besonders geformte, kleine, meist braune, lederige Blättchen, welche die Knospe schützen. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	Estas escamas, que no son sino órganos abortados, tales como las hojas, los peciolos, etc. constituyen en su conjunto la pérula de Mirbel. (Fuente: Bouchardat 1847: 267).	Die Wilde Weinrebe ist eine selten vorkommende, 20 bis 30 m hoch rankende Liane mit tiefgreifendem, reich verzweigtem Wurzelstock und einen holzigem Stamm mit bräunlicher, sich in länglichen Fasern ablösender Rinde. Die Zweige sind rotbraun bis braungelb, meist kahl. Die Knospen stumpf kugelig bis kegelig, bis 7 mm hoch und vor allem die äußersten Knospenschuppen locker anliegend. (Aus: https://www.donauauen.at/nature/flora/liana/wilde-weinrebe/149).
Imagen		
	(Fuente: http://www.biologia.edu.ar/botanica/tema1/1-3yemas.htm)	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	primordio	Gewebeanlage
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.5. Yemas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.5. Knospe
Variantes	-	-
Definición	Conjunto de células embrionarias que originan los distintos órganos o partes de un ser vivo. En el caso de la vid, existen los primordios foliares, que dan lugar a las hojas, los primordios de yema, del que nacen las yemas, y los primordios florales, de los que nacerán las inflorescencias y luego los racimos. (Elaboración propia).	Pflanzengewebe, aus dem sich ein Organ (Blatt, Wurzel oder Blüte) entwickelt. (Aus: <i>Kompaktlexikon der Biologie</i> [online]).
Contexto	(...) Las primeras 15 yemas basales de las cañas se disectaron bajo el microscopio estereoscópico y se clasificaron en tres grupos: fructíferas (con primordios de inflorescencia), vegetativa (sin primordios de inflorescencia) y necrosadas. (Fuente: Fimbres, Martínez & Valenzuela 2000: 220s.)	In einer ersten Phase werden undifferenzierte Primordien (Gewebeanlagen) ausgebildet, die sich später zu einer Ranke oder einem Geschein entwickeln können. (Aus: http://www.vitipendium.de/Ertragssteuerung).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?q=primordio+vid&rlz=1C1CHBF_esES857ES857&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKewiLhb-A67fKAhUKA2MBHZ1vDBYQ_AUIEigB&biw=1280&bih=613#imgrc=tWswX4OgNHwz6M.)</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	pruina	Reif
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes	cera cuticular	
Definición	Capa de aspecto ceroso que cubre el exterior del hollejo de la uva y que se encarga no solo de proteger el fruto, sino también de fijar las levaduras que fermentan el mosto. (Fuente: http://www.vinosalacarta.com/blog/detalle-193-que-es-la-pruina/)	Wachsartige Belag auf den Traubenbeeren (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	Hollejo (epicarpio): es la parte más externa de la uva y como tal, sirve de protección del fruto. Membranoso y con epidermis cutinizada, elástico. En su exterior aparece una capa cerosa llamada pruina. La pruina se encarga de fijar las levaduras que fermentan el mosto y también actúa como capa protectora. (Fuente: http://ocw.upm.es/produccion-vegetal/viticultura/contenidos/tema1morfologia.pdf).	Näher untersucht ist der Wachsüberzug der Beerenepidermis, der Duft oder Reif der Früchte. (...) Diese Überzug verhütet eine übermäßige Transpiration der Beere und läßt auffallendes Regenwasser rasch ablaufen. (Aus: von der Heide & Schnitthener 1922: 75f.).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.google.es/search?q=pruina+de+la+uva&source=ihms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKewifwNb0v-vVAhWFLVAKHfHmADcQ_AUICigB&biw=1600&bih=760#imgrc=Z_GTxnWFaGbo1M)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	pulgar	Rebzapfen
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.1. Tronco	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.1. Stamm
Variantes	daga; pitón	Zapfen
Definición	Trozo de sarmiento con un número variable de yemas que se deja al podar la cepa. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Einjähriger sehr kurzer Trieb eines Rebstocks, dem beim Rebschnitt nur ein bis vier Augen (Knospen) belassen wurden (eine Rute hat acht bis zwölf, ein Strecker vier bis sieben Augen). Aus den Knospen entwickeln sich die neuen, fruchttragenden Triebe. (Aus: https://www.wein.de/de/glossar/).
Contexto	Existen dos tipos, aclareo de brotes o aclareo de racimos. El aclareo de brotes, suprime manualmente los brotes, futuros pámpanos que salen en la madera nueva, es decir, en los pulgares que carecen de fruto, para favorecer el mejor desarrollo de los pámpanos portadores de racimos. El aclareo de racimos, radica en cortar las uvas sobrantes de la cepa previamente a su maduración, con el fin de obtener una mejor calidad. (Fuentes: https://www.vinopack.es/40-terminos-imprescindibles-sobre-la-vina).	Weißweine, die jünger als zwei Jahre sind ebenso. Wenn die Weine älter sind, empfehle ich Ihnen, zwei Stunden vor dem eigentlichen Trinken den Zapfen aus der Flasche zu ziehen, einen Schluck zu probieren und dann zu entscheiden. Schmeckt er gut, kommt der Zapfen wieder drauf auf die Flasche und der Wein bleibt wo er ist. Schmeckt er karg, geizt mit Frucht, schmirgelt hartnäckig, dann belüften Sie ihn. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf).
Imagen		
	<p>(Fuente: https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=pulgar+vid&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_sitesearch=&safe=images&as_filetype=&as_rights=#imgrc=Qb7Eki-AqXIC3M:).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	pulpa	Fruchtfleisch
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.9. Fruto	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.9. Frucht
Variantes	mesocarpio	
Definición	Interior jugoso de la uva. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Das weiche, von der Beerenhaut umschlossene Gewebe der Traube, das den für die Weingewinnung wichtigen Saft enthält. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 255).
Contexto	Si cogemos una baya de uva entre los dedos y oprimimos, se rasga el hollejo y caen gotas de mosto (mosto virgen o lágrima). Si oprimimos más cae la pulpa que incluye las semillas y nos queda entre los dedos el hollejo. (...). Si hiciéramos vino con las partes por separado, el de hollejos y el de mosto serían muy buenos y malo el de la pulpa. Las pulpas, en encubado tinto, flotan sobre el mosto por debajo del «sombbrero» pero a dos-tres días los procesos pectolíticos normales las destruyen y sale el mosto que incluían. Cuando en los libros se dice que al encubar al segundo día cae algo el color, se explica por acción de oxidasas. No es así. Hemos de considerar que la muestra para analizar el mosto no puede tomar las pulpas. Y el color del hollejo fluye pronto y pasa al mosto pero las pulpas se impregnan de color. (Fuente: https://www.laraja.com/la-rija/201610/19/pulpa-20161019003551-v.html).	Die Beeren bestehen aus der äußeren Beerenhaut, die auch als Schale oder Hülse bezeichnet wird, und dem äußeren Fruchtfleisch mit einem inneren festeren Butzen und den Kernen (Samen). In der Schale, die mit einer wachsartigen Schicht überzogen ist, die meist aus 6 bis 10 Zellschichten besteht, sind aromabildende Substanzen enthalten. Zu diesen gehören unter anderem Terpene, höhere Fettsäuren, ungesättigte Kohlenwasserstoffe und höhere Alkohole. Bei roten Traubensorten ist dort überwiegend der Farbstoff konzentriert (auch Tannine). Das äußere Fruchtfleisch, welches den saftreicheren Teil der Beere darstellt, enthält mehr Zucker, dafür weniger Säure. (Aus: http://www.vitipendium.de/Beeren).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.devinosyvides.com.ar/fotos/cache/707/devinos-foto857.jpg).</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	radicela	Faserwurzel
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.1. Sistema radical	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.1. Wurzeln
Variantes		
Definición	Nacida de una raíz terciaria o secundaria, la radicela es la última ramificación de la raíz. Se renueva cada año. (Elaboración propia).	Eine Faserwurzel ist eine Wurzel, die am Wurzelgruppen ähnlicher Größe und Länge besteht. (Aus: https://www.sawakinome.com/articles/biology/unassigned-4164.html).
Contexto	(...) A partir de éstas salen las raíces terciarias y, de estas últimas, saldrán las cuaternarias y así sucesivamente hasta llegar a las últimas ramificaciones, llamadas radicelas o pelos absorbentes que se renuevan anualmente. (Fuente: Agudo 2014: 7).	Die Zähigkeit der Rebe, die ihr Wachstum gerade in kargen und schweren Böden erreicht, gründet sich vor allem auf Struktur und Ausprägung ihres Wurzelwerks. Nicht selten dringen die Wurzeln in Tiefen von 5 und mehr Metern vor. Dabei übernehmen die Langwurzeln die Weiterleitung, die Faserwurzeln die Aufnahme von Wasser- und Nährstoffen. Sie erfolgt an der Wurzeloberfläche mit Hilfe von Wurzelhaaren, die bis zu einem Millimeter groß werden. (Aus: http://www.woscheks-weinwissen.de/doku.php/botanik_der_weinrebe).
Imagen		
	(Fuente: https://www.youtube.com/watch?v=kvg4JCM6YKc).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	raspón	Rappen
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.7. Racimos	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.7. Weintraube
Variantes	escobajo; raspajo	
Definición	Parte leñosa o lignificada del tronco del racimo (Elaboración propia)	Bezeichnung für das kammähnliche Stielgerüst (auch Kamm, bot. Pedunculus), auf dem die Blüten und später die Beeren der Weintraube sitzen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> , [online]).
Contexto	Se describe en este trabajo el estudio de la viabilidad del empleo del raspón de uva, solo o combinado con otros materiales lignocelulósicos, en la elaboración de sustratos específicos para el cultivo de <i>Pleurotus ostreatus</i> (Jacq. ex Fr.) Kummer, segundo hongo en importancia cultivado en España. (Fuente: Pardo, Perona & Pardo 2005: 59).	Auch den Vorteil hat noch das Rappen, namentlich der Traminer, dass die nicht ganz reifen Beeren hängen bleiben und daher die Auslese reiner wird. (Golsen 1844: 97).
Imagen		
	<p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2011/12/que-es-el-raspon-o-escobajo-del-racimo.html).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	sarmiento erguido	einjährige Triebe
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.3. Pámpano	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.3. Rute
Variantes		
Definición	Pámpano que brota en el año y que se mantiene derecho, en posición casi vertical, gracias a que la vid se sujeta a las guías o espalderas a través de los zarcillos (Elaboración propia)	Von dies- und einjährigen Trieb ist die Rede, solange ein Zweig während des ersten Sommers in die Länge wächst. (Aus: https://www.gartenjournal.net/triebarten).
Contexto	La vid, al ser una planta trepadora, necesita sujetarse para lograr mantenerse erguida, los zarcillos forman esa estructura para conseguir mantener el sarmiento erguido, son comparables a los tallos. (Fuente: https://www.valledeelda.com/blogs/enologia-y-hosteleria/13104-anatomia-de-una-cepa.html).	Von dies- und einjährigen Trieben ist die Rede, solange ein Zweig während des ersten Sommers in die Länge wächst. Hat der Trieb vor dem Winter sein Wachstum abgeschlossen oder vollendet es mit darauf folgenden Frühjahr, gilt er als einjähriger Trieb. Diese Triebe zeichnet ein unverzweigtes Wachstum aus mit gut sichtbaren Knospen. (Aus: https://www.gartenjournal.net/triebarten).
Imagen		
	(Fuente: https://www.valledeelda.com/blogs/enologia-y-hosteleria/13104-anatomia-de-una-cepa.html).	

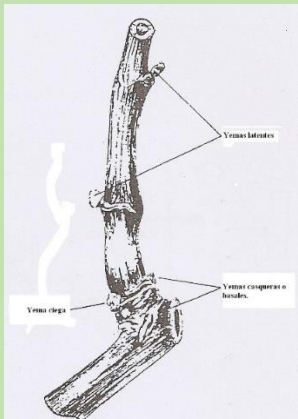
	ES	DE
Entrada/ Categoría	yema	Auge
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.5. Yemas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.5. Knospe
Variantes		Knospe
Definición	Las yemas son los órganos de la planta donde se encuentran los primordios de brotación de las primeras hojas y de todos los racimos que pueda contener el futuro pámpano. Tiene forma de cono abultado, se ubica en el nudo del sarmiento, junto a la inserción del peciolo de la hoja. A simple vista parece constituida por una sola unidad; sin embargo, siempre son dos, perfectamente distinguidas, denominadas yema principal o latenge y yema pronta. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2011/05/yemas-de-la-vid.html).	Bezeichnung (auch Knospe) für den jugendlichen Zustand eines neuen Sprosses bzw. Triebes. Beim Rebstock befindet sich das Auge in den Blattachseln an den Nodien (Knoten) von einjährigen Trieben (deshalb auch Achselknospe oder Axillarknospe). (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/auge).
Contexto	(...) Se evaluaron estado fisiológico y topófisis de yemas. En fase de multiplicación se evaluaron ápices, segmentos uni y binodales con o sin hoja desplegada. (Fuente: Guerrero, Mroginski, Krivenky & Domínguez 2010: 143).	Mit dem "kurzen Schnitt" warden Stummel bzw. Zapfen geschaffen, an denen noch 2 Augen (Knospen) stehen, in Ausnahmefällen wie bei stark wüchsigen Gewächshaus-Reben auch nur 1 Auge. (Aus: https://www.fassadengruen.de/uw/weinreben/uw/rebschnitt/uw/traubenwein/traubenwein.htm).
Imagen		
	(Fuente: https://articles.extension.org/pages/31634/partes-de-la-vid:-flores-y- frutos-parts-of-the-grapevine:-flowers-and-fruits)	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	yema adventicia	Adventivknospe
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.5. Yemas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.5. Knospe
Variantes	-	-
Definición	Yema situada en la madera vieja debajo de la corteza, y, por tanto, no visible. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Der lateinische Begriff "adventiv" (dt. Dazukommend) bedeutet bei Pflanzen, dass sic han ungewöhnlichen nicht im Bauplan vorgesehenen Stellen von Stängeln, Wurzeln, Stämmen und Blättern Zusatzsprosse aus neu gebildeten, adventiven Augen (Knospen) bilden können. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/adventivknospe).
Contexto	En cada nudo y en la axila de cada hoja se sitúan las yemas, por encima de su inserción, y como consecuencia, la vid no tiene yemas adventicias, es decir, accidentales que nazcan en cualquier lugar del pámpano. (Fuente: Hidalgo Togores & Hidalgo Fernández-Cano 2010: 175).	Sie bilden sich während der Vegetationszeit an den Knoten in den Blatt-achsen des grünen Triebes. Außer den sichtbaren Augen gibt es auch noch unsichtbare Augen, sogenannte schlafende Augen (Adventivknospen), die sich am alten Holz und sehr häufig am Rande von Schnittwunden entwickeln. (Aus: https://www.weingut-hoerner.de/information/rebe.html#3125).
Imagen		
	(Fuente: https://es.scribd.com/document/71501075/6-Multiplicacion-de-La-Vid).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	yema axilar	Nebenaug
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.5. Yemas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.5. Knospe
Variantes	yema lateral	Beiauge
Definición	Yema localizada en la axila de una hoja. (Elaboración propia).	Unter dem Hautauge sitzendes kleines Auge, das sich dann entwickelt, wenn das Hauptauge bzw. der daraus hervorgehende Trieb durch spätfrost zerstört ist. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	La evolución de la presencia de levaduras en los órganos aéreos de la planta de vid muestra que se dan dos momentos de máxima cantidad de levaduras a lo largo del ciclo vegetativo: en yema cerrada a fines de otoño, con 38.75×10^6 lev/cm ² y en yema terminal abierta con $43,75 \times 10^6$ lev/cm ² , así como en yema axilar a la hoja adulta con $38,25 \times 10^6$ lev/cm ² , a mediados de verano. (Fuente: Lúquez, Formento & Díaz 2007: 86).	Sie sind von zwei braunen Knospenschuppen umgeben und bergen die neuen Sproßanlagen, die eigentlichen Augen und zwar ein Haupt- und zwei Nebenaugen. Sie bilden sich während der Vegetationszeit an den Knoten in den Blatt-achsen des grünen Triebes. (Aus: https://www.weingut-hoerner.de/information/rebe.html#3125).
Imagen		
	<p>(Fuente: <a 484="" 511="" 901="" 922"="" data-label="Page-Footer" href="https://www.google.com/search?rlz=1C1CHBF_esES857ES857&biw=1280&bih=613&tbm=isch&sa=1&ei=0ts9XdT8D9mGjLsP_viyMAs&q=yema+axilar+vid&oq=yema+axilar+vid&gs_l=img_3...12994.13940..15549...0.0..0.94.279.4.....0....1..gws-wiz-img.....0j0i30j0i24.-TRDkthA4s8&ved=0ahUKewjUrdSbktjjAhVZA2MBHX68DLMQ4dUDCAY&uact=5#imgrc=)</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div> <div data-bbox="> <p>328</p> </p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	yema basilar	Basalauge [am alten Holz]
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.5. Yemas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.5. Knospe
Variantes	yema casquera	
Definición	Yemas de la base del sarmiento, generalmente infértiles, a excepción de la ciega cuyo cono principal lleva un racimillo. (Fuente: <i>Vitisvinum – Der Bund Deutscher Oenologen</i> [online]).	Kaum sichtbare Augen am Fuß eines Sprosses oder Triebs. Sie treiben nur aus, wenn die Stöcke kräftig zurückgeschnitten werden, und Fruchten schwach. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 63).
Contexto	Brote lignificado o Sarmiento. En la figura se presentan las siguientes estructuras: Nudo, Entrenudo, Yema axilar, Yema ciega y Yema basilar o de la corona. (Fuente: Faúndez 2017: 11).	Nach unseren Beobachtungen und Bonituren ist der Austrieb der Sorte mit dem Silvaner vergleichbar. Der Traubenansatz ist hoch, eine Ertragsreduzierung ist unbedingt anzuraten. (...) Die Basalaugen sind wenig fruchtbar. (Aus: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/w1-rebsorten_viognier-2010.pdf).
Imagen	<p>(Fuente: https://docplayer.es/232221-Curso-basico-de-viticultura-sonia-garcia-munoz.html)</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	yema ciega	schlafendes Auge
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.5. Yemas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.5. Knospe
Variantes	-	-
Definición	De todas las yemas casqueras, la más abultada de todas. Tiene una fertilidad relativa. (Fuente: <i>Vitisvinum – Der Bund Deutscher Oenologen</i> [online]).	Als schlafendes Auge wird eine Adventivknospe bezeichnet, die am Stamm oder Stammfuß des Rebstocks ausgebildet wird. Diese sind im Unterschied zu den Axillarknospen nicht bereits im Jahr zuvor vorgebildet worden, sondern werden erst bei Wuchsstörungen oder Verletzungen des Rebstocks irgendwo am Stamm neu induziert (ausgelöst). (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/auge).
Contexto	Aquellas heladas obligaron a eliminar los brotes muertos y, aunque las cepas volvieron a brotar por las yemas ciegas, se rompió su estructura y ese año no hubo cosecha; pero lo que nadie esperaba era que al año siguiente una gran cantidad de cepas mostraran una grave y desconocida enfermedad. (Fuente: Del Moral 2017: 9).	Der Rebbauer nennt die Knospen, die im letzten Frühjahr nicht geöffnet und später von Rinde überwachsen wurden, "schlafende Augen". Aus ihnen bilden sich dann im nächsten Wachstumszyklus die neuen, Trauben tragenden Sommertriebe. (Aus: https://www.delinat.com/rebschnitt.html).
Imagen	 <p>(Fuente: https://lavoodelvino.wordpress.com/2012/04/27/el-desborre-el-despertar-de-la-vid/)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	yema contraciega	schlafendes Auge
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.5. Yemas	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.5. Knospe
Variantes	-	-
Definición	Yema casquera de la base del sarmiento que puede evolucionar cuando las otras se destruyen. (Fuente: <i>Vitisvinum – Der Bund Deutscher Oenologen</i> [online]).	Als schlafendes Auge wird eine Adventivknospe bezeichnet, die am Stamm oder Stammfuß des Rebstocks ausgebildet wird. Diese sind im Unterschied zu den Axillarknospen nicht bereits im Jahr zuvor vorgebildet worden, sondern werden erst bei Wuchsstörungen oder Verletzungen des Rebstocks irgendwo am Stamm neu induziert (ausgelöst). (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/auge).
Contexto	Cierto número de conos que tienen su asiento en yemas latentes del sarmiento, o bien en yemas de las que, de brotar, hubieran originado nietos, o también y principalmente en las basilares ciegas y contraciegas, pueden quedar dormidas, o sea sin suficiente desarrollo para producir un brote. (Fuente; Hidalgo 2006: 31-32).	Auch treiben aus dem schlafenden Auge gewöhnlich mehrere Triebe zugleich, wodurch man also nicht in Beilegenheit in Betreff einer Kopfbildung gebracht wird. (Aus: Bronner 1834: 66).
Imagen	 <p>El diagrama muestra un sarmiento de uva con varias yemas. Se etiquetan: 'cordón' (el eje principal), 'contraciega' (yema en la base del sarmiento), 'franca' (yema en la axila), 'ciega' (yema en la base del sarmiento), 'yema doble' (yema en la axila) y 'pulgar en posición interior' (una yema pequeña en la base del sarmiento).</p>	
	(Fuente: http://lan.inea.org:8010/web/materiales/operacionesManuales.pdf).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	zarcillo	Ranke
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.3. Morfología. 1.3.2. Sistema aéreo. 1.3.2.6. Zarcillos	1. Weinbau. 1.3. Morphologie. 1.3.2. Sprossachse. 1.3.2.6. Ranke
Variantes	tijereta	
Definición	Los zarcillos son estructuras comparables a los tallos. Pueden ser bifurcados, trifurcados o polifurcados. Con función mecánica y con la particularidad de que sólo se lignifican y permanecen, los zarcillos que se enrollan. Tienen una función de sujeción o trepadora. (Fuente: http://cow.upmes/produccion-vegetal/Viticultura/contenidos/tema1/morfologia.pdf).	Pflanzenteil, mit der sich Zweige festhalten. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	También los pámpanos tienen otras ramificaciones delgadas, simples o de dos puntas o más que se llaman “zarcillos” y que se enrollan a cualquier cosa que encuentran. Cuando no tienen dónde agarrarse, terminan formando tirabuzones. (Fuente: Mijares & Sáez 2007: 40)	Die Ranken entwickeln sich an den Knoten der Triebe. Sie sind die Kletterorgane der Rebe. Am Trieb folgt auf zwei Knoten mit einer Ranke ein Knoten ohne Ranke. Die Ranken sind gabelähnlich verzweigt und zwar zweiarmig, bei wenigen Sorten auch drei- oder gar vierarmig. Entwicklungsgeschichtlich werden die Ranken als umgestaltete Sproßgipfel angesehen. Die Stärke und Länge ihrer Ausbildung ist von Sorte zu Sorte verschieden. Die Spitze ist leicht gekrümmt. Bei Berührung wird die Unterstüztung umschlungen, die Ranke dreht sich zu einer Spirale und hält den Trieb federnd fest. Im Herbst verholzt die Ranke. Sie wird dann vom Winzer Kreppel genannt. (Aus: https://www.weingut-hoerner.de/information/rebe.html#3129).
Imagen		
	(Fuente: https://www.flickr.com/photos/11299883@N08/7957697948)	

4.7.4. Patología vitícola – Rebkrankheiten


	ES	DE
Entrada/ Categoría	antracnosis	Anthraknose
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.2. Hongos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.2. Pilzkrankheiten
Variantes	antracnosis de la vid	Reben-Anthraknose; Schwarzer Brenner
Definición	<p>La Antracnosis es una enfermedad causada por un hongo <i>Colletotrichum</i>, <i>Gloeosporium</i>, o la especie <i>Coniothyrium fuckelii</i> que suele desarrollarse en zonas calurosa y húmedas. a antracnosis produce lesiones circulares en la hoja con márgenes marrón a negro que son a menudo numerosas y pueden agruparse o permanecer aisladas. El centro de las lesiones se vuelve blanco grisáceo y se seca. Las hojas más jóvenes tienen mayor sensibilidad a la infección de este hongo, pudiendo afectar a todo el limbo o aparecer a lo largo de los nervios que dan lugar a malformaciones o al secado completo de la hoja. Las lesiones (...) pueden confundirse a menudo con los daños producidos con el granizo, al igual que en los peciolos. Los racimos son susceptibles a la infección desde antes de la floración hasta el envero. (Fuente: https://www.agroterra.com/blog/descubrir/las-plagas-y-enfermedades-que-afectan-a-la-vid-parte-5-antracnosis/79190/).</p>	<p>Diese eher seltene Rebstock-Krankheit wird durch den Pilz <i>Elsinoe ampelina</i> verursacht. Die Symptome sind graue Flecken mit schwarzem Zentrum auf den Trieben, die tief in die Rinde eingesenkt sind. Die Flecken sind auch auf Blättern und Beeren zu beobachten. Auf den Blättern sind sie schwarz umrandet, das abgestorbene Gewebe fällt später heraus und das ergibt charakteristische, wie von Schrotkugeln durchschossene kleine Löcher. Auf den Beeren bilden sich kleine rötliche Kreise mit einer dunkelbraunen bis schwarzen Umrandung, die einem Vogelauge ähneln (deshalb auch die englische Bezeichnung bird's-eye rot). Dadurch kommt es zu Rissen in der Beerenhaut, die letztlich durch Sekundärinfektionen zur Traubenfäule führen können. Vor allem werden Unterlagsreben davon befallen. Die oft als identisch bezeichnete Schwarzflecken-Krankheit zeigt zwar zum Teil ähnliche Symptome, wird jedoch durch den Pilz <i>Phomopsis viticola</i> verursacht. Siehe auch unter Rebstock-Feinde. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/anthraknose)</p>
Contexto	Bajo este título comprendo solamente la <i>antracnosis maculada</i> , porque las otras formas designadas por <i>antracnosis puntuada</i> y <i>antracnosis deformante</i> , que hasta hace poco se consideraban como debidas a un parásito, parecen serlo a otro distinto (...). (Fuente: Huergo 1899: 5)	Auf Grund seiner Lebensweise zerstört der Erreger der Anthraknose zunächst die äußeren Teile der Rinde, dann wird der subepidermale Bereich aufgelöst (...). (Aus: Brendel 2015: 140).
Imagen		<p>(Fuente: http://www.fertilizante.info/wp-content/uploads/2018/01/antracnosis-vi%C3%B1edo-500x400.jpg).</p>

	ES	DE
Entrada/ Categoría	arsenito sódico	Natriumarsenit
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.11. Tratamientos fitosanitarios	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.11. Pflanzengesundheitsbehandlung
Variantes		
Definición	Sal sódica de ácido arsenioso que se usaba como fungicida y pesticida para tratar las vides, hasta que la Unión Europea prohibió su uso en 2003. (Elaboración propia).	Natriumarsenit ist eine anorganisch-chemische Verbindung. Es ist das Natriumsalz der Arsenigen Säure. (Aus: https://www.chemie.de/lexikon/Natriumarsenit.html).
Contexto	El Juzgado descarta la comisión de un delito contra la salud pública en la comercialización y uso del fitosanitario arsenito sódico, prohibido por la Unión Europea, en el tratamiento de la yesca en la vid. (...). (Fuente: https://www.laopiniondezamora.es/zamora/2008/07/16/juez-descarta-venta-arsenito-sodico-vid-sea-delito/289739.html).	Der Winzer hatte 40 Jahre lang seine Rebflächen mit Pestiziden behandelt, einschließlich Natriumarsenit, dass mittlerweile als Karzinogen, eine Substanz, ein Organismus oder eine Strahlung, die Krebs erzeugen oder die Krebserzeugung fördern kann, verboten wurde. (Aus: https://www.vinum.eu/ch/yoopress-news/portraits/2015/krebs-aus-weinbergen-entwickelt-sich-ein-sturm-teil-2/).
Imagen		
	(Fuente: http://www.anidrol.com.br/Produto/id/910).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	azufre	Schwefel
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.11. Tratamientos fitosanitarios	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.11. Pflanzengesundheitsbehandlung
Variantes	sulfur	Sulfur; Sulphur
Definición	Sustancia química con actividad sobre oídios y otros ascomicetos que invaden superficialmente al hospedante, al menos, en alguna de las etapas de su ciclo biológico; y sobre ácaros, en especial, sobre especies fitófagas de las familias Eriophyidae, Tarsonemidae, Tenuipalpidae y Tetranychidae. (Fuente: http://www.terralia.com/vademecum_de_productos_fitosanitarios_y_nutricionales/view_composition?composition_id=576).	Chemisch nach dem Lateinischen Sulphur oder Sulfur genannt, ist ein chemisches Element der Sauerstoffgruppe (...). Schwefel wird auch als Insektizide genutzt. (Aus: https://www.chemie.de/lexikon/Schwefel.html).
Contexto	Cuando los sarmientos de la cepa alcanzan los 15-20 cm. es aconsejable realizar el primer tratamiento para así evitar que el hongo se propague por la planta. Es aconsejable emplear azufre en polvo siempre, ya que esto ayuda a evitar la aparición de resistencias a los productos anti-oídio sistémicos. (Fuente: http://www.bodegaslaaurora.com/blog/Posts/show/oidio-que-es-y-como-combatirlo-en-la-vina-536).	Cosan Super® Kolloid-Netzschwefel 800 g/kg Schwefel Formulierung: WG (Wasserdispergierbares Granulat) Fungizid/ Akarizid zur Bekämpfung Echter Mehltaupilze im Obst-, Wein-, Getreide-, Zuckerrüben-, Gemüse-, Zierpflanzenbau und Forst, sowie zur Bekämpfung von Schorf und Spinnmilben im Obstbau und der Kräusel- und Pockenmilbe im Weinbau. (Aus: https://pim.bayercropscience.at).
Imagen		
	(Fuente: http://elblogdeunacepaarar.blogspot.com/2008/05/azufre-y-sulfato-de-cobre.html).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	botritis	Graufäule
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.2. Hongos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.2. Pilzkrankheiten
Variantes		Botrytis
Definición	Podredumbre de la uva producida por el hongo <i>Botrytis cinérea</i> al final de la maduración del fruto. Aunque generalmente es devastador, en determinadas condiciones climáticas puede producir una concentración de las uvas que es la base de la elaboración de vinos blancos licorosos. En este caso la <i>Botrytis cinérea</i> se denomina podredumbre noble. (...) Durante el periodo envero-recolección, los granos presentan el aspecto característico de podridos y sobre su superficie se desarrolla un moho de color grisáceo típico; también pueden manifestarse sobre el raspón del racimo y las inflorescencias (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Schimmelpilz aus der Gattung <i>Botrytis</i> . Er zählt zur den Schlaupilzen und breitet sich vegetativ über die so genannten Konidien (Sporenform) aus. (...) Besonders betroffen sind Blumenzwiebeln, Gemüsearten, Zierpflanzen und Weinreben. Bei jungen Weintrauben wirkt sich der Befall necotroph (tödlich) aus, bei älteren biotroph (Wirtsorganismus bleibt länger am Leben). (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El control químico de la botrytis en uva se basa en el empleo de fungicidas y puede realizarse con compuestos cúpricos si los ataques son ligeros. La gama de antibotriticos disponibles hoy es muy amplia y deben emplearse siempre aquellas materias activas más respetuosa con el entorno y que no generen residuos en el vino. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/botritis-o-podredumbre-gris-botrytis-cinerea-pers.html).	Botector ® ist ein hochwirksames biotechnologisches Pflanzenschutzmittel zur Bekämpfung der gefürchteten Graufäule (<i>Botrytis cinerea</i>). Graufäule kann z. B. im Weinbau Ausfälle von über 50% verursachen, auch die Qualität des Traubenmaterials wird negative beeinflusst. Sind die Pflanzen einmal befallen, kann Essigfäule auftreten oder weitere Schimmelpilze wie <i>Penicillium</i> spp., <i>Aspergillus</i> spp., <i>Trichothecium roseum</i> können Sekundärinfektionen verursachen. (Aus: https://www.biofa-profi.de/de/b/botector.html).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/botritis-o-podredumbre-gris-botrytis-cinerea-pers.html).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	carbendazim	Carbamate
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.11. Tratamientos fitosanitarios	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.11. Pflanzengesundheitsbehandlung
Variantes	carbendazima	-
Definición	Fungicida sistémico que controla en forma preventiva y curativa a una amplia gama de hongos patógenos de las clases Ascomicetes (Oidio, Venturia), Basidiomicetes (Rhizoctonia), Deuteromicetes (Monilia, Botritis, Esclerotinia, Septoriosis, Fusariosis en los cultivos indicados en el cuadro de instrucciones de uso. (Fuente: http://www.sag.cl/sites/default/files/resol_mod_nombre_itacarb_a_carbendazina_500_oscar_ham_etiqueta.pdf).	Organische Verbindungen in Form von Salzen und Estern der Carbaminsäure, die auch oft als Urethane bezeichnet werden. Carbamate werden seit den 1950er-Jahren vor allem als Fungizide, Herbizide und Insektizide in der Landwirtschaft eingesetzt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	A partir de la información adicional presentada por Sudáfrica y Alemania, la EFSA perfeccionó su anterior evaluación sobre la exposición del consumidor a la carbendazima (3) y al tiofanato-metil (4). (Fuente: <i>Reglamento (UE) No 559/2011 de la Comisión de 7 de junio de 2011</i>)	Unter den Dithriocarbamaten, speziell mit ungesättigten, chlorierten Carbamaten, sind herbizide Stoffe patentiert worden. (Aus: Wegler 2013:233).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.sag.cl/sites/default/files/resol_mod_nombre_itacarb_a_carbendazina_500_oscar_ham_etiqueta.pdf).</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	coquillo	Rebenerdfloh
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.6. Insectos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.6. Insekten
Variantes	altica de la vid; animaló; azulita; blaveta; coco; corocha (para referirse solo a la larva); <i>Haltica ampelophaga</i> ; escarbato; <i>Haltica lythri</i> ; <i>Haltica chalybea</i> ; pulgilla; pulgón de la vid; roe; saltiró.	<i>Haltica ampelophaga</i> ; Weinerdfloh
Definición	Pequeño escarabajo de color verde metalizado y de unos 4 milímetros de longitud. Con la llegada de la primavera, roe las hojas por la parte inferior, respetando la epidermis del haz por lo que toman un aspecto característico de encaje. Tiene tres generaciones anuales. Tratamiento con malation o carbaril en el momento oportuno, que debe ser cuando han nacido las larvas. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Käferart, deren Larven und Imagines die grünen Teile der Rebe befallen. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	Ya sabemos por su biografía que la "altica" es un insecto masticador y que, en sus fases activas de larva y adulto, vive al exterior; por tal razón está indicado el uso de los insecticidas de acción interna, que los injieren con el alimento. Entre ellos se eligen los arsenicales, por su larga experiencia de positivos resultados. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojashd_1952_05.pdf).	In Labor- und Freilandversuchen wurde nach der Isolationsmethode von PETRI und nach Beobachtungen auf der Rebe selbst der Lebens- und Entwicklungszyklus des erheblichen Schaden verursachenden Rebenerdflohes verfolgt. (Aus: https://www.google.de/url?sa=t&rc=j&q=&esrc=s&source=web&cd=4&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwip4NWQ45jAhVyoVwKHUzNChoQFAdegQIAxAC&url=https%3A%2F%2Fajs.openagrar.de%2Findex.php%2FVITIS%2Fartide%2Fdownload%2F7575%2F6995&usq=AOVaw27ZqX-hOEh-lwovYm78BBk).
Imagen		
	(Fuente: http://coletonet.de/coleo/bilder/altica_tamaricis_hab.jpg).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	doriláimidos	Dorylaimida
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.7. Nematodos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.7. Nematoden
Variantes	dorylaimidos	
Definición	Gusanos migratorios que son los principales responsables de la transmisión de virosis. (Elaboración propia).	Würme, die Virose übertragen (Elaboración propia).
Contexto	Los Dorylaimidos son ectoparásitos emigrantes de las raíces que viven en el suelo y se alimentan sobre todo en sus extremidades. Causan poco daño directo al viñedo, pero indirectamente su importancia es grande al transmitir con sus picaduras ciertas virosis de la vid. (Fuente: Hidalgo Togados & Hidalgo Fernández-Cano 2010: 409).	Die Gattung <i>Xiphinema</i> gehört zu der Ordnung Dorylaimida, Familie <i>Longidoridae</i> , in der auch die Gattungen <i>Longidorus</i> , <i>Paralongidorus</i> , <i>Xiphidorus</i> und <i>Longidoroides</i> zu finden sind (Taylor & Brown, 1997).
Imagen		
	(Fuente: http://www.agrocereval.com/blog/entry/los-nematodos-en-la-vid-y-sus-consecuencias-transmision-de-virus.html).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	enfermedad fúngica	Pilzkrankheit
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.2. Hongos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheit. 1.4.2. Pilzkrankheiten
Variantes		
Definición	Enfermedad causada por hongos. (Elaboración propia)	Durch bestimmte Pilze hervorgerufene Krankheit. (Elaboración propia)
Contexto	Los expertos vinculan la hiper-productividad de la vid con el crecimiento de las enfermedades fúngicas El incremento de las enfermedades fúngicas de la madera de la vid (EFMV) podría estar directamente relacionado con la creciente sobreexplotación de las cepas para aumentar su productividad. Esta hipótesis de trabajo fue una de las ideas más repetidas entre las 36 ponencias magistrales, nacionales e internacionales, que dieron forma al Encuentro PHYTOMA la Vid y el Vino II 'Nuevas herramientas para la Protección Integrada del Viñedo', el pasado 29 y 30 de marzo en Riojaforum (Logroño). (Fuente: https://www.phytoma.com/images/simposios/2017/2017-r-y-c-congreso-vid.pdf).	Die Trauben sind gross, geschultert, spitz zulaufend und oft so dichtbeerig, dass einzelne Beeren von ihrem Stiel abgetrennt werden. In der Vollreife hellt sich ihre intensive Rotfärbung etwas auf. Schattenseits färben sie weniger aus und bleiben grünlich. Der Beereninhalt ist festfleischig, die Schale widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten. (Aus: http://weingilde-montfort.at/attachments/article/92/2012-10-01%20Weinkompodium%20der%20Weingilde%20Montfort.PDF).
Imagen		
	(Fuente: https://www.agronewscastillayleon.com/sites/default/files/styles/node-detail/public/field/image/yesca_1.jpg?itok=GnOOYM8S)	

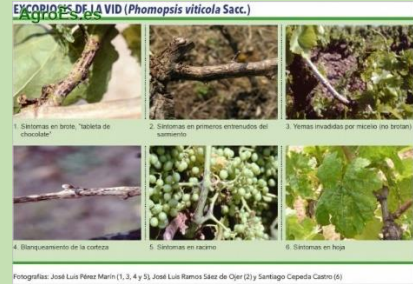
	ES	DE
Entrada/ Categoría	enrollado de las hojas	Blattrollkrankheit
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.4. Virus	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.4. Viren
Variantes	enrollado de la vid; virus del enrollado; enrollamiento de la hoja de parra; GLRV	-
Definición	Existen diferentes virus que producen enrollado en la vid, que se distinguen por números. Los más graves son el 1 y el 3 (GLRaV-1 y GLRaV-3), que pertenecen al género Ampelovirus. El 3 es más frecuente en España que el 1. El enrollado 2 (GLRaV-2) y el 4 (GLRaV-4, que engloba los antiguos 5, 6 y 9) se consideran leves; el 2 está muy extendido por toda Europa. (...) Se retrasa la maduración de los racimos, mientras se adelanta la de las hojas. (...) La hoja se enrolla hacia abajo, más o menos según variedades (...). (Fuente: http://www.agroses.cultivos-agricultura/vid-vino/bodegas/vid/cultivo/805-enrollado-glra-virus-closterovirus-sulchay-control-fitosanitario-en-produccion-integrada-de-vid).	Diese aus dem Nahen Osten stammende Krankheit ist in Europa schon lange bekannt und die am weitesten verbreitete Rebvirose. Sie wird durch den Grapevine leafroll associated virus (GLRaV) verursacht, der sich im Phloem des Leitgewebes einnistet. Viren als Krankheits-Ursache erkannte der deutsche Rebenzüchter Georg Scheu (1879-1949). Die unterschiedlichen Viren (Closterviren) werden mit einer Nummer bezeichnet, bisher wurden davon sieben verschiedene entdeckt (GLRaV1-7). Die Krankheit äußert sich in Europa beginnend ab Juli, die Symptome sind je Rebsorte unterschiedlich ausgeprägt. Die Blätter beginnen sich in allen Schattierungen zu verfärben - rot bei dunklen und gelb bei weißen Rebsorten. Ein schmaler Streifen entlang der Blattadern bleibt grün. Die Sorten Blauer Portugieser, Cabernet Franc, Chardonnay, Müller-Thurgau, Pinot Noir, Silvaner und Traminer weisen die charakteristischen Symptome auf, bei Amerikaner-Reben werden sie aber nicht sichtbar. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Los cultivos de uva blanca expresan los síntomas del Enrollamiento de la Hoja de Parra (GLD) en forma diferente, si es que los llegan a expresar o mostrar. En algunos cultivos, como Chardonnay, las hojas infectadas generalmente muestran un manchado amarillento o clorótico hacia el final de la temporada y en algunos casos, las orillas de las hojas se podrían enrollan hacia abajo hacia el final de la temporada.(...) (Fuente: http://oucahe.wsu.edu/CEPublications/EB2027ESEB2027ES.pdf).	Die Blattrollkrankheit ist die weltweit am weitesten verbreitete Rebvirose und verursacht in vielen Weinbauländern große wirtschaftliche Schäden. (...) Treten die für Blattrollkrankheit und Reissigkrankheit verantwortlichen Viren zusammen auf, können die Krankheitssymptome wesentlich stärker sein. (Aus: http://www.vitipendium.de/Blattrollkrankheit).
Imagen	 <p>(Fuente: http://greencommons.de/images/thumb/1/13/Wbg-1-19-2-280902-k-Ulpach.jpg/180px-Wbg-1-19-2-280902-k-Ulpach.jpg).</p>	

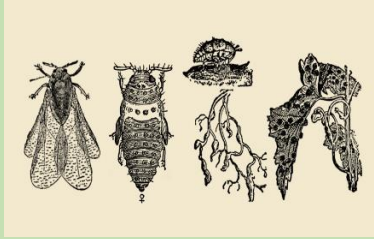

	ES	DE
Entrada/ Categoría	enrollador de hojas de la vid	Blattwickler
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.6. Insectos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.6. Insekten
Variantes	gorgojo negro de la vid, oriorrinco	Blattroller; Rebstecher
Definición	Los adultos son negros de 1 a 1,2 cm. Elitros ovales, densamente pilosos con agrupaciones tipo parches de pelos escamosos amarillos, dispuestos irregularmente. Los adultos se alimentan del follaje. El patrón de mordeduras foliares es similar a muchos otros curculiónidos, que al estar presente en el follaje, con seguridad nos permitirá encontrar los adultos en el suelo entre la hojarasca durante el día y sobre el follaje en la noche. Las larvas se alimentan superficialmente en las raíces del tejido floemático y si el ataque es intenso dañarán también el xilema. Esto produce corte de raicillas, anillamiento de raíces y corona de la planta. Las heridas facilitarán el ingreso de fitopatógenos que causarán la muerte de la planta. (Fuente: https://www.portalfruticola.com/noticias/2017/04/10/columna-tecnica-gorgojo-la-vid-gorgojo-los-invernaderos/).	Insekten, die im Raupenstadium als Rebenschädlinge wirken. Die Raupen rollen die Blätter ein und fressen sie vom Rand her an. Durch das Einrollen und durch die Fraßschäden wird die Blattfläche beeinträchtigt. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 78).
Contexto	Control biológico. En California, Estados Unidos; se ha colectado más de 10 especies parasitoides del enrollador de la hoja; sin embargo, alcanzan una máxima de control del 10%. (Fuente: Maldonado, Vieira & Martínez 2011: 40).	Die Wickler, Blattwickler (Tortricina) haben ihren Namen darum erhalten, weil die sechszehnfüssigen Räumchen vieler von ihnen durch einige Fädchen ein oder mehrere Blätter der Futterpflanze zusammenrollen oder spinnen und in dieser Höhlung leben, aus welcher sie sich an einem Faden herablassen, wenn sie gestört werden; andere bohren aber im Holze, im Innern von Knospen oder Früchten; die Verpuppung aller, mit nur wenigen Ausnahmen, erfolgt an der Stelle, wo sie ihre Nahrung fanden. (Aus: https://archive.org/stream/entomologiefrq00tasc/entomologiefrq00tasc_djvu.txt).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.agroterra.com/blog/wp-content/uploads/w2/fotonoticias/gorgojo-de-la-vid-460x380.jpg).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	entrenudo corto	Court-Noué
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.4. Virus	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.4. Viren.
Variantes	amarillo; canarias; cepas carrasqueñas; cepas rebordonidas; court-noué; degenero.	Reisigkrankheit
Definición	Enfermedad vírica, por la que los sarmientos no se desarrollan normalmente: un entrenudo, hacia el sexto o séptimo nudo, queda anormalmente corto, o aparecen bifurcaciones que puedan quedar soldadas (sarmiento aplastado). (Fuente: http://www.agros.es/cultivos-agricultura/vid-vino-bodegas/vid-cultivo/807-entrenudo-corto-gf-virus-del-grupo-repovirus-su-lucha-y-control-fitosanitario-en-produccion-integrada-de-vid).	Degenerative Krankheit der Rebe. Bei den Trieben äußert sich durch Kurznotigkeit, d. h., die Internodien sind sehr kurz. (Elaboración propia).
Contexto	Varias son las virosis que afectan al viñedo, pero sin duda alguna la virosis del entrenudo corto, así se le conoce comúnmente, es la más importante y la que mayores daños causa a los viñedos riojanos. Puede afectar a las cepas desde su primer año de plantación; todas las variedades son sensibles. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2013/04/virosis-del-entrenudo-corto-en-el-vinedo.html).	Es handelt sich dabei um eine Gruppe mehrerer, verwandter Krankheiten. Auf Grund dessen gibt auch viele Synonyme wie zum Beispiel Abbaukrankheit, Fächerblättrigkeit, Fasziation (Verbänderung), Kurzknötigkeit (frz. Court noué) und die im Bild unten gezeigte Panachure, womit aber zum Teil nicht die Krankheit selbst, sondern deren Symptome (die teilweise auch bei anderen Krankheiten in ähnlicher Form vorkommen) beschrieben werden. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/court-noué).
Imagen	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2013/04/virosis-del-entrenudo-corto-en-el-vinedo.html)</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	eriosis	Pockenkrankheit
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.8. Ácaros	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheit. 1.4.8. Milben
Variantes	sarna de la vid	Pockenmilbe
Definición	Enfermedad consistente en un conjunto de cecidias causadas por el ácaro <i>Colomerus vitis</i> en las hojas de la vid. Estas cecidias son unos bultos de unos 2-6 mm que sobresalen por el haz donde mantienen el verde de la hoja y que por el envés se corresponden con depresiones vellosas debido a la hipertrofia de los pelos y manchadas primero de un tono blanquecino y finalmente del color del óxido. (Fuente: https://ichn2.iec.cat/Bages/planes/Imatges%20grans/cColomerus%20vitis_Eriophyes%20vitis.html).	Gallenbildung auf den Blättern, durch das Saugen der Blattgallmilbe (<i>Eriophyes vitis</i>). (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	Como sistema de control de la eriosis el espolvoreo de azufre es el sistema que más se recomienda, no considerándose la eriosis como una plaga grave. (Fuente: https://elhuerto20.wordpress.com/2013/08/09/la-eriosis-de-la-vid/).	Pockenmilben sind meistens ungefährlich und müssen nicht bekämpft werden, obwohl sich pro Jahr zwei Generationen entwickeln. Ihr weisser Haarfilz wird oft mit Mehltaupilzen der Rebe verwechselt. (Aus: https://www.zulauf.ch/de/infopoint/news/reben-pockenkrankheit-blattgallenmilben).
Imagen	 <p>(Fuente: https://ichn2.iec.cat/Bages/planes/Imatges%20grans/cColomerus%20vitis_Eriophyes%20vitis.html)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	eutipiosis	Eutypiose
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.2. Hongos.	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheit. 1.4.2. Pilzkrankheit
Variantes	<i>Eutypa lata</i> , <i>Sphaeria lata</i>	Holzharfäule; Tote-Arme-Krankheit
Definición	Hongo de reciente aparición que está causando importantes daños. Ataca todos los órganos verdes de la vid. Las hojas son más pequeñas y deformadas, cloróticas y con necrosis en los bordes. Decaimiento de los brotes, con brotaciones raquílicas y tallos débiles con entrenudos cortos. Corrimiento de los racimos que pueden incluso abortarse. En los pulgares o brazos de la cepa se observan lesiones negruzcas con necrosis de las zonas atacadas. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Pilzkrankheit, die das Holz des Rebstocks zerstört. Die junge Triebe verkümmern das Laub vergilbt und rollt sich ein. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 222).
Contexto	La eutipiosis está causada por especies pertenecientes a la familia <i>Diatrypaceae</i> , siendo la especie <i>Eutypa lata</i> la más frecuente. (...). (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIAUADEMESA%20(2)_tcm30-57936.pdf).	Die Eutypiose (<i>Eutypa lata</i>) tritt vornehmlich in älteren Rebanlagen und manchmal vergesellschaftet mit der Esca auf. Die Reben zeigen zunächst extrem besenartigen kümmerwuchs und sterben später ab. Die Infektion der Rebstöcke geht in der Hauptsache über größere Wunden vonstatten, wie sie z. B. beim Rückschnitt der Reben zur Verjüngung oder nach Winterfrostschäden entstehen. (Aus: http://www.vitipendium.de/Eutypiose).
Imagen		
	(Fuente: https://www.agronewscastillayleon.com/sites/default/files/styles/node-detail/public/field/image/yesca_1.jpg?itok=GnOOYM8S)	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	excoriosis	Schwarzfleckenkrankheit
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.2. Hongos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheit. 1.4.2. Pilzkrankheit.
Variantes	<i>Phomopsis viticola</i>	Excoriose; Phomopsis viticola
Definición	Enfermedad de la viña producida por un hongo (Guignardia Baccae, Phoma, Macrophoma flaccida) que produce alteraciones en la base de los sarmientos. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Diese Rebstockkrankheit (frz. Excoriose) ist schon seit langem bekannt und tritt weltweit in vielen Weinbaugebieten auf. Sie war vor dem Mehltau in Europa die gefährlichste Pilzkrankheit. Sie darf nicht mit der von Zikaden übertragenen Schwarzholz-Krankheit verwechselt werden. Anfang des 20. Jahrhunderts wurde die Schwarzflecken-Krankheit wahrscheinlich (als Nebeneffekt) durch intensive Bekämpfung des Falschen Mehltaus mit Bordeaux-Brühe eingedämmt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La excoriosis puede afectar a todos los órganos verdes de la vid y no existen cultivares resistentes, siendo la variedad Garnacha una de las más susceptibles. Sus síntomas en los brotes jóvenes y sarmientos se manifiestan porque se forman necrosis pasadas 1 ó 2 meses después del desborre, que pueden aparecer como manchas oscuras deprimidas, que forman unas grietas más o menos superficiales en la corteza, y manchas marrón oscuro que toman el aspecto típico de una tableta de chocolate. (Fuente: https://helvia.uco.es/handle/10396/438)	Der Befall mit Schwarzfleckenkrankheit wirkt sich besonders bei schwachem Wuchs schädigend aus. (...). Der Befall mindert durch den verringerten Austrieb auch das Ertragspotential im Folgejahr. Allerdings wirkt dies auch qualitätsfördernd. Eine Verformung des Stockaufbaus und eine erhöhte Bruchgefahr beim Rubenbiegen konnten nicht nachgewiesen werden. (Aus: https://www.ocklandbau.de/landwirtschaft/pflanzgrundlagen-pflanzenbau/pflanzenschutz/schadereger/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/schwarzfleckenkrankheit-trebnekrose-phomopsis-viticola-deporthe-viticola).
Imagen	 <p>EXCORIOSIS DE LA VID (<i>Phomopsis viticola</i> Sacc.)</p> <p>1. Síntomas en brote, "tableta de chocolate". 2. Síntomas en primeros entrenudos del sarmiento. 3. Yemas invadidas por micelio (no brotan). 4. Blanqueamiento de la corteza. 5. Síntomas en hojas. 6. Síntomas en brote.</p> <p>Fotografías: José Luis Pérez Marín (1, 3, 4 y 5), José Luis Ramos Sáez de Ojer (2) y Santiago Cepeda Castro (6)</p>	
	(Fuente: http://www.agroes.es/fotos-videos/fotos/image?view=image&format=raw&id=21673&type=img).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	filoxera [de la vid]	Reblaus
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.6. Insectos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.6. Insekten
Variantes	<i>Phylloxera vastatrix</i>	
Definición	Pulgón cuyo único huésped conocido es la vid. (Elaboración propia)	In der Mitte der vorigen Jahrhunderts aus Amerika nach Frankreich eingeschleppter Grossschädling der Rebe, der vor allem an den Wurzeln lebt und den Rebstock zum Absterben bringt. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	La filoxera provocó efectos muy dispares entre los grupos y clases sociales que vivían de la vitivinicultura. Para la mayor parte de “viñistas” y “bodegueros” supuso el final de su participación en el negocio en cuanto tales. (Fuente: López Estudillo, 1992: 42)	Die Reblaus ist einer der problematischsten Schädlinge im Weinbau. Durch die Einfuhr von Wildreben aus Nordamerika gelangte sie Mitte des 19. Jahrhunderts nach Europa. Da die europäischen Reben gegen Rebläuse an der Wurzel nicht widerstandsfähig sind, entstanden große Verluste im europäischen Weinbau. (Aus: http://www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/175702/index.php).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/filoxera-de-la-vid.html).</p>	 <p>(Fuente: www.plagasyenfermedadesvid.net)</p>

	ES	DE
Entrada/ Categoría	fungicida	Fungizid
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.11. Tratamientos fitosanitarios	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheit. 1.4.11. Pflanzengesundheitsbehandlung
Variantes	anticroptogámico	
Definición	Sustancia que sirve para exterminar los hongos parásitos y bacterias. (Elaboración propia).	Mittel zur Bekämpfung parasitischer Pilze (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	ARMENTIL 25 WP (IQV). Fungicida sistémico. Fungicida sistémico de acción preventiva y curativa presentado como polvo mojable (WP), que actúa contra mildiu. Aplicar en pulverización normal al 0.08-0.12 % (80-120 g/100 l.). (Fuente: https://www.campocyl.es/category/vinedo/con-que-productos-tratar-el-mildiu/).	Der Weinbau ein Ausdruck von Lebensqualität und Kultur. Dieses Kulturgut gilt es zu schützen. Pilzliche Krankheiten oder Schaderreger gefährden die Gesundheit unserer Rebstöcke. Umfangreiche pilzbekämpfende Pflanzenschutz Maßnahmen sind notwendig um die Rebstöcke die Grundlage des Weinbaus gesund zu erhalten. Diese Pilzbekämpfenden oder Fungiziden Spritzungen sind während der gesamten Vegetationsphase notwendig. (Aus: https://www.unkrautvernichter-shop.de/Fungizide-Weinbau).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?q=fungicida&source=Inms&tbn=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjaragn59LkAhUGkxQKHcOMD0wQ_AUIEiqB&biw=1280&bih=613#imgrc=ct_qqRAkm4ES0M:).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	mildiu	falscher Mehltau
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.2. Hongos.	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.2. Pilzkrankheiten.
Variantes	<i>Plasmopara viticola</i>	-
Definición	Enfermedad fúngica que se manifiesta en las hojas por las típicas “manchas de aceite” en el haz, que se corresponde en el envés con una pelusilla blanquecina si el tiempo es húmedo (...). En los racimos, los síntomas en las proximidades de la floración se manifiestan por curvaturas y oscurecimientos del raquis o raspajo y su posterior recubrimiento de una pelusilla blanquecina si el tiempo es húmedo, ocurriendo lo mismo en flores y granos recién cuajados. (...) (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> , [online]).	Pilzkrankheit, die an Blättern, Blüten und jungen Trauben auftritt und zu großen Ertragsausfällen führen kann. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	COBRE NORDOX 75 WG (MASSO). Tratamiento preventivo contra mildiu tardío y podredumbre ácida. (...). La dosis recomendada es de 200 gramos por cada 100 litros (2 kilos por hectárea). (Fuente: https://www.campos.es/category/vinedo/con-que-productos-tratar-el-mildiu/)	Der falsche Mehltau ist im ökologischen Weinbau die am schwierigsten zu bekämpfende Pilzkrankheit und erschwert die Minderung des Kupfereinsatzes im Ökoweinbau erheblich. (Aus: https://www.oekolandbau.de/landwirtschaft/pflanze/grundlagen-pflanzenbau/pflanzenschutz/schadereger/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/falscher-mehltau/).
Imagen		(Fuente: https://www.google.com/search?biw=1280&bih=613&itbm=fisch&sa=1&ei=Mix-XYWsEq6MwS1yq6IDQ&q=mildiu+vid&oc=mildiu+vid&gs_l=img.3.00730307530030205300830259788.60906.62129...0.0.894766...0...1.qws=wzimg...01006708730.RAcO3jMCFM&ved=0ahUKEwifYn59LkAhUxolUKHTVWC9EQ4dUDCAc&uact=5#imgcr=3e06H0dsgQUgmM).

	ES	DE
Entrada/ Categoría	necrosis bacteriana	Bakteriennekrose
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.3. Bacterias.	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.3. Bakterien
Variantes	<i>Xilophilus ampelinus</i> , necrosis	Bakterien-Nekrose
Definición	La necrosis bacteriana de la vid esta producida por la bacteria de cuarentena <i>Xylophilus ampelinus</i> . (...). El desarrollo de la enfermedad se ve favorecido en primaveras frías y lluviosas. La bacteria es expulsada al exterior por los lloros de la vid infectando yemas y hojas, lo que provoca síntomas y el aumento del inóculo bacteriano. La bacteria puede estar latente en el interior de la cepa durante períodos variables de tiempo, sin causar síntomas, pero podrá ser diseminada por la poda o por la utilización de material vegetal de las plantas con infecciones latentes. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/sanidad-vegetal/GUIAUADEMESA%20(2)_tcm30-57936.pdf).	Der Erreger dieser Rebenkrankheit ist die Bakterie <i>Xanthomonas ampelina</i> . Die Erkrankung ist so schwerwiegend, dass griechische und französische Winzer schon ihretwegen ihre Weinberge aufgeben mussten. Sie macht sich durch kümmerwuchs und Absterben der jungen Sprossen bemerkbar und wird durch Regen aber auch durch Rebschnittwerkzeuge übertragen. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 58)
Contexto	La necrosis bacteriana de la vid es una enfermedad con una larga historia, ya que era conocida en Italia desde el siglo pasado, probablemente desde 1854 (...). (Fuente: Cambar 1997: 4).	Einige der schwersten Erkrankungen der Weinrebe werden durch Bakterien hervorgerufen, wie beispielsweise die Bakteriennekrose, die sich durch kümmerlichen Wuchs und schließlich das Absterben der jungen Triebe bemerkbar macht. Diese müssen sofort entfernt werden, bestimmte Spritzmittel auf Kupferbasis können Abhilfe schaffen. (Aus: http://www.lieberwein.de/herstellung/die-feinde-der-rebe.html).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.agroes.es/fotos-videos/fotos/image?view=image&format=raw&id=21682&type=img).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	oidio	echter Mehltau
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.2. Hongos.	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.2. Pilzkrankheiten.
Variantes		Oidium
Definición	<p>Enfermedad producida por el hongo <i>Uncinula necator</i> Burr que ataca a todos los órganos verdes de la vid. En hojas suele observarse un polvillo ceniciento que puede aparecer tanto en el haz como en el envés. (...), apreciándose, en cambio, puntaduras pardas. En tallos, los síntomas se manifiestan por manchas diversas de color verde oscuro que, según van creciendo al avanzar la vegetación, pasan a tonos achocolatados y se ennegrecen al endurecerse el brote. En racimos, al principio los granitos presentan un cierto tono plumizo, recubriéndose poco después de de polvillo ceniciento, y si se limpia, pueden verse puntitos pardos sobre el hollejo. (Fuente: http://www.madid.org/cs/Satellite?blobcol=urldata&blobheader=application%2Fpdf&blobheadername1=Content-Disposition&blobheadervalue1=filename%3DEL+ODIO+DE+LA+VID.pdf&blobkey=id&blobtable=MungoBlobs&blobwhere=1352812512114&ssbinay=true).</p>	<p>Der echte Mehltau, auch als Oidium genannt, ist ein Pilzkrankheit, die vor allem an heißen Tagen mit kühlen Nächten alle grünen Teile des Rebstocks befällt. Das durchsichtige, spinnwebenartige Geflecht (Myzel = Summe aller Hyphen) überzieht junge Triebe, Blattoberflächen und abhängig des Befallszeitpunkts auch die Blütenblätter und die noch grünen, unreifen Beeren. Nach etwa zwei Wochen erscheinen grauweiße, mehlähnliche Sporen. Die Blätter wirken dadurch wie mit Mehl oder Asche überstäubt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).</p>
Contexto	<p>El oidio de la vid constituye la enfermedad de mayor importancia a nivel de campo en la zona Norte y Central del país, considerando para su control un mayor número de aplicaciones en relación con otras enfermedades que afectan la producción de uva de mesa. (Fuente: http://www.inia.cl/sanidadvegetal/2016/11/08/oidio-de-la-vid-anamorfo-oidium-tuckeri-berk-teleomorfo-uncinula-necator-schwein-burriel/)</p>	<p>Der "Echte Mehltau" ist die mit Abstand schlimmste Krankheit bei Weinreben an Fassaden. Es ist DIE Krankheit für den Weinstock an Wänden und Mauern schlechthin, und sie zeigt sich durch ein muffig, pilzig riechendes Geflecht, das alle grünen Teile befällt. (Aus: https://www.fassadengruen.de/echter-mehltau.htm).</p>
Imagen		<p>(Fuente: https://www.google.com/search?biw=1280&bih=613&tbn=isch&sa=1&ei=oCt-XYa2DYTDlwS44bboCQ&q=oidio+vid&oq=oidio+vid&gs_l=img.3..0i2j0i30j0i5i30j0i8i30i4j0i24i2.141710.144426..145340...0.0..2.473.2775.10j2j4-4.....0....1..gws-wiz-img....0..0i67.-dCwUdrLtc&ved=0ahUKEwiGhrap59LkAhWE4YUKHbiwDZ0Q4dUDCAc&uact=5)</p>

	ES	DE
Entrada/ Categoría	piral de la viña	Springwurm
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.6. Insectos	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.6. Insekten.
Variantes	gusano de la cabeza; gusano de la vid; papeletero; <i>Tortrix pilleriana</i> ; <i>Sparganothis pilleriana</i>	Spanner
Definición	Microlepidóptero tortricido cuyas orugas causan graves daños a los brotes, hojas y a veces a los racimos de la viña en primavera. (Fuente: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).	Kleinschmetterling, dessen Raupchen die jungen Blatter der Rebe frist und ältere Blätter zu langsam vertrocknenden Blattknaueln zusammenspinnt. Auch die jungen Knospen werden verstört. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	La piral en reposo mide de 1 a 1,5 cm. de largo y sus alas visibles son de fondo pajizo atravesadas por bandas oscuras. La coloraci3n es mas intensa y el dibujo mucho mas nıtido en el macho que en la hembra. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/piral.html).	Bei den Insektiziden haben sich nur wenige Veränderungen im Vergleich zum Vorjahr ergeben. Neben den bisher zugelassenen Mitteln zur Bekämpfung von Traubenwickler, Springwurm, Rhombenspanner, Rebzikaden und Thripsen hat die Zulassungsbeh3rde (BVL), im Februar 2010, §18a-Genehmigungen für die Insektizide SpinTor und Confidor WG 70 erteilt. (Aus: https://www.lw-heute.de/pflanzenschutzmittel-aktueller-zulassungsstand).
Imagen	 <p>(Fuentes: https://www.syngenta.es/piral-en-vina y http://girtraduvino.com/en/recursos/ver/656/piral-de-la-vid/).</p>	

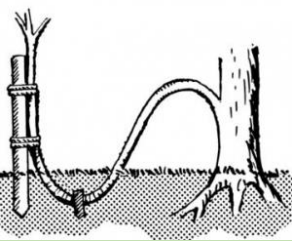
	ES	DE
Entrada/ Categoría	plaguicida	Pflanzenschutzmittel
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.11. Tratamientos fitosanitarios.	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheiten. 1.4.11. Pflanzengesundheitsbehandlung
Variantes	pesticida	
Definición	Sustancia que se emplea para combatir plagas. (Fuente: <i>Real Academia Española</i> [online])	Bezeichnung für im Rahmen des Pflanzenschutzes eingesetzte Pestizide. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El Tribunal de Justicia europeo ha tenido que dictaminar acerca de los contenidos máximos de residuos de plaguicidas y límites específicos para las hojas de vid. El motivo del litigio es que la directiva que regula esta cuestión no contemplaba en su articulado previsiones para las hojas de la vid, que pueden emplearse como soporte para distintos alimentos. (Fuente: https://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/hojas-de-vid-y-residuos-de-plaguicidas.html).	Als biodynamischer Erzeuger widmet sich St. Antony einer besonders naturschonenden Anbau- und Herstellungsweise. Dabei müssen eine Reihe von strengen Richtlinien eingehalten werden. Aber wie sieht es mit dem Einsatz von Pflanzenschutzmittel aus? (Aus: https://www.gute-weine.de/mein-blog/pflanzenschutzmittel-im-weinbau/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.argentina.gob.ar/inv).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	yesca	Esca-Krankheit
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.4. Patología vitícola. 1.4.2. Hongos.	1. Weinbau. 1.4. Rebkrankheit. 1.4.2. Pilzkrankheit.
Variantes	apoplejía parasitaria	
Definición	Enfermedad parasitaria producida por hongos, que penetran en la madera a través de las heridas causadas en el sarmiento por la poda (Elaboración propia).	Esca ist eine durch Pilze verursachte Rebenkrankheit. (...) Von Esca betroffen sind einzelne, zufällig verteilte Rebstöcke in Ertragsanlagen, oft nur einzelne Triebe eines Stockes. Man unterscheidet einen langsamen (chronischen) und einen schlagartigen (akuten, apoplektischen) Krankheitsverlauf. (Aus: https://www.julius-kuehn.de/media/Veroeffentlichungen/Flyer/Esca-Krankheit_Weinrebe_.pdf).
Contexto	Los síntomas de la yesca de la viña suelen iniciarse en plena floración o ya en pleno verano y consisten en la aparición de decoloraciones internerviales, y en los bordes de las hojas, amarillentas en las variedades blancas y rojizas en las tintas que confluyen y van secándose en el centro. Las hojas terminan por caer y los racimos pierden peso y pueden secarse. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/yesca-o-apoplejia-parasitaria.html).	Esca ist eine komplexe Pilzkrankheit und beinhaltet eine Reihe von Symptomen. Diese lassen sich auf strukturelle und/ oder physiologische Veränderungen in der Rebe zurückführen. (Aus: https://rebschutzdienst.at/weinbauempfehlungen/pflegemassnahmen/planzenkrankheiten/pilzkrankheiten-esca/).
Imagen	 <p>(Fuente: https://utielrequena.org/la-prevencion-clave-evitar-la-proliferacion-yesca-la-madera-la-vid/).</p>	


4.7.5. Labranza – Bodenbearbeitung

	ES	DE
Entrada/ Categoría	aclareo	Ausdünnen
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.7. Poda. 1.5.7.2. Poda en verde.	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.7. Rebschnitt. 1.5.7.2. Grünschnitt.
Variantes	descarga de racimos	Auslichten; Behangausdünnung; grüne Lese
Definición	Cortar las flores aún no fecundadas o las uvas sobrantes de la cepa antes de su maduración para obtener una mejor calidad. (Elaboración propia).	Reduzierung des Traubsgutes als qualitätsverbessernde Maßnahme im Weingarten, die auch als Auslichten, Behangausdünnung, Grünschnitt und Grüne Lese, sowie fr. Vendage vert (grüne Ernte) oder Eclaircissage bezeichnet wird. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El aclareo de racimos, que es la forma más apropiada, conoce otras denominaciones como descarga de racimos o vendimia en verde. Esta última no nos parece aconsejable, ya que realmente no se trata de la recolección de la uva. (Fuente: https://www.larioja.com/prensa/20060804/sociedad/aclareo-vinedos_20060804.html).	Frühes Ausdünnen von Trauben wird bei hohem Traubenansatz und mittleren bzw. schwachen Wuchs empfohlen. Zumindest soll zu diesem Zeitpunkt ein Teil del Trauben entfernt werden. (Aus: https://rebschutzdienst.at/weinbauempfehlungen/pflegemassnahmen/ertragsregulierung-traubenausduennung/).
Imagen		
	(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/09/aclareo-de-racimos.html).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	acodo	Absenker
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.3. Labores	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.3. Rebbearbeitung
Variantes	marguliado; margullido, mugrón	Einleger
Definición	Técnica que permite reemplazar cepas que faltan en las viñas plantadas. Consiste en enterrar a 25-30 cm. de profundidad, un sarmiento no separado de la planta madre del que se hace emerger al exterior el extremo que lleva dos yemas, en el emplazamiento de la planta a sustituir. Cuando las raíces están suficientemente desarrolladas se secciona el sarmiento que une el acodo al pie madre y se separan las dos plantas. Esta técnica está prohibida en algunas denominaciones. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für das Vermehrungsergebnis von Rebstöcken (oder auch anderen Pflanzen) und/oder ebenso für den dafür erforderlichen vorher in die Erde eingegrabenen Trieb. (...). Vor der Reblausplage war dies eine häufig praktizierte Form der vegetativen Vermehrung von Reben, besonders in trockenen Lagen. Dabei wird ein langer Trieb eines Rebstocks auf den Boden abgesenkt und in normaler Pflanztiefe eingegraben. Die Spitze wird hochgebogen und wieder nach oben geführt. (...). Es entsteht ein genetisch zu 100% identischer Rebstock (ein Klon), der mit der Mutterpflanze solange verbunden bleibt, bis er eigene Wurzeln geschlagen und sich am neuen Standort etabliert hat. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El acodo es una práctica que no se puede realizar en todas las plantas y forma parte de un tipo de reproducción asexual (no intervienen los dos sexos para ello). No obstante, la vid goza de buenas propiedades para acodar. Así, existen diferentes formas de acodar (básicamente la aérea, por aporque y la terrestre). En el caso del a vid, la terrestre acostumbra a ser la más eficiente y la más utilizada. (Fuente: http://noticias.winetoyou.es/acodo-vid/).	Absenker für den Aufbau eines neuen wurzelechten Rebstockes in Fehlstellen ist verboten, da es die Vermehrung der Reblaus stark fördert. (Aus: https://www.lwg.bayern.de/mam/cms06/weinbau/dateien/rebschutz_2018.pdf).
Imagen		
	(Fuente: http://noticias.winetoyou.es/wp-content/uploads/2016/02/acodo-en-la-vid-300x248.jpg)	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	albariza	Albariza
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.6. Suelo	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.6. Boden
Variantes	alberos (Montilla-Moriles)	Albariza-Boden
Definición	Son las mejores tierras, de tipo calizo, para cultivar las viñas en Jerez. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Lokalname des blendend kreideweißen Bodens, der für einen Teil der Regionen Jerez und Montilla typisch ist. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p.8).
Contexto	Su relieve es suave y ondulado. Va de los 300 a los 600 metros y se distinguen dos zonas principales: las más altas, con suelos de albariza y margas, donde se localiza el viñedo de mayor calidad; y las más bajas, con suelos de marga y arena recubiertos de arcilla, los más generalizados. El clima es continental, muy seco y caluroso en verano, muy frío en su corto invierno, con una insolación de 2.800 horas al año y una media de 550 mm. (Fuente: http://www.pradohotel.com/pdf/libro_prado_es.pdf).	Die Böden sind mit kalkhaltiger Erde bedeckt, die in den trockenen Monaten gleißend weiß ist und als "Albariza" bezeichnet wird. Dieser weiche Mergel steigt an den Gipfeln der Hügel an die Oberfläche und verleiht den Sherry-Weingärten ihre charakteristische Prägung. (Aus: http://www.sherryvinegar.com/de/sherry-essig/).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.enoarquia.com/wp-content/uploads/2017/08/corregidor1.jpg)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	bañera	Traubenwagen
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.8. Vendimia. 1.5.8.3. Transporte	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.8. Lese. 1.5.8.3. Traubentransport
Variantes		Traubentransporter
Definición	Remolque de gran capacidad para depositar la uva vendimiada antes de transportarla al lagar. (Elaboración propia).	Großes Transportgerät, um die Traubenlese im Kelterhaus zu transportieren. (Elaboración propia)
Contexto	Las bañeras para viña están equipadas con cierre de seguridad, junta de goma estanca, pintura alimenticia, grifo de bola, soporte superior para evitar derrames y baberos para guiar el líquido. (Fuente: https://www.beguer.es/portfolio/baneras-vendimia/).	Bei Neuinvestitionen in Traubenwagen sollten jedoch die Traubenwagen der neuen Generation mit reinem Schneckenaustrag ohne Pumpe und die Traubenwagen mit Hubeinrichtung auf ihre Einsatzmöglichkeit im eigenen Betrieb eine Vielzahl von Möglichkeiten im Rot- und Weißweibereich (...). (Aus: http://www.vitipendium.de/Traubentransport_und_Traubenannahme#Technische_L.C3.B6sungen_im_Bereich_der_konventionellen_Traubenwagen).
Imagen		
	(Fuente: https://www.beguer.es/portfolio/baneras-vendimia/).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	barredora de sarmientos	Weinbaumulcher
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.2. Maquinaria.	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.2. Maschinen.
Variantes	recogedora de sarmientos	Mulchgerät
Definición	Adaptable a tractor, es un aparato que ayuda a recoger los restos de sarmientos una vez finalizada la poda. (Elaboración propia).	Maschine, die für den professionellen Gebrauch im Weinbau zum Mulchen von Ranken, Zweigen und Gras vorgesehen ist. (Elaboración propia)
Contexto	BARREDORA DE SARMIENTOS TALLERES GARDE. La barredora BTG de Talleres Garde es una máquina indispensable para la viña. Se emplea para alinear los restos de la poda del sarmiento, teniendo la opción de recogerlos o triturarlos. La limpieza que la máquina efectúa en los pies de la cepa evita posibles enfermedades. (Fuente: http://www.talleresgarde.com/productos/barredora-de-sarmientos/)	OBST- UND WEINBAU MULCHER MUS PROFI LW. (...) Eine leichter, aber stabile Konstruktion aus einem hochfesten und verschleißfesten Blecht für Arbeit mit kleineren Traktoren. (Aus: http://www.tehnos-mulcher.com/obst-und-weinbau-mulcher-MUS-profi-LW).
Imagen		
	(Fuente: http://www.tehnos-mulcher.com/obst-und-weinbau-mulcher-MUS-profi-LW).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	corquete	Gärtnerhippe
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.1. Herramientas.	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.1. Werkzeuge
Variantes	hocete; hocino; hoz de podar; podadera	Häbe; Häpe; Heppe Hoob
Definición	Hoz pequeña y curva empleada para la vendimia, muy usada especialmente en la zona de La Rioja. (Elaboración propia).	Gartenmesser mit sichelförmig gebogener Klinge und Holzgriff. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2882.de).
Contexto	El elemento más representativo de la vendimia riojana era y es, sin duda, el corquete. Usado también por los cesteros para sacar punta a los mimbres, el corquete sirve al igual que las tijeras de vendimiar para cortar los racimos de las cepas. (Fuente: Rodríguez Miguel, 2006: 8).	Im sogenannte Haus des Menander in Pompeji, im Süden der Siedlung, fand sich neben Resten von Wagen auch das komplette Inventar an Werkzeugen, die zum Weinbau verwendet wurden. Es handelt sich um vielfältige Formen, darunter acht Axtköpfe, 29 große Hacke (...), 20 Hippen oder Hippenklingen (...). (Aus: https://books.google.es/books?id=ahqKCgAAQBAJ&pg=PT80&lpg=PT80&dq=Weinbau+hippe&source=bl&ots=S0ku4s1zky&sig=ACfU3U0SLc-8BuaVd5TKy4qzhAyAxZTJXA&hl=de&sa=X&ved=2ahUKEwiJxsyQtKnmAhVaD2MBHaamDbQ4FBDoATADegQlChAB#v=onepage&q=Weinbau%20hippe&f=false)
Imagen		
	Fuente: https://www.todocoleccion.net/antiguedades-tecnicas/hoz-podar-vid-podall-vendimiar-hocete-veremar-x56797152).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	desbrotadora	Rebstammputzer
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.2. Maquinaria	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.2. Maschinen.
Variantes	desbrotadora de cepas	Stammputzer
Definición	Máquina para eliminar los brotes que nacen desde las yemas ciegas. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online])	Maschine, die zum Entfernen der Wasserschosse und zum Mulchen des Unterstock benutzt wird. (Elaboración propia).
Contexto	La desbrotadora para viñedos modelo DBR, comercializada por Ind. David, es una máquina apta para marcos de plantación entre 2,40 y 3,05 m y dispone de un brazo de extensión, giro y elevación hidráulico. (Fuente: https://www.interempresas.net/Agricola/FeriaVirtual/Producto-Desbrotadora-de-vina-Industrias-David-DBR-3-EH-98844.html).	Unser Rebstammputzer ist praxisgerecht für schnelles und unweilschonendes Arbeiten rund um den Rebstock konstruiert. (Aus: http://braun-maschinenbau.info/wp-content/uploads/2017/11/Rebstammputzer_2013_dt_POS.pdf)
Imagen		
	(Fuente: http://braun-maschinenbau.info/es/rebstammputzer-w1-w2/).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	deshojado	Entblätterung
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.7. Poda. 1.5.7.2. Poda en verde. 1.5.7.2.5. Deshojado	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.7. Rebschnitt. 1.5.7.2. Grünschnitt. 1.5.7.2.5. Sommerschnitt.
Variantes	-	Blattschnitt; Sommerschnitt
Definición	Procedimiento que consiste en suprimir un cierto número de hojas en la base de los racimos con el fin de obtener una mejor exposición de los racimos a la luz, el aire y el calor. Esta operación se suele practicar en el momento de la pos-maduración. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Diese Maßnahme im Weingarten wird gegebenenfalls mehrmals durchgeführt. Dabei wird eine begrenzte Zahl von Blättern aus der Traubenzone entfernt. (...) Das Entlauben begünstigt die Luftzirkulation in der Traubenzone, so dass die Trauben nach Regen wesentlich schneller abtrocknen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Tradicionalmente, el deshojado se realiza durante la época de maduración del racimo, normalmente en aquellas plantaciones con una excesiva densidad foliar. (...) El deshojado o eliminación de las hojas basales aumenta el rendimiento del cultivo, la calidad del fruto y su estado sanitario. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/deshojado-de-la-vid.html).	Der Termin und Intensität der Entblätterungsmaßnahmen haben deutliche Auswirkungen auf die Krankheitsfähigkeit der Reben sowie auf den Reifeverlauf und die Mostgewichte. (Aus: Schrieck 2009: 29).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/deshojado-de-la-vid.html).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	despampanado	Ausgeizen
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.7. Poda. 1.5.7.2. Poda en verde. 1.5.7.2.1. Despampanado	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.7. Rebschnitt. 1.5.7.2. Grünschnitt. 1.5.7.2.1. Entgeizen.
Variantes	destalle, espergura,	Entgeizen
Definición	Supresión de pámpanos durante la estación vegetativa de la vid, antes de la floración. (Elaboración propia).	Das Entfernen unerwünschter Jungtriebe, auch Wasserschosse genannt. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 43).
Contexto	Los objetivos del despampanado son: regular la carga; estimular el desarrollo de los pámpanos que permanecen; eliminar pámpanos en situaciones no deseables; facilitar la aireación y la penetración de la luz y facilitar la mecanización y los tratamientos. El despampanado se realiza pronto, para evitar heridas y competencia, hacia el estado E-F (10/20 cm), pues si su realización es tardía se genera competencia y mala cicatrización, y si su realización es demasiado temprana resulta laborioso y arriesgado. (Fuente: http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/operaciones_vinedo_calidad_cienc0813.htm).	Nach dem Austrieb wird der stärkste Trieb an die Rankhilfe (z.B. Pfahl) angebunden. Die übrigen Triebe sind zu entfernen (schon bei zwei Blättern). Das Ausgeizen (vergleichbar mit Tomaten) ist abhängig wie hoch Ihr Rebstamm werden soll. (Aus: https://www.rebveredelung-kuehner.de/app/download/5780447061/Pflanzanleitung+Reben.pdf).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/wp-content/uploads/2016/07/Figura1-1.jpg).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	despunte	Wipfeln
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.7. Poda. 1.5.7.2. Poda en verde. 1.5.7.2.3. Despunte	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.7. Rebschnitt. 1.5.7.2. Grünschnitt. 1.5.7.2.3. Entspitzen
Variantes	pinzamiento, despicado	Entspitzen; Erbrechen; Gipfeln; Kappen; Köpfen
Definición	Consiste en la supresión de la punta de los ramos que llevan hojas jóvenes. Practicada después de la floración favorece el cuajado. Facilita los trabajos de mantenimiento, labores culturales y tratamientos. Con ello se busca limitar el crecimiento de la cepa. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Diese Maßnahme im Weingarten wird einige Wochen nach der Blüte des Rebstocks durchgeführt. Dabei erfolgt ein maßvolles Abstutzen der überhängenden Triebe. Dadurch soll eine bessere Belüftung und Sonneneinstrahlung bewirkt und die Gefahr eines Befalles durch den Schimmelpilz Botrytis herabgesetzt werden. Siehe auch unter Triebspitzen-Schnitt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Durante la vegetación del pámpano se realiza un despunte enérgico que la reduce a una longitud de 1,5 a 1,7 metros, forzando y vigorizando de esta manera la salida de nietos, sobre los que se constituirán los pulgares. (Fuente: Hidalgo Togores & Hidalgo Fernández-Cano 2010: 951).	Das Wipfeln dürfte weniger eine Steigerung der Gesamtphenole im Rebstock bewirken, sondern zu einer Phenoloxidation direkt an den Schnittstellen führen als quasi Wundverschluss. (...). Man hat bei roten Sorten auch keinen Einfluss auf die Farbextraktion durch Wipfeln feststellen können. Die Hypothese, dass durch spätes Wipfeln (ca. 1 Monat vor der Ernte) die Rebe in eine Wuchsdepression fällt und dadurch vermehrt Phenole synthetisiert klingt auch eher unwahrscheinlich. (Aus: http://www.agrar.steiermark.at/cms/dokumente/10936035_11731059/ede92937/Wipfeln1.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=despunte+vid&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_sitesearch=&safe=images&as_filetype=&as_rights=#imgcr=R4J94i5wubGsoM).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	empalzamiento	Aufbinden
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.4. Técnicas de cultivo	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.4. Kultivierungstechniken
Variantes	rodrigadura, caponadura, empalzar	Aufheften
Definición	Sistema por el cual las vides se colocan sobre espalderas, para conducir las en el crecimiento de forma vertical (Elaboración propia).	Im Frühjahr und Sommer werden die Triebe der Rebe in erwünschter Lage fixiert, um für Rebschnitt, Laubauslichtung und Lese günstige Voraussetzungen zu schaffen und die Bekämpfung von Rebkrankheiten und Rebenschädlingen zu erleichtern. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 40).
Contexto	Conducción y empalzamiento. Son sistemas que establecen la dirección de crecimiento de los brotes. Las cepas se posicionan siguiendo el sistema de empalzamiento establecido, es decir, la estructura de postes y alambres que vemos en los viñedos y que soportan los sarmientos de la cepa. (Fuente: https://www.torres.es/es/blog/elaboracion/suenas-con-tener-vinedo-propio).	Eine jedes Jahr wiederkehrende Maßnahme zur Rebpflege im Weinberg ist das sogenannte Aufbinden. Die junge Triebe der Weinrebe, die in alle Richtungen wachsen, werden dabei am Holzpfahl oder an Heftdrähten festgebunden. (Aus: https://weingut-reichertshof.de/aufbinden/).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/wp-content/uploads/2013/08/vin%CC%83a_novelda_1.jpg).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	encepamiento	Sortenbestand
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.4. Técnicas de cultivo	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.4. Kultivierungstechniken
Variantes		
Definición	Conjunto de variedades que son cultivadas en una zona o forman un viñedo o se utilizan en un determinado vino. La proporción de variedades constituye la fórmula del encepamiento. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Gesamtheit der Rebsorten in einem Weinberg. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2233/de).
Contexto	El director general de la OIV, Jean-Marie Aurand, también se refirió a los primeros aspectos del informe temático sobre la distribución varietal en el mundo, que se publicará a fin de año. El estado de los lugares de encepamiento mundial permitirá conocer mejor la evolución de las superficies y las zonas de implantación de las diferentes variedades, indistintamente de su finalidad (para uvas de vino, uvas de mesa, pasas u otra). (Fuente: http://www.oiv.int/public/medias/5347/press-release-2017-bilan-es.pdf).	In Bordeaux ist der Sortenbestand auf die Parzelle abgestimmt. Er hängt von den Böden, dem Mikroklima, der Sonnenbestrahlung, aber auch vom Stil des Weins ab, den man erhalten möchte. (Aus: https://www.bordeaux.com/de/Unser-Know-How/glossar-e/sortenbestand).
Imagen		
	(Fuente: https://www.catadelvino.com/uploads/balance-de-la-oiv-sobre-la-situacion-vitivinicola-mundial1-12022-1.jpg).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	espaldera	Spaliererziehung
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.4. Técnicas de cultivo	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.4. Kultivierungstechniken
Variantes	contraespaldera	Spalier
Definición	Sistema de plantación en el que del tronco de la cepa salen dos ramas principales que se alinean en el sentido del surco, atándose al alambre más cercano al suelo. Este primer alambre se coloca a unos 70 cm. del suelo y por encima de éste se colocan otros dos o tres alambres que sirven para mantener verticales los tallos. La altura total de la planta puede alcanzar los dos metros. Con este sistema, junto con una orientación adecuada de la plantación, se aumenta la insolación en la planta mejorando la capacidad de maduración de la uva. También facilita la mecanización de los trabajos. La espaldera es el sistema más utilizado en las plantaciones de uva de vinificación en todo el mundo. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Allgemeine Bezeichnung für das weltweit häufigste und auch älteste Erziehungssystem für Keltertrauben. Es wurde schon in der Antike von den Römern verwendet. Im Gartenbau findet es für vieler Obstarten Anwendung. Für Zierreben oder Tafeltrauben erfolgt die Erziehung für dekorative Zwecke häufig an einer Wand entweder frei rankend oder mittels Rankhilfen wie Holzrahmen oder Gitter. Bei im Weinberg kultivierten Keltertrauben werden die Triebe mittels Stützsystemen in unzähligen Varianten in der gewünschten Form befestigt bzw. geführt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [onlinr]).
Contexto	Ambos términos: “espaldera” y “contraespaldera” significan en el lenguaje vitícola que la disposición de la carga se hace sobre un plano vertical continuo, por lo común de poca altura, no superior a los 1.5 m, sobre todo en contraespalderas. (Fuente: Márquez Díaz 2009: 26).	(...) Wegen des lockereren Traubenaufbaus und damit der geringeren Ausbreitung von Botrytis, könnte hier möglicherweise sogar ein Befall durch den Sauerwurm eher toleriert werden als bei den dichter gepackten Trauben bei der Spaliererziehung. (Aus: https://www.researchgate.net/publication/236880864_Nichtschnittsystem_an_der_Mittelmosel_Lasst_sich_die_Rebe_antiautoritar_erziehen).
Imagen		
	(Fuente: http://www.diccionariodelvino.com/index.php?qv=ESPALDERA)	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	poda de invierno	Winterschnitt
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.7. Poda. 1.5.7.1. Poda en seco	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.7. Rebschnitt. 1.5.7.1. Winterschnitt
Variantes	-	-
Definición	Poda que se realiza durante el período de reposo vegetativo de la viña, es decir, desde la caída de la hoja hasta la brotación. También conocida como 'poda en seco' en contraposición a la 'poda en verde' que se hace en primavera, cuando ya ha brotado la planta. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Methode, die das Wachstum der Triebe beeinflusst und das gewünschte Erziehungssystem bestimmt. Zumeist wird der Hauptschnitt in den Wintermonaten vorgenommen um das alte Holz zu entfernen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La poda de invierno determina la organización general de las ramas del año venidero y el número de yemas que pueden producir racimos en función de la edad de cada cepa (Fuente: Blouin & Peynaud 2006: 9).	Der Winterschnitt bestimmt bereits maßgeblich die Ertragsmenge im folgenden Herbst. Die Qualität wird beim Rebschnitt gesteuert. Ertragsreduzierung ist die Voraussetzung für Spitzenweine. (Aus: https://www.weinheimat-wuerttemberg.de/fileadmin/user_upload/Wuerttemberger_03_2015.pdf).
Imagen		
	<p>Fuente: https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=poda+de+invierno&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_site=search=&safe=images&as_filetype=&as_rights=#imgcr=5SHvMjLmL6oWXM:).</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	poda en verde	Grünschnitt
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.7. Poda. 1.5.7.2. Poda en verde	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.7. Rebschnitt. 1.5.7.2. Grünschnitt
Variantes	poda de primavera; chapode (Chile)	
Definición	Poda realizada en primavera, más o menos a finales de mayo, cuando ya han brotado las yemas de la cepa y que consiste en dejar un número fijo de tallos (sarmientos) por pulgar, normalmente 2. El objetivo es eliminar la "carga" sobrante de la planta para mejorar el rendimiento y la calidad de la uva al aumentar la superficie de insolación útil y limitar el número de racimos por cepa. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Schnitt, der an der Rebe bei voll entfalteter Vegetation ausgeführt wird. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).
Contexto	En la brotación hay que procurar, mediante las operaciones de la poda en verde, igualar el crecimiento y desarrollo de brotes, pues, de no hacerlo así, los de la extremidad se llevan toda la fuerza, y llegan a atrofiar a los anteriores a ellos. Se logra ese igualado, efectuando ligeros despuntes (pellizcaduras) cuando aún son cortos los ramos de brotación. En la descripción de estas formas de poda en cordón y en astas, hemos puesto el caso de formarlos de una vez, con varas de longitud suficiente para dar así la forma. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1938_01.pdf).	Der Grünschnitt bildet in den Reben erwünschten Humus. Der trägt dazu bei, daß der Boden die Feuchtigkeit besser aufnehmen kann und wirkt damit der Erosion durch Regenwasser entgegen. (Aus: https://weinkern.de/download/weinlistekern.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://pagodetharsys.com/wp-content/uploads/2018/06/Pago-de-Tharsys-poda-en-verde-vi%C3%B1edo-ecologico-1280x853-1200x800.jpg)	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	poda Guyot	Guyot-Schnitt
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.7. Poda. 1.5.7.1.2. Sistemas de poda	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.5. Rebschnitt. 1.5.7.1.2. Beschneidungssystem
Variantes	poda de pulgar y vara	Guyotschnitt
Definición	Tipo de poda en espaldera: el sarmiento más bajo se poda dejando el pulgar con dos yemas y el siguiente, que dará la uva a seis o siete yemas, el resto se suprime. La vara se inclina para atarla al alambre horizontal. Al año siguiente, al podar, se suprime la vara, estableciendo el pulgar en el brote más bajo de los del pulgar anterior y la vara en el brote más alto. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Beim Rebschnitt wird die dem Stamm zweitnächste Fruchtrute (langer Trieb) stehen gelassen, auf sechs bis fünfzehn Augen angeschnitten, dann gebogen und am untersten Draht festgebunden. Aus den Winteraugen dieses Bogens treiben im Frühjahr die Fruchtruten, die in diesem Jahr die Trauben tragen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Es una cepa provista de un brazo que se ata al primer alambre (brazo cargador) y un pitón inferior. Al efectuarse la poda de fructificación cada año, la cepa queda intacta rebajándose en el extremo para evitar que los racimos se alejen, mientras que el brazo cargador se renueva cada invierno, usando para tal fin la yema del pitón. (Fuente: Márquez Díaz 2009: 26).	Der lange Schnitt mit 8 - 12 Augen - auch Bogenschnitt, Rutenschnitt oder Guyot-Schnitt genannt - ist die in den Weinbergen übliche Form und wird mitunter auch bei Hauswein praktiziert. Mit diesem Schnittsystem lassen sich wuchsstarke Sorten bändigen, Lücken im Stammgerüst überbrücken und besonders hohe Erträge erzielen. Der Schnitt wird auf dieser Seite für einen bereits aufgebauten Hauswein gezeigt. (Aus: https://www.fassadengruen.de/uw/weinreben/uw/rebschnitt/uw/hauswein/hauswein.htm).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.google.com/search?as_st=y&tbm=isch&as_q=sistema+Guyot&as_epq=&as_oq=&as_eq=&imgsz=&imgar=&imgc=&imgcolor=&imgtype=&cr=&as_sitesearch=&safe=images&as_filetype=&as_rights=#imgrc=jaCb5OMJcypG0M).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	poda Royat	Royatschnitt
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.7. Poda. 1.5.7.1.2. Sistemas de poda	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.5. Rebschnitt. 1.5.7.1.2. Beschneidungssystem
Variantes	poda en cordón	
Definición	Sistema de poda utilizado en las formaciones en espaldera. La cepa contiene dos brazos, atados al alambre base de la espaldera. En cada brazo se mantiene tres o cuatro pulgares con dos yemas cada uno. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> , [online]).	Kordonschnitt mit regelmäßigen Abständen stehenden Rebzapfen (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2856.de).
Contexto	La principal alternativa de poda en espaldera al cordón Royat, tal y como se utiliza la espaldera en Castilla y León, podría ser el tipo Guyot, que puede ser doble (...), con dos pulgares y dos varas, dada la distancia habitual de 1,5 metros entre cepas. (Fuente: https://www.campana.es/category/vinedo/poda-del-vinedo-fundamentos-y-recomendaciones-que-debemos-considerar).	Unsere Rebberge sind alle auf Schweizer Boden und besitzen die kontrollierte Herkunftsbezeichnung AOC. Sie werden im Guyot- und Royatschnitt geführt und wir pflanzen maximal 10'000 Rebstöcke pro Hektar. Die Schädlingsbekämpfung erfolgt gemäss den Richtlinien eines umweltfreundlichen Weinbaus, im Einklang mit der Natur. (Aus: http://www.lesvallieres.ch/default.asp?l=2).
Imagen	<p>TIPOS DE PODA</p> <p>dos brazos y diez pulgares</p> <p>pulgar</p> <p>vara</p> <p>Poda en cordón</p> <p>Poda en Guyot Simple</p> <p>(Fuente: https://www.vinetur.com/2019011057697/enologia-para-todos-la-poda.html).</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	portainjerto	Unterlage
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.3. Labores	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.3. Rebbearbeitung
Variantes	patrón; pie	Rebunterlage
Definición	Planta de vid en la que se hace un injerto. Ésta desarrolla posteriormente las raíces con las que proporciona la nutrición mineral a la asociación patrón-variedad. Su uso viene dado por la resistencia a la filoxera. Después del ataque de filoxera, que dejó prácticamente sin viñas al viejo Continente Europeo, se empezaron a utilizar. Hoy, conocemos mucho más sobre ellos y utilizamos sus características para la viticultura moderna. (Fuente: http://www.viverosmacaya.com/portainjertos/)	Bezeichnung für den Unterteil bzw. Wurzelstock eines gepfropften Rebstocks, der von einer reblausresistenten Amerikaner-Rebe stammt. Bei der Veredelung wird auf diese das Oberteil (Edelreis) von europäischen Rebsorten der Spezies <i>Vitis vinifera</i> aufgepfropft. Der Hauptgrund für eine solche Pfropfung ist die geringe Anfälligkeit bzw. Resistenz der Wurzeln von amerikanischen Wildarten gegen die unterirdischen Stadien der Reblaus, bzw. gegen die durch den Reblausbefall an den Wurzeln gebildeten Nodositäten und Tuberositäten (Wucherungen). (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Planta de vid en la que se hace un injerto. Ésta desarrolla posteriormente las raíces con las que proporciona la nutrición mineral a la asociación patrón-variedad. Su uso viene dado por la resistencia a la filoxera. Después del ataque de filoxera, que dejó prácticamente sin viñas al viejo Continente Europeo, se empezaron a utilizar. Hoy, conocemos mucho más sobre ellos y utilizamos sus características para la viticultura moderna. (Fuente: http://www.viverosmacaya.com/portainjertos/)	Die Auswahl der Unterlagssorte wird im Weinbau zur Zeit wieder heftig diskutiert. Dabei werden oft ausländische schwachwüchsige Unterlagen genannt, die in Franken noch nicht oder nicht ausreichend überprüft wurden. (Aus: https://www.reben.de/unterlagenwahl/).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.devinosyvides.com.ar/fotos/cache/707/devinos-foto737.jpg)</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	púa	Edelauge
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.3. Labores	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.3. Rebbearbeitung
Variantes	escudete	Edelgewächs; Edelholz; Edelreis; Edelreiser; Propfen; Reiser; Reisig
Definición	Fragmento de sarmiento que lleva una o varias yemas que será unido a otra cepa mediante el injerto. La púa constituye la parte aérea de la cepa injertada. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i>)	Bezeichnung für den oberen Teil eines Rebstocks bei einer Veredelung mit einem Auge (Knospe), der auf eine Unterlage (Wurzelstock) aufgepfropft wird. Das Edelreis alleine bestimmt den Charakter des neuen Rebstockes (Pfropfrebe) und damit auch des Weines. Die Edelreiser werden in Rebschulen gewonnen. Ein veredelter Trieb noch ohne Wurzeln wird als Blindrebe bezeichnet. Siehe eine komplette Aufstellung relevanter Stichwörter unter Weinrebe. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Se prepara el pie descalzando las plantas hasta la zona de las primeras raíces mediante una azada. A continuación, se procede al descabezado, que se hará a pocos centímetros del terreno, aunque en ocasiones es necesario realizarlo por debajo del nivel de terreno debido a los daños ocasionados por las termitas. En estos casos la púa será de mayor longitud para que no quede por debajo del nivel del terreno, ya que podría provocar problemas de hongos. (Fuente: Romer, Lorenzo & Palencia, 2004: 96).	Unterlagen bilden bei einer Veredelung den Unterteil (auch Unterlagsrebe, Wurzelstock) eines Rebstocks, auf den ein Edelreis (das Oberteil) einer zumeist europäischen Rebsorte aufgepfropft wird. Das Pfropfen dient u.a. dazu, die Rebe gegen die Reblaus resistent zu machen. (Aus: https://www.wein.de/de/glossar/).
Imagen		
	(Fuente: http://bodegacanaria.es/taller-de-injerto-de-vina).	

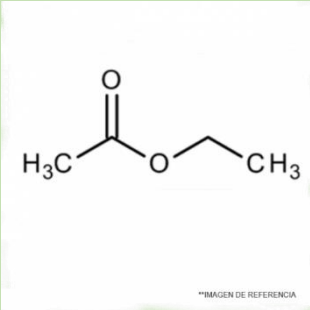
CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	riego	Bewässerung
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.3. Labores	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.3. Rebbearbeitung
Variantes	irrigación	Rebenbewässerung
Definición	Suministro de agua a los cultivos a través del suelo para suplir las exigencias hídricas que no quedan cubiertas por las precipitaciones, Asimismo, también es una técnica que se lleva a cabo con el fin de aumentar la producción del cultivo sobre todo si se trata de un cultivo de regadío en una tierra de secano. (Elaboración propia).	Die Zufuhr von Wasser zu wachsenden Pflanzen, z. B. Reben, besteht im Wesentlichen in einer vor allem in trockenen Gegenden sehr nützlichen Nachahmung von Regen (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 71).
Contexto	La parte más importante del viñedo español está fundamentalmente formada por plantaciones destinadas a la producción de vino, las cuales ocupan el 96% de la superficie total de viñedo. La práctica totalidad se cultiva en secano, sólo un 4-5% en regadío, ya que la legislación española ha prohibido durante años el riego de los viñedos dedicados a la producción de uva para transformación (vinos, mostos, zumos y pasas). (Fuente: Porras, 2006: 10).	Die Bewässerung im Weinberg ist technisch aufwendig und sehr teuer. Sinnvoll sind da Gemeinschaften. Nicht wenige scheuen aber die horrenden Kosten, denn wie oft gibt es Dürre, wie dieses Jahr und nicht wenige hören z.B. Mangels Nachfolge auf oder haben nur einen Hektar geerbt usw. Dann wird, z.B. in Weinberge Wasser gefahren und das klingt leichter als es ist! Dazu habe ich mal ein kleines Filmchen gemacht. (Aus: https://www.weinkenner.de/sommer-extrem-teil-3-bewaesserung-im-weinberg/).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/wp-content/uploads/2011/07/riego-goteo-vi%C3%B1a.jpg)	

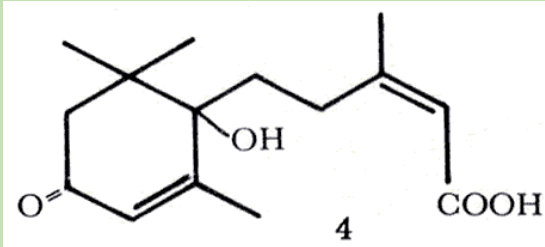
	ES	DE
Entrada/ Categoría	tolva	Traubenannahme
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.8. Vendimia. 1.5.8.3. Transporte	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.8. Lese. 1.5.8.3. Traubentransport.
Variantes		
Definición	Recipiente, generalmente metálico, con paredes en rampa en el que se depositan las uvas recién vendimiadas para que caigan en la estrujadora. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Großes Gefäß, in dem die Traubenernte angenommen ist. Es ist die erste Schritte der Weinherstellung. (Elaboración propia).
Contexto	Las tolvas receptoras de uva Coviman están fabricadas con chapa de acero inoxidable, sobredimensionadas y con perfiles longitudinales y transversales, para soportar las cargas calculadas en cada caso. (Fuente: https://www.interempresas.net/Vitivinicola/FeriaVirtual/Producto-Tolva-de-recepcion-de-uva-Coviman-98564.html).	WEINKELLEREI LENZ MOSER, BEI KREMS IN ÖSTERREICH Jahr: 2019 Name: Weinkellerei Lenz Moser, bei Krems in Österreich Betriebsgröße: Neu bau der Weinkellerei- Traubenannahme und Kelterhaus Besonderheiten: • Transportlinie für Einheitsboxen • Abbeermaschine Scharfenberger AS 60 (40-60 t/h) + Quetschwalze Modell: TM 700 (...)
Imagen		
	(Fuente: https://www.interempresas.net/Vitivinicola/FeriaVirtual/Producto-Tolva-de-recepcion-de-uva-Coviman-98564.html).	

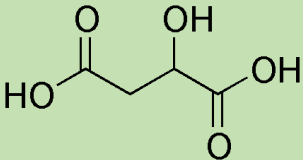
	ES	DE
Entrada/ Categoría	vendimiadora	Traubenvollernter
Dominio y subdominio(s)	1. Cultivo. 1.5. Labranza. 1.5.8. Vendimia. 1.5.8.4. Maquinaria	1. Weinbau. 1.5. Bodenbearbeitung. 1.5.8. Lese. 1.5.8.4. Maschinen
Variantes	-	-
Definición	Máquina autopropulsada para vendimiar. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> . [online]).	Gerät für eine maschinelle Traubenernte. (Elaboración propia)
Contexto	Las vendimiadoras han experimentado un cambio sustancial en los últimos años en dos ámbitos fundamentalmente: la unidad de potencia y la electrónica. La unidad de potencia ha evolucionado obligada por la entrada de la normativa de reducción de emisiones, desde motores con tecnología puramente mecánica a unidades de alta tecnología con gestión electrónica y sistemas EGR y SCR. (Fuente: https://www.innovagri.es/investigacion-desarrollo-inovacion/ultima-tecnologia-aplicada-a-las-vendimiadoras.html).	Die Traubenernte beschränkt sich auf wenige Wochen im Jahr. Damit Sie Ihren Traubenvollernter optimal nutzen können, sind ERO_Traubenvollernter auf Langlebigkeit sowie geringen Wartungs- und Reparaturaufwand ausgelegt. (Aus: http://www.ero-geraetebau.de/Produkte/ERO-Traubenvollernter/index.html).
Imagen		
	(Fuente: https://www.vinello.de/wein-blog/wein-handlese-oder-traubenvollernter/).	

4.7.6. Vinificación - Weinbereitung

	ES	DE
Entrada/ Categoría	acetato de etilo	Äthylacetat
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes	-	Ethylacetat; Essigsäure; Ethylester
Definición	Presente por naturaleza en los vinos de mayor edad, es un éster del ácido acético y el alcohol etílico. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Stark flüchtiger, angenehm riechender Ester (auch Ethylacetat oder Essigester), der in den meisten Früchten und Beeren sowie in fast allen alkoholischen Getränken vorkommt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Este compuesto resulta de la unión del ácido acético y del alcohol etanol, es, por tanto, un éster. De esta forma cuanto más cantidad de ácido acético encontremos en un vino, tendremos mayor probabilidad de que se produzca acetato de etilo. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2015/05/acetato-de-etilo-dor-pegamento.html).	Wenn Trauben nicht gesund sind, also z. B. ihre Beerenhaut verletzt ist und es deshalb zu Fäulnisbefall gekommen ist, kann sich dieses Ethylacetat während der alkoholischen Gärung durch Veresterung von Essigsäure mit dem entstehenden Ethylalkohol bilden. Vor allem bei der sogenannten »Spontangärung« können die dort agierenden wilden Umgebungshefen Kloeckera oder Candida die Bildung des Ethylacetats nachhaltig beschleunigen. (Aus: https://www.weinhalle.de/lexikon/ethylacetat.html).
Imagen	 <p style="text-align: center;">**IMAGEN DE REFERENCIA</p>	
	(Fuente: https://www.soviquim.cl/3572-large_default/acetato-de-etilo-998-para-hplc-y-espectroscopia-uv-1-1t.jpg)	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	ácido abscísico	Abcisinsäure
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		ABA
Definición	El ácido abscísico es una de las cinco fitohormonas clásicas, junto con las auxinas, las giberelinas, las citoquininas y el etileno. Además de su acción sobre la coloración, se relaciona al ácido abscísico con otras funciones en las plantas: manejo del estrés hídrico, aclareo de frutos, manejo de la latencia, influencia en el tamaño, incremento de rendimiento, disminución del daño por frío, inducción de senescencia programada, abscisión de órganos e inhibición de la germinación. (Fuente: http://www.interempresas.net/Horticola/Articulos/60207-Rol-del-acido-abscisico-en-la-coloracion-de-la-uva-de-mesa-de-variedades-fintas.html)	In der Weinrebe vorkommendes, physiologische und Wachstumsvorgänge regulierendes Hormon. Die Synthese wird durch physiologischen Stress, u. a. kurze Tage und Wasserstress, gefördert. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 2).
Contexto	La concentración de antocianos en la uva depende de diversos factores como la temperatura durante la maduración (Kliwer, 1970; Yamane et al., 2006), la diferencia de temperaturas diurnas y nocturnas o la aplicación de ácido abscísico, que aumenta la expresión del gen VvmybA1 (Mori et al., 2005). (Fuente: http://pagina.com.es/vicam/investigacion/finalizados/polifenoles2007.pdf)	Pflanzeneigene Botenstoffe zur Regulierung von Wachstum und Entwicklung Phytohormone sind chemisch sehr unterschiedlich aufgebaut, weshalb man sie gruppenweise nach ihrer Wirkung in Wachstum fördernde bzw. auslösende Verbindungen einteilt (Auxine, Cytokinine und Gibberelline) und solche, die auf das Wachstum hemmend wirken (Abscisinsäure und Ethylen). (Aus: https://www.remstalkellerei.de/wein-lexikon/phytohormone).
Imagen	 <p style="text-align: center;">4</p>	
	(Fuente: http://3.bp.blogspot.com/-IPlwzf8FFbM/Um2u_5d5MLI/AAAAAAAAAWOc/ao5MYWSzFbl/s1600/fap123.gif).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	ácido málico	Apfelsäure
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		Hydroxybernsteinsäure
Definición	Ácido orgánico de sabor duro que se encuentra en el mosto y a veces también en el vino, sobre todo si procede de uvas con maduración incompleta. Es atacado por las bacterias lácteas que lo transforman en ácido láctico, mucho más suave, durante la fermentación maloláctica. La presencia de ácido málico se identifica por un peculiar olor en el vino, que recuerda al olor de las manzanas verdes. Se encuentra en las uvas verdes y en vinos que no han realizado totalmente la fermentación maloláctica. Fórmula: HOOC-CH ₂ -CHOH-COOH. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Apfelsäure ist neben Weinsäure und Zitronensäure eine der drei wichtigsten organischen Säuren im Wein. In der Natur kommt sie vor allem in unreifen Äpfeln, Berberitzenbeeren, Quitten, Stachelbeeren, Vogelbeeren und Weintrauben vor. Ihren Namen erhielt sie deshalb, weil sie im Jahre 1785 erstmals aus Apfelsaft isoliert und beschrieben wurde. In den noch unreifen Trauben hat sie einen hohen Anteil bis 20 g/l, im Wein beträgt der Anteil zwischen 0,5 bis 6 g/l. Parallel zur Zuckereinlagerung während der Beerenreife erfolgt die Abnahme der Mostsäuren. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El ácido málico es uno de los ácidos predominantes en la uva y su concentración se ve afectada por la variedad, tipo de suelo, características climáticas y prácticas culturales de la vid. Por ejemplo, los niveles de ácido málico son más elevados en mostos procedentes de zonas frías. (Fuente: http://www.laboaragon.com/docs/marcas/panreac/Enologia%20Manual%20de%20Tecnicas.pdf).	Weinsäure ist eine charakteristische Säure für Wein und bildet dort gemeinsam mit der Äpfelsäure eine der beiden Hauptkomponenten der Säurefraktion eines Mostes. Anhand des Verhältnisses von Weinsäure zu Äpfelsäure kann man die Reife und die Qualität von Trauben bzw. Most bewerten, da im Verlauf der Reife die Äpfelsäure verstoffwechselt wird. Somit verschiebt sich das entsprechende Verhältnis mit zunehmender Reife. Aufgrund des Weinsteinausfalls sowie der Umsetzung von Äpfelsäure zu Milchsäure ist eine solche Bewertung im Wein nur noch bedingt durchführbar. (Aus: https://www.institut-heidger.de/organische-saeuren/).
Imagen		
	(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/19/Malic_acid2.png).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	agrafe	Agraffe
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado. 2.1.9.2. Taponado	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung. 2.1.9.2. Verspunden
Variantes	bozal; caperuzón; morrión	Abfüllbügel
Definición	Pieza de hierro que sirve para sujetar el tapón de las botellas de espumoso durante la fermentación. (Fuente: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).	Quadratisch gebogener Drahtbügel, dessen unterer Teil offen ist und dessen beide Enden mit einer Festhaltevorrichtung versehen sind. Dient bei der zweiten Gärung zur Sicherung des Füllkorkens. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1724;de).
Contexto	El tapón de expedición será de corcho, en forma de seta, cubierto por una placa, y sujeto con morrión o bozal. Para su sujeción podrá utilizarse, asimismo, el agrafe, sin placa, el tapón y su sujeción podrán ir cubiertas de una cápsula o folio que los revista totalmente. (Fuente: <i>Orden de 21 de enero de 2009, por la que se aprueba el Reglamento del Vino de Calidad de "Granada" y de su Órgano de Gestión</i> . BOJA Nro. 22, de 3/02/2009).	Aufgrund des hohen Innendrucks in den Sektflaschen müssen Sektkorken anders konzipiert sein als Korken für Stillweine. Um die Gasdichtigkeit zu garantieren und um zu verhindern, dass die Korken nach Lösen der Agraffe sofort aus der Flasche schießen haben Sektkorken einen wesentlich stärkeren Durchmesser als Stillweinkorken. (Aus: https://sektkellerei.de/sekt/korken-agraffe).
Imagen		
	(Fuente: http://www.taninotanino.es/posts/vinos-espumosos-y-gasificados-parte-ii).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	andana	Fassstapel
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes		Satteln
Definición	Conjunto de barricas apiladas unas sobre otras, en general hasta un máximo de cinco filas. Esta disposición es característica de las bodegas jerezanas. (Elaboración propia).	Regelmässig aufgeschichtete Fässer (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2827;de).
Contexto	El ancho entre andanas nos dará el nombre de la nave, si sólo es posible rodar una bota será “de un ruedo” y si es del doble del largo de una bota, “de dos ruedos”. Las andanas más pequeñas, ubicadas en los extremos de las bodegas, reciben el nombre de “cachones”. (Fuente: https://www.enoarquia.com/bodegas-jerezanas-edificando-terrano/).	Wie bei nahezu allen Sherrys erfolgt die Reifung in einem Solera-System. Dabei handelt es sich um einen traditionellen Fassstapel, den der Sherry über mehrere Jahre durch die „Criaderas“ bis zur untersten Reihe -der „Solera“- durchläuft. (Aus: https://www.spirituosen-journal.de/bericht-hinter-den-kulissen-der-bodega-lustau-69764/2/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.enoarquia.com/bodegas-jerezanas-edificando-terrano/)	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	apagado	Abstoppen
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.1.3.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		Stoppen
Definición	Operación que consiste en interrumpir la fermentación de un mosto mediante la adición de un alcohol vínico al mosto. Se utiliza para los vinos dulces naturales. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Künstliches Unterbrechen der Gärung, um den zu diesen Zeitpunkt vorhandenen (noch nicht vergorenen) Restzucker zu erhalten. Durch verschiedene Methoden bzw. Mittel werden die Hefen entfernt, abgetötet oder zumindest in ihrer Tätigkeit sehr stark gehemmt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Cuanto más tiempo de fermentación se permita, más secos serán los vinos dulces elaborados. (...). El apagamiento es el momento crítico en la vinificación de los vinos dulces y ha engendrado, con el curso de los siglos, numerosas astucias técnicas que nos permiten hoy en día hablar de un verdadero arte del apagamiento. (...). Una vez se ha realizado el apagamiento, es necesario aún esperar y velar unas horas para verificar que la fermentación se para correctamente. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-tecnica-del-apagamiento-en-la-obtencion-del-vino-dulce-natural)	Die Tabelle 1 zeigt die Daten eines Riesling Kabinett, aus zweiverschiedenen gleich großen Gebinden, der mit 35 g/l Restzucker abgestoppt werden soll. Wein Nr. 1 liegt deutlich darunter (24,5 g/l) und Wein Nr. 2 darüber (51,2 g/l Restzucker. Im Cuvee erreichen die Weine ca. 37 g/l. Durch ein sanftes Abstoppen kann der Restzucker erhalten werden. Auch fällt durch Kälte noch einiges an Weinstein aus. Hier muss dann später die Balance zwischen Restzucker und Gesamtsäure gefunden werden. (Aus: https://www.wagner-alzey.de/files/KIS%20News/2017/KIS%209%20G%C3%A4rstopp,%20SO2,%20Abstich,%20NOPA,%20Umstrukturierung.pdf).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.vinopedia.tv/wp-content/uploads/2016/11/Cap.-14-Crianza-y-trasiego-1.jpg).</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	barrica	Fass
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes		Faß; Weinfass
Definición	Recipiente de madera de roble que se emplea para la crianza del vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für einen walzenförmigen (zylindrischen) zumeist bauchigen Behälter aus verschiedenen Materialien wie Holz, Metall, Kunststoff oder Keramik für die Aufbewahrung von Flüssigkeiten. Im Weinbau sind Fässer zumeist aus Holz, weil dieses Material atmungsaktiv ist und einen dosierten Zutritt von Sauerstoff zulässt, was beim Weinausbau in der Regel erwünscht ist. Für die Befüllung und die Entleerung besitzt es eine kleine, als Spund (Spundloch) bezeichnete Öffnung. Es kann auch einseitig offen sein und wird dann mit einem Deckel versehen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	En tonelería como en enología, la calidad de la materia prima condiciona la del producto final: barricas o vino. No pueden construirse buenas barricas con maderas malas. (Fuente: Vivas 2005: 16).	Zur erneuten Inbetriebnahme muß das Fass oft erneut abgedichtet werden. Gelingt dies nicht mit Wasser, ist der Fassküfer gefordert. Dem Fassholz tut es nicht gut, periodisch auszutrocknen und erneut aufzu. (Aus: https://www.schneider-oenologie.com/downloads/weinfehler-konservierung-von-holzfaessern.pdf).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.lomejordelvinoderioja.com/saber-de-vino/noticias/201512/09/como-hace-barrica-20151209122831.html).</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	barrica bordelesa	Barrique
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes		Eichenholzfass
Definición	Barrica utilizada para la crianza del vino de Burdeos, extendida a otras muchas zonas vinícolas (Rioja, ribera del Duero, Navarra, Valdepeñas, etc.). Su capacidad es de 220 a 225 litros. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> , [online]).	Der berühmteste aller Fasstypen, die relativ schlanke <i>barrique bordelaise</i> (225 l), hat dünnere Dauben als beispielsweise die Burgunder pièce und die meisten übrigen Fässer. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 62).
Contexto	Hasta hace relativamente pocos años, puede decirse que todo el comercio del vino se hizo en barricas, y hasta tal punto fue importante que se estandarizó el volumen de las mismas para una mejor relación superficie/volumen. Así nacieron las botas jerezanas de 500 litros, pipas de Oporto de 550 litros, y la barrica bordelesa de 225 litros. Esta última fue la que se adoptó casi oficialmente en 1836. (Fuente: http://www.barricafrancesa.es/descargas/1%20A.pdf).	Das kleinste im Weinbau häufig verwendete Fass ist das Barrique. Es hat ein Fassungsvermögen von nur 225 Litern. Die nächstgrößeren Gebinde gehen meist ab 500 Liter los und gehen bis über 1000 Liter. Sie haben regional unterschiedliche Namen: Tonneaux, Pièce, (Halb-)Stück, Fuder und dergleichen. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://www.catadelvino.com/uploads/2010201411581493004o.jpg).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	bitartrato (potásico)	Weinstein
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.7. Filtración	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.7. Filtration
Variantes	Hidrogenotartrato	Kaliumtartrat; Kaliumbitartrat; Kaliumhydrogentartrat.
Definición	Sal monopotásica anhidra del ácido L (+) tartárico C ₄ H ₅ O ₆ K. Se presenta bajo forma de cristales blancos o de polvo granulado blanco de sabor ligeramente ácido por decantación, en el tratamiento en frío de vinos blancos y rosados. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Während der Gärung und Alterung setzen sich im Wein feine, wie Glassplitter aussehende, aber harmlose Kristalle ab. Es handelt sich um Weinstein (...), in der Hauptsache Kaliumtartrat, das Kalisalz der Weinsäure, die dem Namen zugrunde liegt. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 809).
Contexto	El bitartrato potásico es un producto obtenido a partir del vino durante su tratamiento en frío. Se recupera, se lava, se seca y se tritura muy finamente (50 micras). Se añade al vino en el momento de efectuar un enfriamiento artificial. Actúa como núcleo de cristalización. La cristalización inducida es mucho más rápida y completa que la natural. (Fuente: https://www.az3oeno.com/wp-content/uploads/2015/02/FT_SOF_BITARTRATEDEK_ES.pdf).	Das Auftreten von Weinstein ist entgegen landläufiger Meinung kein Fehler, sondern eher ein Zeichen für Qualität, da er bezeugt, dass hier besonders viele Mineralien im Wein sind. Je länger die Trauben am Rebstock reifen, desto länger haben die Trauben auch Zeit, aus dem Boden Mineralien aufzunehmen. Treffen diese Mineralien mit Weinsäure aufeinander, kann sich nach und nach Weinstein bilden. (Aus: https://www.hermeswein.de/content/73-weinstein-mineralkristalle-des-weins).
Imagen		
	(Fuente: https://yonosococinero.blogspot.com/2016/08/bitartrato-de-potasio-cremor-tartaro.html).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	boca	Spundloch
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes	-	-
Definición	Cada una de las aberturas circulares de la bota por donde se mete o se sacan los vinos; pueden existir tres bocas: de bojo, falsete y registro. (Fuente: https://www.sherry.wine/es/sherry-cask/page/sherrycask-glossary)	Öffnung oben am Fass zum Einfüllen des Weins. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1906/de).
Contexto	En esta operación se detectan poros y posibles fugas, y se procede a su corrección. Se realiza introduciendo agua caliente con la que se moja toda la superficie interna de la barrica, y luego se inyecta aire a presión por la boca, de forma que la existencia de un poro se advierte por la aparición de una burbuja o mancha de humedad, procediendo a su obturación. (Fuente: https://bodegaselsitio.com/todo-lo-que-hay-que-saber-de-las-barricas/).	Das Fass besteht nur noch aus den Dauben und dem oberen Reifenpaar. Ein großes eckiger Spundloch ist zu erkennen. (Aus: http://www.gfmr.org/fileadmin/DATEN/Bilder/publikationen/stuelpnagel_tonnenstuehle_text.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://es.wikipedia.org/wiki/Barril).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	bocoy	Bocoy
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes	Bocoya; Bocoyo	Bocoya; Bocoyo
Definición	Tonel mayor que la bota y de forma variable, normalmente con una capacidad de 40 a 42 arrobas (700 litros). (Fuente: https://www.sherry.wine/es/sherry-cask/page/sherrycask-glossary).	Eine auf Kuba verwendete Maßeinheit (uch Bocoya oder Bocoyo) mit der Kapazität von 175 US-Gallonen oder 663 Litern. In Spanien wird aber auch der Sherry-Fasstyp Bota mit 500 Litern so bezeichnet. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Más al fondo y en la parte central se situaba el lavadero de bocoyes y, a continuación, la estructura de seis amplias naves con cubiertas de tejas árabes dispuestas a dos aguas. (Fuente: Ramírez 2010: 33).	Die Ernte erfolgt von Hand und nutzt die niedrigen Sonnenintensitätsstunden, um die Trauben frisch zu halten. Im Weingut angekommen, durchlaufen die Trauben einen Selektionstisch, bevor sie entrappt werden. Es wird in Holzbottichen aufgeweicht und vergoren und dan in Fässer gefüllt, damit die malolaktische Gärung beginnen kann. Er wird 12 Monate lang in Fässern und Bocoyen gelagert. (Aus: https://www.aporvino.pl/de/weine-kaufen-doca-rioja/9234-bodegas-palacios-remondo/palacios-remondo-propiedad-2015.html#.XfFwHOhKhPY)
Imagen		
	(Fuente: https://www.milanuncios.com/mobiliario-de-hosteleria/barril-bocoy-274360675.htm).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	bodega	Keller
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.11. Arquitectura	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.11. Architektur
Variantes	-	Kellerei
Definición	Lugar dedicado a la obtención y crianza del vino. Este término también hace referencia al lugar donde se sirve y se consume vino, por norma general, almacenado en barricas. (Elaboración propia).	Ebenerdiges Gebäude, wo sich die Arbeiten der Weinbereitung abspielen. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1703;de).
Contexto	La nueva bodega, al ser concebida como firma preferentemente exportadora, fue planificada con la premeditada idea de albergar todo el proceso de fabricación y conservación de alcoholes, de ahí sus grandes dimensiones y sus variados compartimentos: conos, lagares, patios, naves de preparación de vinos y vinagres, cisternas, torrealambique con su chimenea, naves de envejecimiento y soleraje, zona de degustación, naves de limpiado y envasado de garrafas, sector de arrumbadores, departamentos de embotellado, taller de tonelería, oficinas, etc. (Fuente: Ramírez 2010: 32).	Und schließlich die Laubarbeit am Stock bis in den frühen Herbst. Dazu kommen die vielen Lesedurchgänge im Herbst. Nur so kann garantiert werden, dass nur die besten und reifsten Trauben ihren Weg in den Keller finden. (Aus: https://www.steiermark.wine/de/handwerk/im-weinberg-und-keller).
Imagen		
	(Fuente: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/elaboracion/crianza).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	bojo	(1) Fassbauch (2) Spundloch
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes	barriga; panza; vientre (acepción 1).	
Definición	(1) Perímetro del diámetro mayor, exterior, de la bota. (Fuente: https://www.sherry.wine/es/sherry-cask/page/sherrycask-glossary). (2) Orificio situado en el bojo de la barrica. (Elaboración propia).	(1) Öffnung oben am Fass zum Einfüllen des Weins. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1906;de). (2) Teil des Fasses, der den grössten Umfang besitzt. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1907;de).
Contexto	Esta operación se conoce como “fondeado”, colocando en primer lugar los flejes centrales de “bojo o barriga” para que la barrica no se desmonte al retirar los aros de trabajo exteriores, aplicando en las hendiduras una junta de estanquidad compuesta por una mezcla de harina, salvado y agua. (Fuente: Hidalgo Togores 2010: 1148).	Aus Eichenholz, Füllmenge 127 liter, Fassbauch circa 60 cm, Fasskopf circa 53 cm länge circa 68 cm. Das Holzfass ist in gutem Zustand und kann weiterhin als Weingefass genutzt werden, dazu vorher ein bis zwei Tage mit Wasser befüllen um Dichtheit zu garantieren. (Aus: https://picclick.de/Holzfass-Kellerie-Beh%C3%A4lter-F%C3%A4sser-323966524451.html).
Imagen		
	(Fuente: https://www.sherry.wine/es/marco-de-jerez/el-venenciador).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	bota	(1) Bota (2) Trinkbeutel
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes		
Definición	(1) Tonel de madera de roble de 550 a 600 litros de capacidad usado para la crianza de los vinos. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> , [online]). (2) Cuero pequeño empegado por su parte interior y cosido por sus bordes, que remata en un cuello con brocal de cuerno o madera por donde se llena de vino y se bebe. (Fuente: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).	(1) Bezeichnung (manchmal auch Bocoy oder Bocoya) für eine Maßenheit bzw. eines Weinfass mit einem Volumen zwischen standardmäßig 500, aber auch in der Bandbreite bis 650 Litern, der traditionell bei der Herstellung von Sherry verwendet wird. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/bota). (2) Allgemeine Bezeichnung für spezielle Behälter aus Leder oder Kunststoff, in denen Weine abgefüllt werden. (Aus: https://glossar.wein-plus.eu/trinkbeutel).
Contexto	Si la bota va a estar un tiempo sin ser utilizada, lo mejor es guardarla vacía y seca. Una vez en este estado se procede a guardar en un lugar seco y fresco, acostándola y acordándonos de darle una vuelta de vez en cuando. Cuando vayamos a utilizarla de nuevo, es aconsejable seguir los primeros pasos de las instrucciones (no hace falta tenerla con vino 5 o 6 días) para que vuelva a estar a punto para su uso. (Fuente: https://www.lastreszzz.com/).	Der Bota de Palo Cortado 51 "Bota GF" führt die Sage der vorausgegangenen Editionen 41 "Bota NO" und 48 "Bota Punta" fort, stammt den der Sherry von einem weiteren, in Vergessenheit geratenem Fas saus der Bodega Sanlúcar de Barrameda von Gaspar Florido. (Aus: https://www.decantalo.com/de/la-bota-de-palo-cortado-51-bota-gf.html).
Imagen		
	(Fuentes: https://www.sherry.wine/es/vinos-de-jerez/elaboracion/crianza y http://www.ferreteria-gomez.es/bota-de-vino-de-pez-c2x11815363).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	botella bordelesa	Bordeaux-Flasche
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado. 2.1.9.1. Recipientes	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung. 2.1.9.1. Behälter
Variantes	-	Bordeauxflasche, Bordelaise
Definición	Botella de cuerpo y cuello cilíndricos, unidos de forma abrupta; es una botella poco esbelta, empleada fundamentalmente para vinos tintos, sobre todo reservas. (Fuente: <i>Guía de la nueva cultura del vino</i> , p. 82).	Zylinderförmige Flasche von etwa 750 ml Inhalt, wie sie zur Abfüllung von Weinen des Gebietes von Bordeaux verwendet wird. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2489;de).
Contexto	Se utilizó la botella típica de 900 gramos como recipiente para el cava y una botella bordelesa para el vino tranquilo. Ambas de una capacidad de 75 cl. (Fuente: Cereceda 2016: 9).	Welche Flaschen werden benötigt? Rotwein: Bordeaux-Flasche ohne Prägung. Höhe ca. 30 cm, Durchmesser ca. 75 mm, hoch gewölbter Boden. Achtung: Es gibt zahlreiche ähnliche Modelle, vor allem längere und schwerere, die sich nicht eignen (Stapeln schwierig). Weisswein: Weisse 50 cl-Flaschen in Bordeaux-Form. Höhe ca. 30 cm, Durchmesser ca. 60 mm. Es gibt kaum Verwechslungsgefahr. (Aus: http://www.rebbau-reichenbach.ch/files/Flaschensammeln.pdf).
Imagen		
	(Fuente: http://www.botellavino.com/wp-content/uploads/2011/03/Bordolesa-MAGNUM-CL%C3%81SICA.jpg).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	botella borgoñesa	Burgunderflasche
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado. 2.1.9.1. Recipientes	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung. 2.1.9.1. Behälter
Variantes	botella Borgoña	-
Definición	Botella esbelta, de cuerpo y cuello cilíndricos, unidos por un cono de tramo corteo. Se emplea para vinos tintos, blancos y rosados (Fuente: <i>Guía de la nueva cultura del vino</i> , pp. 82s.).	Die dickbauchige Flasche hat – im Gegensatz zur Bordeauxflasche – mehr oder minder keine Schultern. Im Vergleich zur ebenfalls stark verbreiteten Form der Rheinwein- oder Schlegelflasche hat die Burgunderflasche einen wesentlich kürzeren Hals. Meist zielt ein tiefe Einbuchtung den Flaschenboden einer Burgunderflasche. Gegenwärtig werden Burgunderflaschen im deutschsprachigen Raum vor allem für Rotweine aus Burgundersorten sowie für gehaltvollere Weißweine verwendet. (Aus: https://www.cristallo.at/flaschentyp/burgunder/).
Contexto	La botella tiene formas específicas según la clase de vino a la que vaya destinada. (...) la botella borgoñesa tiene base redonda y forma de cono. (...). (Fuente: https://www.segittur.es/opencms/export/sites/segitur/.content/galerias/descargas/proyectos/SERVICIO-DEL-VINO.pdf)	Ein dichter, reifer Weißwein mit cremigem Charakter, rundem Abgang und langer Trinkfreude (8 Jahre +) Deshalb überreichen wir Ihnen dieses Kunstwerk auch in der Burgunderflasche. Auch sie ist rund und bauchig und unterstreicht somit das Wesen dieses Weines genauso wie der Naturkork, mit dem wir dafür sorgen, dass der Wein individuell reifen kann. (Aus: http://www.krenn49.at/wp-content/uploads/Langedl_weiss.pdf).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.juvasa.com/contenidos/articulos/borgona-vintage-296-75-ca-750ml-corcho-std-185-1.jpg).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	botella de cava	Champagner-Flasche
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado. 2.1.9.1. Recipientes	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung. 2.1.9.1. Behälter
Variantes	botella champanesa	Schaumweinflasche; Sektflasche
Definición	Botella de vidrio verde oscuro y reforzado, parecida a la botella de borgoña y que se utiliza para embotellar el cava. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Sie sind wesentlich dickwandiger als normale Weinflaschen, um dem hohen Kohlendioxiddruck von 3,5 bar und mehr standzuhalten. In den Anfängen der Champagner-Produktion im 18. Jahrhundert gingen deshalb viele Flaschen kaputt, weil man einen gleichmäßigen Druck noch nicht kontrolliert herstellen konnte. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La botella tiene formas específicas según la clase de vino a la que vaya destinada. (...) La botella de cava es un poco más alta y gruesa que la borgoña. (Fuente: https://www.segittur.es/opencms/export/sites/segitur/content/galerias/descargas/proyectos/SERVICIO-DEL-VINO.pdf)	Streng genommen ist eine Champagner-Flasche eine Sonderform der Burgunder-Flasche, doch gibt es bei genauerer Betrachtung einige Unterschiede: Sie ist in der Regel dickwandiger als die normal ausgeführte Burgunder-Flasche. Der Grund dafür sind die höheren Druckverhältnisse, die in einer Schaumwein-Flasche herrschen. (Aus: https://www.weinfreunde.de/magazin/weinwissen/weinflaschen-eine-frage-von-form-und-groesse/).
Imagen		
	(Fuente: https://mondelcava.com/botiga/143-home_default/-pack-botella-cava-verde-75cl-12-unidades.jpg).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	botella Rhin	Rheinweinflasche
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado. 2.1.9.1. Recipientes	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung. 2.1.9.1. Behälter
Variantes	Botella renana, botella alsaciana	Hochflasche; Schlegelflasche
Definición	Botella esbelta, alta y alargada, se utiliza para la mayoría de los blancos y para algunos rosados. En realidad la rhin correspondería a la de vidrio de color caramelo siendo la de color verde la tipo Alsacia. Se embotellan en España con esta botella vinos como el Albariño, Ribeiro y los blancos y rosados del Penedés. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Für Weißweine am häufigsten verwendete Flaschenform. Die schlanke Flasche mit langgezogenem Hals ist zwischen 300 und 375 Millimeter lang. Eine spezielle im deutschen Rheingau verwendete Form wird als Rheingauer Flöte bezeichnet. In Frankreich wird die im Elsass übliche Schlegelflasche als Flüte (Flöte) benannt, die international übliche Bezeichnung für diese Flaschenform lautet „Renana“ (dt. „Rheinische“). Die recht ähnliche Burgunderflasche ist dickbauchiger und hat auch einen kürzeren Hals. Eine kegelähnliche Form hat die Sachsenkeule. Und die beim ungarischen Tokajer verwendete heißt Keulenflasche. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Botella Rhin: de forma esbelta y alargada con hombros muy estrechos, se utiliza casi exclusivamente para los vinos blancos en color verde, y transparente para los vinos rosados de origen alsaciano-germano. Tuvo su origen en las riberas de aquel río. (Fuente: http://mercadosinalamayo2009.blogspot.com/2011/04/tipos-y-formas-de-botelas-de-vino.html).	Die Schlegel- oder Rheinweinflasche unterscheidet sich formal durch ihre besonders elegante Erscheinung. Schlank, hoch mit einem grazilen Hals steht die Rheinweinflasche nahezu ausschließlich für Weißwein. Die schlanke Flasche ist meist zwischen 300 und 375 Millimeter lang. Eine Sonderform, die im deutschen Rheingau verwendet wird, ist die Rheingauer Flöte. In Frankreich wird die im Elsass übliche Schlegelflasche als Flüte (Flöte) genannt. Die international übliche Bezeichnung für diese Flaschenform lautet jedoch „Rheinwein Renana“, was auf Deutsch soviel bedeutet wie „die Rheinische“. (Aus: https://www.cristallo.at/flaschentyp/rheinwein/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.hillebrandt-glas.de/wp-content/uploads/2015/10/750ml_rhine_wine_cork_olive_green-318x390.jpg).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	bozal	Bügelverschluss
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado. 2.1.9.2. Taponado	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung. 2.1.9.2. Verkorken
Variantes	agrafe; caperuzón; morrión	Agraffe; Hebelverschluss; Kniehebelverschluss; Klappdeckelverschluss
Definición	Mecanismo que sirve para sujetar el tapón en una botella de vino espumoso. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Spezieller Verschluss (auch Hebel-, Kniehebel- oder Klappdeckelverschluss) für Flaschen, der besonders für kohensäurehaltige, unter Druck stehende Getränke geeignet ist, weil er nach dem Öffnen und teilweisen Ausschank für ein Wiederverschließen geeignet ist. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	En todo caso, en cada bodega, será el enólogo el que decidirá la fórmula más adecuada que permita diferenciar su estilo de los demás. Una vez introducido el licor de expedición, se tapa la botella con el corcho definitivo, se añade el bozal, se viste con cápsula, etiquetas y el sello de control para su expedición final. Observarán que en el corcho de cada botella de Cava, aparece una estrella de cuatro puntas. Dicho símbolo indica que es Cava y que ha sido elaborado siguiendo el proceso denominado “método tradicional” o de segunda fermentación en botella. (Fuente: http://www.institutdelcava.com/identidad/elaboracion-del-cava/).	Als sommerlicher, fruchtiger Wein ist dieser leichte Perlwein ein gern gesehener Gast auf Partys und beim Picknick. Eine Freude im Zusammenspiel mit gegrillten Fischgerichten und gegrilltem Gemüse. Die flotte Ausstattung der Flasche mit ihrem unverwechselbaren Bügelverschluss lädt geradezu ein, sie in den Picknickkorb zu packen. (Aus: http://www.weine-robert-geisler.de/index_htm_files/Preisliste1_2012.pdf).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.subermex.us/productos/bozales2.jpg).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	cápsula	Kapsel
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado. 2.1.9.2. Taponado	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung. 2.1.9.2. Verkorken
Variantes	capuchón	
Definición	Pequeña caperuza o sombrero compuesto de una aleación maleable que sirve para proteger y adornar el tapón de una botella. (Fuente: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/trans/auco_es.php).	Hülle aus dehnbarem Metall, die zum Schutz oder zur Zierde auf den Flaschenhals aufgesetzt wird. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1979;de).
Contexto	La cápsula de estaño embutida cumple con las normativas de fabricación más exigentes. Se realiza con un material de muy alta pureza y el proceso se realiza en tres etapas claves. (Fuente: http://www.rivercap.com/capsula-de-estano/la-capsula-de-estano-rivercap).	Die Kapsel ist der wohl am wenigsten bekannte Teil des Weines, was seine Herkunft, seine Geschichte und seine Nützlichkeit angeht. (Aus: https://blog.invinic.com/de/die-kapsel-der-weinflaschen).
Imagen		
	(Fuente: http://www.rivercap.com/capsula-de-estano/la-capsula-de-estano-rivercap).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	chaptalización	Chaptalisierung
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Techniken und Vorgänge
Variantes		Aufzuckerung
Definición	Práctica que consiste en la adición de azúcar al mosto para su enriquecimiento según el método desarrollado por el francés Chaptal. En el caso de España está prohibido (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Eine nach ihrem Befürworter Jean-Antoine Chaptal benannte kellertechnische Maßnahme zur Erhöhung des endgültigen Alkoholgehalts von Wein durch Zugabe von Zucker zum Traubensaft oder Most vor bzw. während der Gärung. (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 134).
Contexto	Cuando denuncié la magnitud de la chaptalización ante el Comité de Expertos del Consejo de Europa, como portavoz del Ministerio de Agricultur en el setor "Vino", poco tiempo después de la adhesión de España, cuando éramos 12 países miembros, la calculé en 400.000 toneladas de sacarosa; la Comisión Europea solo aceptó la cifra de 200.000, pero basándose en los datos que figuraban en los Libros-Registro de bodegas, donde lógicamente se inscribían entradas de azúcar parciales, conformes con la legislación comunitaria. (Fuente: http://www.sevi.net/es/3496/12/10536/Doce-cuestiones-sobre-la-chaptalizacion-C3%B3n.htm).	Es gibt Weintrinker, die glauben noch immer, daß ein Wein umso hochwertiger sei, je höher sein Alkoholgehalt ist. Das ist Unssin. Dieses noch immer weitverbreitete Denken hat aber immerhin zu einer der meistpraktizierten Weinmanipulationen überhaupt geführt: der Anreicherung des Mostes mit Zucker, im Fachjargon „Chaptalisierung“ genannt. (Aus: https://www.weinhalle.de/).
Imagen		
	(Fuente: http://www.sevi.net/es/3496/12/10536/Doce-cuestiones-sobre-la-chaptalizacion-C3%B3n.htm).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	clarificación	Schönung
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.7. Filtración	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.7. Filtration
Variantes		
Definición	Operación dirigida a hacer que el vino sea más claro y límpido. Aparte de la clarificación por sedimentación natural de los posos y partículas en suspensión en un vino, se obtiene también por encolado y filtraje, con el objetivo de hacer que el vino sea límpido. (...). Una filtración suave puede contribuir también, por acción mecánica, en la clarificación definitiva con finalidad de crianza. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Oberbegriff für Verfahren zur Klärung und Stabilisierung von Weinen. Erfolgt unter Zugabe von Schönungsmitteln, die Trübstoffe und unerwünschte Partikel binden, die dann als Bodensatz abgefiltert werden können. Siehe unter Eiweißschönung, Blauschönung und Bentonitschönung. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La clarificación es un proceso que acelera la clarificación natural de los vinos. El vino clarificado permite un aumento del rendimiento en la filtración. La clarificación proporciona al vino estabilidad frente a diferentes tipos de quiebras. La clarificación puede mejorar las cualidades sensoriales de los vinos. INCONVENIENTES Si la clarificación se ha realizado de un modo incorrecto, se puede producir sobreencolado en el vino. Se producen pérdidas considerables de vino en las lías de precipitación. (Fuente: https://www.cpd.es/images/paginas/cursos/ev.pdf)	Unter der Schönung von Wein versteht man dessen Klärung und geschmackliche Harmonisierung durch die Entfernung vorhandener Trubstoffe, Kristalle, Proteine, Metalle aus Weinbehandlungsmitteln, Spritzmittelrückstände oder Gerbstoffe. Weine hoher Qualität werden traditionell mit Eischnee geschönt. Dazu wird Eiweiß so lange aufgeschlagen, bis es cremige, fließfähige Konsistenz erreicht hat. Mit einem Ei lässt sich ein Hektoliter Wein schönen. Je mehr Eier man verwendet, um so schärfer die Schönung. Eine gekonnte Schönung verlangt profunde Erfahrung und Fingerspitzengefühl, hier ist mehr nicht immer auch besser! (Aus: https://www.weinhalle.de/wissen/wissen-glossar-s/schoenung.html).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.catadelvino.com/uploads/por-que-se-hace-en-un-vino-la-clarificacion-y-filtracion-7996-1.jpg).</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

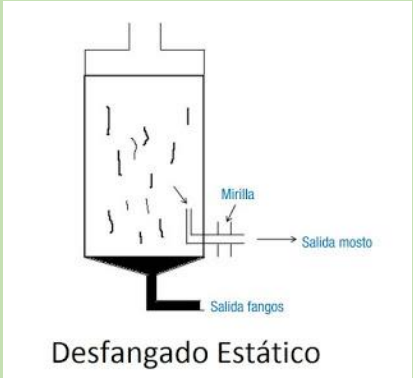
	ES	DE
Entrada/ Categoría	coupage	Verschneiden
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Verfahren und Vorgänge
Variantes		
Definición	Práctica que consiste en mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades o complementar con las cualidades de unos los defectos de otro. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Das Vermischen von Mosten, Weinen oder Weinbränden, auch aus mehreren Jahrgängen und von verschiedener Herkunft, um zu einem Produkt mit neuen Eigenschaften zu gelangen. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2661;de).
Contexto	Realizar un buen coupage es todo un proceso que conlleva un elevado grado de estudio y preparación durante su elaboración, por parte del enólogo, pues, por ejemplo, debe ser capaz de unificar cualidades o complementar las características de unos para tapar los defectos de otros. Estas son precisamente algunas de las ventajas de realización de esta técnica, pero existen otras dignas de destacar, como aumentar la rentabilidad de la cosecha o garantizar la reproducción de la marca en el tiempo. (Fuente: http://felixsolisavantis.com/wine-culture/coupages/?age-verified=1317f81a0a).	Unter Verschnittwein in der richtigen Bedeutung versteht man Mischungen von Wein mit Weinen. Hergegen lässt sich nichts erinnern, wenn das Verschneiden nur den Zweck verfolgt, die Weine dem Geschmack der Konsumenten anzupassen. (König, 2013: 926)
Imagen		
	(Fuente: http://felixsolisavantis.com/wine-culture/coupages/?age-verified=1317f81a0a).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	crianza (1)	Ausbau
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Verfahren und Vorgänge
Variantes	-	-
Definición	Proceso controlado de envejecimiento y maduración de un vino mediante el cual desarrolla caracteres especiales. Se suele aplicar de forma genérica a todos los vinos sometidos a envejecimiento. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Sämtliche Arbeitsschritte von der Gärung bis zur Flaschenabfüllung eines Weines. Es kann damit aber auch der Teilprozess Fassausbau bzw. Barrique-Ausbau damit gemeint sein. Auch die häufig geübte Praxis, vor der Vermarktung den Wein einige Zeit in der Flasche zu lagern, um ihm eine gewisse Reife zu verleihen, kann man noch dazu zählen. Der Prozess der Flaschenreife bis zur Trinkreife kann sich bei Spitzenprodukten über viele Jahre erstrecken, wird aber in der Regel nicht mehr zum Ausbau gezählt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La crianza sobre lías permite limitar los fenómenos de oxidorreducción. La conservación y crianza de un vino en cuvas, en presencia de sus lías, provoca una caída del potencial de oxidorreducción seguido de la rápida aparición de olores a reducido responsables de la depreciación del vino. (Fuente: Vivas 2005: 20).	Die Kellerbehandlung des Weines dient der Herausarbeitung eines bestimmten Weincharakters sowie der Stabilisierung und Haltbarmachung. Hier, beim Ausbau des Weines, zeigt der Kellermeister sein ganzes Können. Seine Erfahrung sortgt dafür dass das Potenzial, welches die Trauben vom Weinberg mitbringen, im fertigen Wein zur vollen Entfaltung kommt. (Aus: https://www.wein.de/de/deutsche-weine/anbau-ausbau/exkurs-der-ausbau-kellerbehandlung-nach-der-gaerung/).
Imagen		
	(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/95/Batonnage.gif)	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	descube	Abstich
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.4. Descube	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.4. Abzug
Variantes	descubado	Abstechen; Abziehen
Definición	Proceso para separar el vino fermentado o en proceso de fermentación de sus hollejos. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online])	Umfüllen eines jungen Weines nach der Gärung in einen anderen Behälter. Dadurch wird der Wein vom Geläger (Hefebodensatz, Grobhefe), Trub (Schwebestoffe), sowie ungelösten Teilen von Fruchtfleisch und Traubenschale getrennt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El descube en frío se realiza varios días después de acabada la fermentación (...) Al realizar el descube conviene airear los depósitos de fermentación, ya que esta precaución favorece la posterior evolución del vino. (Fuente: http://vinosbodegas.com/enologia/como-se-realiza-el-descube-de-los-vinos).	Der letzte Handgriff in der Weinherstellung ist der Abstich. Sobald sich die abgestorbenen Hefen am Boden befinden, werden diese nun durch den sogenannten Abstich entfernt. Anschließend werden auch noch die letzten Trubstoffe, mithilfe der Filtration oder Schönung entfernt. Dann ist der Wein fast schon bereit zum Reifen. (Aus: https://wein-fuer-laien.de/winzer-sein/weinherstellung/#ue9).
Imagen		
	(Fuente: http://2.bp.blogspot.com/-KLMkH-lwA5o/UnJwIVnMTJI/AAAAAAAAAahs/TSJSCFWekyI/s1600/descubar+mosto+vino+deposito+bodega.JPG).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	desfangado	Entschleimen
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Verfahren und Vorgänge
Variantes	deburbado; desbinzado; desbarbado	Vorklären
Definición	Eliminación de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto después del prensado en la elaboración de vinos blancos y rosados. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> , [online]).	Scheidung der klaren Flüssigkeit von den sich absetzenden Bestandteilen im Most. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2141;de).
Contexto	El desfangado es más rápido y más intenso, a veces demasiado, salvo en presencia de los glucanos producidos por las podredumbres que no pueden ser eliminados por las "glucanasas". (Fuente: Blouin & Peynad, 2006: 84).	Weißwein wird aus hellen Trauben in einer Saftgärung hergestellt. Der Traubensaft (Most) wird pur, ohne Wasserzugabe, vergoren. Je nach Traubensorte und Auspressmethode erhält man aus den Trauben grob geschätzt 60% Saft und 40% Rest (Bodensatz bei der Entschleimung und festem Rückstand beim Auspressen, so genannter Trester). (Aus: https://fruchtweinkeller.de/traubenwein/weisswein.htm).
Imagen		
	(Fuente: http://2.bp.blogspot.com/-KLMkH-lwA5o/UnJwIVnMTJI/AAAAAAAAAhs/TSJSCFWekyl/s1600/descubar+mosto+vino+deposito+bodega.JPG).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	desfangado estático	statische Klärung
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Techniken und Vorgänge
Variantes		
Definición	Técnica de desfangado que consiste en dejar el mosto unas horas en reposo, con cuidado de que no comience la fermentación, para que por decantación las sustancias sólidas caigan al fondo del depósito. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Abscheidung der unlöslichen Bestandteile in Most oder Wein. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2055.de).
Contexto	El desfangado estático se realiza esperando que los depósitos se sedimenten espontáneamente. Para proteger al vino y activar este proceso, lo mejor es recurrir al frío (bajando la temperatura a 0 °C). También puede recurrirse a una pequeña dosis de anhídrido sulfuroso, a la adición de enzimas, etc. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2011/11/desfangado-del-mosto-y-vino.html).	Vermentino: leichtes Pressen der Weintrauben, statische Klärung des Traubenmosts und Fermentierung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur Viognier: leichtes Pressen der Weintrauben, statische Klärung des Traubenmosts und Fermentierung in Eichenfässern. (Aus: http://www.fattoriacasabianca.it/de/der-bauernhof/22-deutschland/bauernhof/wein/93-cleo.html).
Imagen	 <p>Desfangado Estático</p> <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2017/01/operaciones-prefermentativas-del-vino.html).</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	despalillado	Abbeeren
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.2. Tratamiento mecánico. 2.1.2.1. Despalillado	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.2. Mechanische Bearbeitung 2.1.2.1. Entrappen
Variantes	desgranado; derraspado	Entrappen; Entstielen.
Definición	Separación del escobajo o raspón de las uvas. (Elaboración propia)	Das Entfernen der Traubengengüstes und das Lösen der Beeren von den Weintrauben. Das Trennen der Beeren von der Traubenstielen (...) erfolgt gewöhnlich beim oder unmittelbar nach dem Mahlen des Traubenguts (Fuente: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p.1)
Contexto	Lo mismo debe suceder con los tambores de malla, donde sus bordes deben ser "matados", buscando en ambos casos eliminar cualquier arista viva que pudiera dañar la vendimia, o bien cortar los escobajos produciendo además un deficiente despalillado. (...) Del mismo modo, las desgranadoras deben tener la posibilidad de hacer un despalillado opcional e incluso también parcial si fuera necesario (...). (Fuente: Hidalgo Togados 2010: 376).	Beim Abbeeren werden die Beeren von den Stielgerüsten der Traube getrennt. Die Stielgerüste enthalten sehr starke Phenole, die bitter schmecken können. Für Weißwein und Roséwein werden manchmal die gesamten Trauben – also inklusive Stielgerüste – gepresst, da dadurch sehr wenig Trubstoffe entstehen, die einen Einfluss auf den Weingeschmack haben können. (Aus: https://genaumeinwein.de/weinherstellung-von-der-traube-zum-wein/).
Imagen		
	(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/10/despallado-o-desgranado-o.html)	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	despalilladora	Entrappungsmühle
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.2. Tratamiento mecánico. 2.1.2.1. Despalillado	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.2. Mechanische Bearbeitung 2.1.2.1. Entrappen
Variantes	desgranadora	Traubenabbeermaschine
Definición	Máquina para despalillar los racimos de uva. (Elaboración propia)	Maschine, um die Trauben abzubeeren. (Elaboración propia)
Contexto	Normalmente se realiza con máquinas llamadas despalilladoras, de las que existen dos tipos, las horizontales y las verticales. Las horizontales son las más utilizadas. Existen también modelos de máquinas en su versión más "amateur" que realizan las dos operaciones conjuntamente: estrujado y despalillado. (Fuente: http://www.vitivinicultura.net/despallado-de-la-uva.html).	In unseren Maschinen werden die Trauben mit großer Sorgfalt behandelt: ob auf dem Auslesetisch, in der Entrappungsmühle, der pneumatischen Presse und der Kühlanlage. Außerdem verfügen wir über kleine Behälter aus rostfreiem Stahl, die uns die Weinbereitung für jedes einzelnes Flurstück separate erlauben. (Aus: https://lasmoradasdesanmartin.es/die-bodega/).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vitivinicultura.net/despallado-de-la-uva.html)	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	duela	Fassdaube
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes	-	Daube
Definición	Cada uno de los listones que forman parte de la estructura de una barrica, cuba, pipa, barril o tonel. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für die gebogenen Längsbretter von Bottichen, Eimern oder Fässern aus Holz, welche die Wandung bilden. Im Weinbau verwendet man für die Fässer vorzugsweise feinporiges, dicht gewachsenes Eichenholz. Sie werden nicht gesägt, sondern entlang der natürlichen Fasern des Holzes gespalten. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El domado de las duelas conlleva un tostado, ineludible para poder obtener la elasticidad necesaria que permita su curvado. La aportación de calor a la nueva barrica, supone no sólo una transformación de los componentes vegetales, sino también un cambio en la textura del roble, originándose pliegues y oquedades. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/como-se-realiza-el-tostado-de-las-barricas-de-vino)	Das ideale Geschenk für jeden Wein-Liebhaber und die passende Dekoration für jeden Weinkeller! Fassdauben von neuen oder gebrauchten Barriques lassen sich zu individuellen Kerzenständern, Teelichthaltern oder zu Fruchtschalen umfunktionieren. (Aus: https://www.kueferei.com/index.php/2016/10/25/hallo-welt/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.canadell.com/es/duela-tostada-brasero).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	embotellado	Abfüllung
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung
Variantes	-	-
Definición	Introducción del producto en envases de una capacidad igual o inferior a 60 litros para su venta posterior. (Fuente: https://www.boe.es/buscar/doc.php?lang=va&id=DOUE-L-2019-80031)	Das Einfüllen des betreffenden Erzeugnisses in Behälter mit einem Inhalt von 60 Litern oder weniger für gewerbliche Zweck. (Aus: https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cbc7728b-2867-4d2c-a4ca-f0588b5a4cf3/language-de).
Contexto	La inmensa mayoría del embotellado en el mundo se produce en botellas de 0.75 litros, en cristal con tapón de corcho, sintético o rosca. Las operaciones y los productos utilizados siguen una trazabilidad estricta que se anota en fichas de trabajo. Los controles del material seco (botellas y tapones) son realizados por los proveedores en laboratorios especializados para asegurarse que corresponde a las exigencias de reglamentación en vigor. (Fuente: https://www.vinetur.com/2019050957747/enologia-para-todos-el-embotellado.html).	Bei der Angabe von Ortsnamen ist die amtliche Schreibweise zu verwenden. Wird die Abfüllung oder der Versand in oder von einer anderen Gemeinde oder Ortsteil vorgenommen, dann ist zusätzlich zu dem Hauptsitz des Abfüllers oder Versenders auf die betreffende Gemeinde oder den Ortsteil, in dem die Abfüllung erfolgt ist, hinzuweisen. (Aus: https://www.gewa-etiketten.de/files/gewa/anwender_uploads/downloads/weinrecht.pdf).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.catadelvino.com/uploads/2962014230301296281.jpg).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	embotellador	Abfüller
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.9. Embotellado	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.9. Abfüllung
Variantes	embotellado por	
Definición	Persona física o jurídica, o la agrupación de estas personas, establecida en la Unión Europea y que efectúe o haga efectuar por cuenta suya el embotellado. (Fuente: https://www.boe.es/buscar/doc.php?lang=va&id=DOUE-L-2019-80031).	Die natürliche oder juristische Person oder der Zusammenschluss solcher Personen, die oder der für eigene Rechnung die Abfüllung vornimmt oder vornehmen lässt. (Aus: https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cbc7728b-2867-4d2c-a4ca-f0588b5a4cf3/language-de).
Contexto	3. El etiquetado: a) de los vinos de mesa, de los vinos de mesa con indicación geográfica y de los VCPRD, b) de los vinos originarios de terceros países, incluirá obligatoriamente, además de las indicaciones que figuran en los puntos 1 y 2, la indicación: (...) — para los vinos importados, del importador o, cuando el embotellado tenga lugar en la Comunidad, del embotellador. (Fuente: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX%3A31999R1493).	Bei „Deutscher Wein“ könnte die Abfüllerangabe lauten: „Abfüller...“, „abgefüllt durch...“ und bei Lohnabfüllung „Abgefüllt für...“, z. B. „Weinkellerei X in Y-Stadt, abgefüllt für Weinhandlung Z in Y-Dorf“. Zur Anschrift gehört der Gemeindegemeinde und der Mitgliedstaat z. B.: D, PLZ, Gemeindegemeinde. Straßenname und Hausnummer sind nicht nötig. (Aus: https://www.gewa-etiketten.de/files/gewa/anwender_uploads/downloads/weinrecht.pdf).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.catadelvino.com/uploads/2962014230301296281.jpg).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	encabezado	Alkoholzusatz
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Verfahren und Vorgänge
Variantes	Fortificación, alcoholización	Aufspritzen, Spritzen
Definición	Adición de alcohol puro de vino al mosto para detener su fermentación, preservando así una dosis de azúcar residual, característica de los vinos licorosos naturales. Los vinos generosos también se encabezan. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für den Zusatz von zumeist reinem Alkohol zum Traubenmost oder Wein. (...) Diese Form der Weinbereitung hat hauptsächlich in südlichen Ländern wie Italien, Frankreich, Griechenland, Portugal und Spanien eine alte Tradition und wurde früher vor allem angewendet, um den Wein haltbarer zu machen. Deshalb wird dies auch als Fortifikation (Befestigung, Verstärkung) bezeichnet. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	AMONTILLADO. Es un vino que no tiene todas las características de un fino y que mediante un encabezado a 16° - 22 ° se somete a crianza oxidativa. Las características como vino son muy buenas, pero no los suficiente como para llegar a fino. Los amontillados son vinos de color ámbar con aroma punzante con recuerdos a avellanas. Suave pero más complejo que el fino tanto en aromas como en boca. (Fuente: http://www.mundovinum.com/blog/wp-content/uploads/Vinos-de-Jerez.pdf).	Der höchste auf natürliche Art erreichbare Alkoholgehalt liegt irgendwo bei 17%. Erreicht ein Wein diese Konzentration, tötet der Alkohol die Hefen ab, sieschaukeln sich buchstäblich ihr eigenes Grab. Sherry, Port und Co. (die wir in diesem Buch ausklammern) verdanken ihre höheren Alkoholwerte dem sogenannten ‚aufspritzen‘ mit reinem Alkohol. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf).
Imagen		
	(Fuente: http://h4.ggpht.com/-S432W7qwljk/T-T3mfMu5ul/AAAAAAAAANMQ/g9iG6WlqGkc/Alcoholizaci%2525C3%2525B3n%252520del%252520vino_thumb%25255B2%25255D.jpg?imgmax=800).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

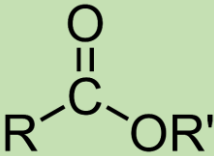
	ES	DE
Entrada/ Categoría	encolado	Filterdichten
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.7. Filtración	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.7. Filtration
Variantes		
Definición	Procedimiento para clarificar el vino, utilizando la cola de pez. La ictiocola puede emplearse, después de macerada en agua, en dosis de 10 g/hl de vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Ablagern einer Schicht von Gelatine, Eiweiss oder Kieselgur auf dem Filtriergewebe zur Verstärkung der Filtrierfähigkeit. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2071;de)
Contexto	El encolado de los vinos se efectúa ya desde tiempos antiguos. En un principio se utilizaban productos naturales, la leche, la clara de huevo, la sangre, a los que se atribuían propiedades clarificantes. En la actualidad, los clarificantes más empleados son las gelatinas, las albúminas, y la caseína. También se utiliza una "cola" mineral, llamada bentonita. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2011/03/clarificacion-por-encolado.html).	Würden für die Sterilfiltration auch die große und mittlere Filterdichte als Vorstufe genügen? (Aus: www.forum.fruchtweinkeller.de).
Imagen		
	(Fuente: http://1.bp.blogspot.com/-ouEuSFglMg0/TYNQSDlG0RI/AAAAAAAAAEcQ/PSMh4tgvk/s320/clarificacion%2Bde%2Bvino%252C%2Bclarificacion%2Bpor%2Bencolado.png).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	envinar (1)	weingrün machen
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Techniken und Vorgänge
Variantes		
Definición	Llenar la vasija o barril de un líquido más adecuado para que deje de desprender las sustancias vegetales astringentes que producen amargor en el vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Ein neues oder frisch repariertes Holzfass muss vor dem ersten Gebrauch weingrün gemacht werden, um die Gerb- und Farbstoffe des Holzes zu entfernen (dies gilt aber nicht für einen Barrique-Ausbau vorgesehene Fässer). Dafür gibt es verschiedene Verfahren wie Ausdämpfen (...), Heißbrühen (...), Imprägnieren (...), Trockenkonservierung und Nasskonservierung. Wenn dieser Vorgang unterbleibt, kann der Weinefehler Holzgeschmack (Eichel, holzig, Lohegeschmack, Neuerl) auftreten. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Las barricas nuevas, recientemente tratadas, se lavan simplemente con algunos litros de agua fría perfectamente limpia, verificando su estanqueidad, después se escurren y rellenan de vino. (...) A continuación, volver a llenar la barrica con agua limpia otros dos días, vaciar y llenar con una solución al 2% de NaOH manteniéndola otros dos días. Vaciar, lavar y dejar escurrir. Volver a quemar una pajueta e introducir vino para envinar la barrica. (Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/como-se-preparan-y-se-mantienen-las-barricas-de-vino).	Vor dem ersten Gebrauch muss ein Original-Eichenfass erst „weingrün“ gemacht werden. Damit das Fass erst einmal dicht wird, befüllt man dieses mit Trinkwasser und läßt es so lange stehen, bis das Fass nicht mehr rinnt oder tropft. Die Holzteile müssen sich erst mit Wasser ansaugen, wodurch diese größer werden und das Fass Dichte erlangt. Zu diesem Zweck stellt man das Fass mit der Wasserfüllung am besten auf eine Untertasse, damit das abtropfende Wasser aufgefangen wird. Je nach Fassgröße kann es von wenigen Stunden bis zu einigen Tagen dauern, bis das Fass dicht ist (Aus: https://www.holzeis.com/images/holzeis_gif/PDFs/Eichenfaesser.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://wines4fun.com/img/cms/wines4fun-envinar-copa.jpeg).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	espichar	anstechen
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Verfahren und Vorgänge
Variantes	hacer un espiche	
Definición	Acción de pinchar las barricas o toneles de chacolí para probar la nueva cosecha. Se aplica también a la sidra. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Einschlagen eines Zapfhahnes in das Zapfloch, um von dem Fassinhalt zu entnehmen; Anstecken (des Fullfasses). Die Verbindung zur Füllmaschine herstellen. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2419;de).
Contexto	En Cardeñadizo, a cinco minutos de Burgos, encontramos un oasis asturiano donde puedes espichar la sidra de la barrica y comer las mejores carnes a la parrilla, además de una variada carta. (Fuente: http://www.laguiago.com/lugar/el-trasgu-3/).	Mit dem Weinkonservierungsgerät kann man eine Flasche anstechen, ohne den Korken zu entfernen. So kann man etliche Flaschen probieren, ehe man sich für eine entscheidet - oder den Genuss an einem besonders guten Tropfen über mehrere Wochen ausdehnen. (Aus: https://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/test-coravin-model-one-ice-cream-maker-foodmarker-und-buttermesser-a-1125818-4.html).
Imagen		
	(Fuente: https://turismovalledelnalon.wordpress.com/2013/03/06/epoca-de-espichas/).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	éster	Ester
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		
Definición	Sustancia que se forman en el vino por la combinación de un ácido orgánico y un alcohol. Se nombran como sales del ácido del que provienen. (...) Son los responsables de proporcionar olores muy agradables y característicos al vino. Es más, podría afirmarse que los aromas terciarios de los vinos de crianza son debidos a los ésteres. Estas sustancias se originan en el vino bien durante el proceso de fermentación o durante la esterificación química a lo largo del tiempo. Se encuentran presentes también en los aceites de piña o plátano y en diversas grasas animales, entre otros. (Fuente: https://bodegaszintzo.com/termino-enologia/esteres/).	Sammelbezeichnung für die über hundert verschiedenen Verbindungen organischer Säuren mit Alkoholen, bei deren Bildung Wasser abgespalten wird. Der Name wurde vom deutschen Chemiker Leopold Gmelin (1788-1853) kreiert, der mit dem „Handbuch der anorganischen Chemie“ berühmt wurde. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El búfer aromático está integrado por cerca de una treintena de componentes volátiles derivados de la fermentación alcohólica (alcoholes, ácidos, ésteres y algún compuesto carbonílico) y por la β-damascenona, componente esencial del aroma de la uva. (Fuente: http://www.acenologia.com/cienciaytecnologia/bases_moleculares_aroma_cienc1212.htm).	Was ist Ester und wie wird er im Wein gebildet? Mit Ester werden fruchtige und zarte Aromen assoziiert, wie z.B. Bananen, Himbeeren und Ananas. Sie werden vor allem in fruchtigen Weinen nachgewiesen. Insgesamt wurden mehr als 160 verschiedene Ester im Wein identifiziert. (Aus: https://www.uvinum.de/blog/ester-das-chemische-produkt-das-wein-einen-besonderen-geschmack-gibt).
Imagen	 <p>(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/5/58/Ester.svg/1200px-Ester.svg.png).</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	falsete	Zapfloch
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.10. Tonelería	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.10. Böttcherei
Variantes	esquive; piquera	
Definición	Orificio situado en la parte inferior de la barrica o tonel, para poder clarificar el vino por decantación. (Elaboración propia)	Unterste im Fassboden angegrachte Öffnung, in die man den Abstichhahn einschlägt. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1889;de).
Contexto	Un pequeño agujero a 5 cm de altura en la parte baja de la barrica, llamado "falsete", nos permite obtener todo el vino limpio y dejar en el fondo, bajo esos 5 cm, todo el poso o sedimentos naturales que el vino tiene. (Fuente: http://www.bodegashermanospecina.com/es/elaboracion/crianza-y-trasiega-tradicional/).	Hierbei wird eine Berührung des Weines mit Luft fast vollständig vermieden. Beide Fässer warden im Zapfloch mit Hähnen versehen und durch einen Gummischlauch verbunden. (Heide 1922: 136)
Imagen	 <p>Barrica con travesaño y falsete tradicional</p> <p>(Fuentes: https://www.vinetur.com/2015121622140/como-se-denominan-las-diferentes-partes-de-la-barrica-de-vino.html).</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	fermentación alcohólica	alkoholische Gärung
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		
Definición	Proceso por el que los azúcares del mosto se convierten en alcohol etílico. Para este proceso es necesaria la presencia de levaduras, presentes en la pruina de los hollejos. Para que se inicie la fermentación es necesario también la presencia de oxígeno, que habrá de ir disminuyendo a medida que se desarrolla este proceso. (Elaboración propia).	Die alkoholische Gärung bei Wein läuft durch Umwandlung von Zucker in Ethanol (Ethylalkohol) mittels anaeroben (sauerstofffreien) Stoffwechsels von Hefe unter oft stürmischer Freisetzung von Kohlendioxid ab. (Aus: <i>Das Oxford Weinlexikon</i> , p. 264).
Contexto	La fermentación alcohólica del mosto de uva es el resultado de la interacción de muchas variables que se pueden agrupar en tres categorías: la composición del mosto inicial, las condiciones tecnológicas que controlan el proceso fermentativo y las cepas de levaduras presentes. (Fuente: Santamaría et. al. 1995: 138).	Bei der alkoholischen Gärung wandeln Mikroorganismen (Hefepilze) zwecks Energiegewinnung Glucose zu Ethanol, Kohlenstoffdioxid und Wasser um. Bei diesem Prozess entstehen im Rahmen der Glykolyse zwei Adenosintriphosphat (ATP). (Aus: http://www.biologie-schule.de/alkoholische-gaerung.php).
Imagen		
	(Fuente: https://www.aprenderdevino.es/fermentacion-alcoholica/)	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	fermentación maloláctica	Apfelmilchsäuregärung
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes	FML	biologische Säureabbau; malolaktische Gärung
Definición	Fermentación que ocurre tras la fermentación alcohólica, lo que ha generado la denominación de “fermentación secundaria”, y que consiste en la transformación del ácido málico en ácido láctico, por la acción de bacterias lácticas, y la emisión de anhídrido carbónico. Con esta segunda fermentación se reduce la acidez del vino. (Elaboración propia).	Verwandlung der Äpfelsäure im Wein in Milchsäure und Kohlensäure (durch Bakterien verursacht). (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2411;de).
Contexto	Una de las grandes ventajas que procura la fermentación maloláctica es evitar que se den otras fermentaciones posteriores. El ácido málico es un compuesto químico que puede ser origen de la multiplicación de bacterias perjudiciales. Unas que pueden aparecer en el vino, causando aromas desagradables o, incluso, borrando su color original. (Fuente: https://www.carlosserres.com/como-es-la-fermentacion-malolactica/).	Das Reifen ermöglicht auch die Ablagerung der größten Partikel, was den Abstich erleichtert. Während der 15 bis 18-monatigen Reifung in Fässern findet die Apfelmilchsäuregärung statt. Der erste Abstrich wird am Ende der Apfelmilchsäuregärung durchgeführt. Diese Gärung bringt das Sinken des natürlichen Säuregehaltes des Weins mit sich und ändert spürbar die Aromen. (Aus: http://www.tortochot.com/de/das-weingut/die-weinreifung.html).
Imagen		
	(Fuente: https://www.carlosserres.com/como-es-la-fermentacion-malolactica/).	

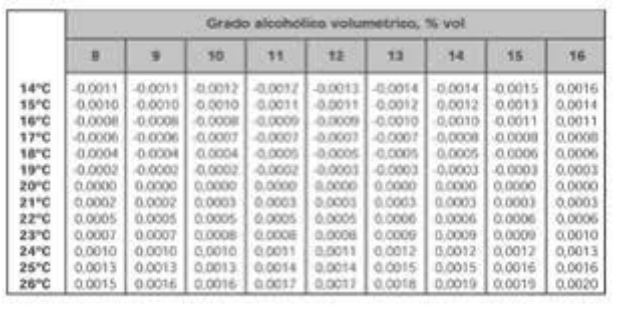
	ES	DE
Entrada/ Categoría	filtración abrillantadora	Schönen
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.7. Filtración	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.7. Filtration
Variantes	filtración clarificante	Schönung
Definición	Eliminación de partículas coloidales, que asegura la limpidez visual de los vinos y les confiere un aspecto brillante. (Elaboración propia).	Sammelbeteichnung für Verfahren, um einen Jungwein zu "verschönern", zu "verbessern" zu "reinigen" oder "haltbarer" zu machen. Unter Entschleimmen bzw. Klären hingegen werden in der Regel die Verfahren für Traubenmost verstanden. Früher war unter Schönung hauptsächlich die Trubstoffklärung eines Weines nach der Gärung gemeint, die auch als Flugschönung bezeichnet wurde. Heute umfasst der Begriff viele verschiedene kellererische Maßnahmen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Antes de utilizar el cartucho es recomendable realizar una prueba en nuestro laboratorio para conocer el índice de colmatación (la cantidad de vino que colmata los filtros) para ayudarnos a escoger el micraje adecuado. Si el vino tiene un buen índice y colmata poco, se puede filtrar. Si el índice es muy alto y colmata mucho, hay que hacer antes una filtración abrillantadora (con placas) para limpiar el vino que pueda pasar por las membranas. (Fuente: https://inviashop.com/es/filtros-para-vino/221-395cartuchos-para-filtrar-vino.html).	Beim Schönen werden dem Jungwein Schwebstoffe, entweder in der Form von Fest- oder Mineralstoffen oder organischen Verbindungen beigegeben, die die Fremdstoffe und Trübungen binden und schließlich zu Boden sinken. Fest oder Mineralstoffe die zur Schönung verwendet werden können sind zum Beispiel Aktivkohle, Kieselöl oder Bentonit. Verwendete organische Stoffe sind für gewöhnlich Eiweiß, Kasein oder Speisegelatine. (Aus: https://www.vicampo.de/weinlexikon/schoenen).
Imagen	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/12/filtracion-de-los-vinos.html).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	filtración amicróbica	Membran-Filtration, MF
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.7. Filtración	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.7. Filtration
Variantes	filtración esterilizante	Membranfiltration; Oberflächenfiltration
Definición	Eliminación de levaduras, bacterias y esporas para la estabilización biológica completa del vino. Para ello, el vino se hace pasar a través de una membrana porosa, en cuya superficie, por efecto del tamizado, quedan retenidos todos estos microorganismos. Se realiza tras la filtración abrillantadora. (Elaboración propia).	Die statische MF wird vor allem zur Sterilisierung eingesetzt. Diese Anforderung wird erfüllt, wenn alle potentiell schädlichen Mikroorganismen entfernt werden können. Wegen der geringen Trubaufnahmefähigkeit werden große Oberfläche benötigt, weshalb die Membranen zumeist Ziehharmonika-ähnlich gefaltet (plissiert) sind. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Cartuchos de 10" con construcción de membrana plisada nominal para filtración esterilizante o amicróbica antes del embotellado. Aptos para ser usados con el FILTRO PORTA CARTUCHOS. El vino que pase por estos medios filtrante no tiene que tener sólidos (estar sucio) porque se taparían las membranas y se detendría la filtración (...) (Fuente: https://inviashop.com/es/filtros-para-vino/221-395cartuchos-para-filtrar-vino.html).	Wein zu filtrieren: Tiefenfiltration (Schichtenfilter), Anschwemmfiltration (Filtration mit Kieselgur, neuerdings eventuell mit Cellulosefasern) und Membranfiltration (Cross-Flow-Filtration). (Aus: www.wbi-bw.de).
Imagen	<p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/01/filtro-de-membrana-para-el-vino.html)</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	filtración debastadora	Filtration
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.7. Filtración	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.7. Filtration
Variantes		
Definición	Eliminación de las partículas más gruesas, turbios y flóculos de sedimentación propios de la clarificación de los vinos. Es la primera filtración que se realiza en mostos y vinos. Se realiza con tierras de diatomeas o perlita, o también por centrifugación. (Elaboración propia).	Physikalisch-mechanisches Verfahren zur Trennung oder Reinigung von Stoffen wie Flüssigkeiten oder Gasen mittels technischer Filtergeräte. Verschiedene Filtrations-Verfahren sind ein häufiger Prozess bei der Weinbereitung. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La permeabilidad de las Placas Filtrantes IMMER es mayor en las tipologías desbastadoras y menor en las esterilizantes. Esta diferencia en la gama de las Placas Filtrantes IMMER es superior a la relación 1:30 si confrontamos la placa IMS1 con la M1; eso demuestra que la gama de placas filtrantes es capaz de satisfacer las más variadas aplicaciones. (Fuente: https://www.ever.it/cms/files/file/213398strati_IMMER.pdf).	Die abgestorbenen Hefezellen sinken zu Boden, feine Partikel schweben weiterhin im Most. Deswegen filtriert der Winzer den Wein, bevor er ihn in Flaschen füllt. (...) Da jeder Filtrationsprozess auch immer etwas Geschmack aus dem Wein filtert, lohnt sich der Aufwand, den Wein unfiltriert zu füllen. Da aber nicht jeder Wein ein langes Tanklager verträgt und viele Winzer schauen müssen, dass sie die Weine des neuen Jahrgangs zeitnah in den Verkauf bringen, stellen die unfiltrierten Weine die Ausnahme und die filtrierten Weine die Regel dar. (Aus: http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf).
Imagen		
	(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2012/12/filtracion-de-los-vinos.html).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	gasificación	Imprägnierung
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Verfahren und Vorgänge
Variantes	gasificado del vino	Karbonisierung; Imprägnierverfahren
Definición	Método para elaborar vinos espumosos que consiste en ponerle burbujas al vino inyectándole dióxido de carbono. (Elaboración propia).	Zusatz von Kohlensäure zu einem Wein unter Anwendung von Druck, im ihm moussierende Eigenschaft zu geben, d. h., um Perlwein oder Imprägniersekt herzustellen (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2495;de).
Contexto	(...) la gasificación se consigue añadiendo directamente CO ₂ al vino. Para determinar la concentración de gas deseable, se debe conocer la temperatura del vino, el grado alcohólico y la presión de trabajo. (Fuente: http://www.elcorreodelvino.net/seccion/index/83/4280/vinos-espumosos-espumantes-o-de-aguja-carbonatacion-de-vinos).	Beim Imprägnierverfahren (...) wird Kohlensäure des Fertigproduktes nicht durch Gärung, sondern durch künstliche Imprägnierung des Weines -ähnlich wie bei künstlichem Mineralwasser- zugeführt. (Belitz & Grosch 1989: 689)
Imagen		
	(Fuente: http://static.tiendy.com/shops/taninotanino/uploads/moscato.jpg).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	grado alcohólico en potencia	potenzieller Alkoholgehalt
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		Potentieller Alkoholgehalt
Definición	Cantidad de alcohol puro que pueden obtenerse por fermentación total de los azúcares contenidos en el producto. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Menge des Alkohols (auch potentieller Alkohol) in Volumenprozent oder Gramm/Liter, der zusätzlich zum „vorhandenen Alkoholgehalt“ durch (theoretisches) komplettes Vergären des Restzuckers in einem Wein gebildet werden könnte; siehe dazu unter Alkoholgehalt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	El grado alcohólico en potencia es el porcentaje de alcohol que se formaría si fermentase el azúcar residual de un vino (16,8 g de azúcar \equiv 1% vol) y el grado alcohólico total es la suma del volumétrico adquirido y del grado en potencia. (Fuente: http://www.laboaragon.com/docs/marcas/panreac/Enologia%20Manual%20de%20Tecnicas.pdf).	Der Gesamtalkoholgehalt ist die Summe aus dem vorhandenen Alkoholgehalt und dem potenziellen Alkoholgehalt. Wobei der potenzielle Alkoholgehalt, der Alkohol ist, der durch vollständiges Vergären des in 100 Volumeneinheiten eines Erzeugnisses enthaltenen Zuckers bei einer Temperatur von 20 °C gebildet werden könnte. (Aus: https://www.institut-heidger.de/alkohol-vorhandener-alkohol-und-gesamtalkohol/).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.laboaragon.com/docs/marcas/panreac/Enologia%20Manual%20de%20Tecnicas.pdf).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	ictiocola	Hausenblase
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.8. Procedimientos y procesos	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.8. Verfahren und Vorgänge
Variantes	cola de pescado	Fischleim
Definición	Sustancia gelatinosa que se utiliza para encolar o clarificar vinos. Se extrae de la vejiga de esturión desecada al aire libre, y en el mercado se encuentra preparada en solución. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für das von Fischblasen (Hausen, Stör, Wels) gewonnenes, eiweißhaltiges Mittel. Ursprünglich wurde nur die Blase des Hausen (Beluga) verwendet, der in den Flüssen, die in das Kaspische und Schwarze Meer münden, heimisch ist. Heute werden jedoch auch Blasen anderer Fischarten herangezogen, am besten geeignet sind Beluga und Stör. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La cola de pescado tiene las siguientes ventajas sobre la gelatina para el clarificado de los vinos blancos: clarifica mucho mejor con dosis más pequeñas, proporciona más brillo, no se sobreencola y exige menos tanino para su coagulación. Sin embargo, tiene el inconveniente, debido a la poca densidad de sus grumos, de producir lías voluminosas que sedimentan mal y se adhieren a las paredes de los toneles. Para eliminarlas son necesarios dos trasiegos. Los grumos colmatan considerablemente los filtros. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2011/03/clarificacion-del-vino-con-cola-de.html).	Die Hausenblase darf zur Klärung von Most und Wein eingesetzt werden. Hausenblase wird aus der Schwimmblase der Fischarten Hausen, Wels und Stör bereitet. Sie kommen als Blätterware, in zerkleinerter Form und als Pulver in den Handel. Die Blätterware ist vorzuziehen, da hier eine Qualitätsbeurteilung am besten möglich ist. Hausenblase ist positiv geladen, eiweißhaltig und löst sich im Wein kolloidal. Hausenblase wirkt klärend und verfeinert die Qualität des Weines. Man braucht zur Behandlung 1-2g/hl Hausenblase. (Aus: http://winzerblog.de/weinschoenungsmittel-hausenblase-225/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.wein-plus.eu/uploads/editor/images/6739/5c8a51459bdf.png).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	lías	Weintrub
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		Trub; Trubstoff;
Definición	Residuo que se deposita en los recipientes que contienen vino después de la fermentación, durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado, así como el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación de ese producto. También se considerarán lías de vino el residuo que se deposita en los recipientes que contienen mosto de uva durante el almacenamiento o después de un tratamiento autorizado y el residuo obtenido mediante filtración o centrifugación del producto. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Beim Wein handelt es sich um kleinste Partikel von der Schale bzw. vom Fruchtfleisch der Weinbeere (des Obstes). Sie gelangen bei der Traubenverarbeitung durch das Pressen und Pumpvorgänge in den Wein. In der modernen Kellertechnik wird versucht, die Bewegung von Weintrauben und Traubenmost auf das absolute Minimum zu beschränken und dabei statt Pumpvorgängen die natürliche Schwerkraft zu nutzen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La crianza sobre lías permite limitar los fenómenos de oxidorreducción. La conservación y crianza de un vino en cuvas, en presencia de sus lías, provoca una caída del potencial de oxidorreducción seguido de la rápida aparición de olores a reducido responsables de la depreciación del vino. (Fuente: Vivas 2005: 20).	Begriff vorbehalten für Qualitätsschaumwein oder Schaumwein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, der zwischen 24 und 36 Monate in der Flasche gelagert wurde, bevor der Abstich, das Degorgieren oder das Entfernen des Weintrubs vorgenommen wurde. (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Imagen		
	(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/95/Batonnage.gif)	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	Maceración en frío	Kaltgärung
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		
Definición	Técnica de maceración que consiste en mantener el mosto en contacto con sus hollejos evitando que se inicie la fermentación mediante la aplicación de frío, generalmente con una temperatura entre 10° y 15°. Suele emplearse en la vinificación de blancos. (Elaboración propia).	Eine im Temperatur Bereich zwischen 10 und 15° Celsius bewusst gesteuerte und durch verzögerte Hefevemehrung langsam ablaufende Gärung, die durch dafür speziell geeignete Hefen in temperaturgesteuerten Gärtanks durchgeführt wird. Dadurch werden besonders die Primäraromen (Sortenaromen) im Wein betont. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Una de estas técnicas es la Maceración Prefermentativa en Frío. Aunque considerada como “nueva” o “innovadora” en el ambiente enológico local, la vinificación en tinto tradicional de los vinos Pinot Noir en Bourgogne (Francia) ha consistido en “una extracción / maceración en frío debido al empleo de uvas naturalmente frías, y el efecto de levaduras indígenas y dosis elevadas de anhídrido sulfuroso, lo que resulta en una demora de algunos días en el comienzo de la fermentación alcohólica”. (Fuente: Casassa 2007: 48).	Während bei der typischen Vergärung die Weine bei ca. 25° C in etwa 10 Tagen vergären, werden sie bei der Kaltgärung gekühlt und bei ca. 12° C bis zu 8 Wochen vergoren. Dadurch werden die Gäraromen und die Inhaltsstoffe vollständig und intensiv freigesetzt. (Aus: https://www.germanwine.de/weinlexikon/h-k/kaltgaerung0/).
Imagen		
	(Aus: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/09/la-maceracion-en-frio-el-desfangado-y.html).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Mosto flor	Vorlaufmost
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		
Definición	Mosto de primera calidad que afluye por sí mismo al estrujar la uva. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Der ohne Druckanwendung (Pressen) frei abgeflossene bzw. abgetropfte Traubenmost (auch Ablaufmost, Blütenmost, Freilaufmost, Jungfermost, Knospenmost, Seihmost und Tränenmost) als erstes Ergebnis der Mostausbeute. Der Vorlaufmost ist säure- und zuckerreich, enthält aber relativ wenig Aromastoffe (Extraktstoffe) und Tannine. Von der Gesamtmenge macht er etwa 30 bis 50% aus und wird zumeist mit dem nachher durch den ersten Pressvorgang gewonnenen Pressmost (40 bis 60%) gemeinsam weiterverarbeitet. Aus dem Vorlaufmost alleine werden zumeist frische und leichte Weine und Schaumweine produziert (Vorlaufwein). (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Para respetar la calidad de la primera fracción del "mosto flor" se han de vinificar por separado, ya que los mostos obtenidos de las últimas fracciones del prensado originarán vinos más bastos, con más polifenoles, mayores notas herbáceas, así como un contenido más bajo de acidez total (Fuente: Márquez Díaz 2009: 44).	Die Rosé-Variante vom Château Vessière wird direkt gepreßt (also kein Saftabzug), und nur die Vorlaufmoste werden für diese Cuvée aus 60% Syrah und 40% Grenache verwendet. Diese bevorzugte Behandlung dankt der Wein mit feinstem Auftritt: mineralisch, sehr erfrischend, gute Länge bei wenig Alkohol, angenehm trocken und dazu ein Strauß schönster Aromen von Himbeeren, reifen Erdbeeren und ein Hauch Cassis - sehr apart! (Aus: https://weinkern.de/download/weinlistekern.pdf).
Imagen		
	(Fuente: http://activini.com/cultura-enologia/mosto-y-mosto-flor/).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	remontado	Umpumpen
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes	-	Überpumpen; Umwälzen
Definición	Operación de extraer el mosto en fermentación desde la parte baja del depósito, elevándolo y dejándolo caer sobre la capa de hollejos situados en la parte superior. La fuerza de la caída facilita la disolución del oxígeno. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für das bei der Rotweinbereitung übliche Durchmischen des gärenden Mostes mit den Traubenschalen (der Maische). Während der Maischegärung bei der Vinifikation eines Rotweines steigen die festen Bestandteile (Beeren, Schalen und Rappen) durch den Kohlendioxiddruck an die Oberfläche des Gärbehälters und bilden den sogenannten Tresterhut. Um den Kontakt zwischen diesem und dem Most zu erhalten, wird der Most vom Boden abgepumpt und über den Tresterhut gegossen. Dadurch wird die Extraktion der Farb- und Gerbstoffe aus den Beerenschalen forciert, die dadurch in höherem Ausmaß in den Most gelangen. Alternativ dazu wird der Tresterhut maschinell oder manuell untergetaucht (frz. Pigeage). An den ersten Tagen der Gärung erfolgt dies mehrmals am Tag und muss dann zum bestmöglichen Zeitpunkt beendet werden. Dies hängt auch von der je nach Rebsorte unterschiedlichen Farbstärke der Beeren ab. Die dadurch resultierende Sauerstoffzufuhr begünstigt oxidative Vorgänge. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Los mejores resultados se obtienen con remontados cortos y frecuentes. Por ello, es preferible aumentar la frecuencia de remontados en lugar de prolongarlos. De todas formas, la frecuencia de los remontados hay que modularla, ya que favorecen la extracción de polifenoles, pero su exceso puede conducir a un vino muy tánico, duro y agresivo. (Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/10/el-remontado-del-mosto-vino-y-su.html).	Das freigesetzte Kohlendioxid stößt die Schalen nach oben, wo sie eine Schicht bilden, die man „sombbrero“ (Tresterhut) nennt. In einem Vorgang, der „remontado“ (Umpumpen) heißt, wird diese Schicht durch Pumpen mit gärendem Most benetzt, um das Herausziehen der Farbe zu aktivieren. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/weinbereitung.html?id=296).
Imagen		
	(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2014/10/el-remontado-del-mosto-vino-y-su.html).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	sombrero	Tresterhut
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes	-	Hut; Treberhut
Definición	Materias sólidas de la uva (sobre todo hollejos) que suben a la superficie de los mostos en fermentación formando una especie de sombrero (Elaboración propia, a partir de <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bezeichnung für die auf dem gärenden Most schwimmende Masse aus Traubenschalen, Kernen und gegebenenfalls Stielen bei der Maischegärung eines Rotweines. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Uno de los principales trabajos a realizar durante el encubado es remojar y romper el sombrero para que esté en contacto con el mosto y así extraigamos los máximos compuestos, que darán personalidad al vino. (Fuente: https://vinologica.es/2016/11/03/remontados-romper-sombrero-vino/).	Das freigesetzte Kohlendioxidgas stößt die Schalen nach oben, wo sie eine Schicht bilden, die man „sombrero“ (Tresterhut) nennt. In einem Vorgang, der „remontado“ (Umpumpen) heißt, wird diese Schicht durch Pumpen mit gärendem Most benetzt, um das Herausziehen der Farbe zu aktivieren. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/weinbereitung.html?id=296).
Imagen	 <p>(Fuente: http://noticias.winetoyou.es/sombrero-del-vino-definicion-y-curiosidades/)</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	trasiego	Abstich
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes	trasiega	Abziehen; Abzug; Soutirage; Umzug
Definición	Operación consistente en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, tanto durante la fermentación como durante las diferentes etapas de la crianza. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Umfüllen eines jungen Weines nach der Gärung in einen anderen Behälter. Dadurch wird der Wein vom Geläger (Hefebodensatz, Grobhefe), Trub (Schwebestoffe), sowie ungelösten Teilen von Fruchtfleisch und Traubenschale getrennt. Der Abstich erfolgt durch Umpumpen oder schonender durch Siphonieren in einen leeren Behälter. Bei modernen Abstichtanks sind die Absaugstutzen höhenverstellbar und können damit flexibel über dem Bodensatz eingestellt werden. Gegebenenfalls erfolgt dies mehrmals. Nach der Gärung und anschließendem Klären erfolgt der erste Abstich, bei dem das Geläger (Grobhefe) entfernt wird. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Al cabo de, aproximadamente, un mes y medio desde que se realizó el primer trasiego, se les practica otro, que en muchas ocasiones es la antesala de la clarificación (Fuente: Marín, & Miguel 1998: 80)	In der traditionellen Weißweibereitung wurde alsbald nach Abschluss der Gärung ein Abstich durchgeführt, gefolgt von der Filtration einige Monate später. In der zwischen Abstich und Filtration liegenden Phase, während der eine eventuell notwendige Schöpfung vorgenommen wurde, sind die Weine mehr oder weniger hefetrüb. Es handelt sich um die so genannte Feinhefe. Dies ist auch heute noch internationaler Standard. (Aus: https://www.schneider-oenologie.com/downloads/feinhefe-arbeiten-mit-hefe-nach-gaerung.pdf).
Imagen		
	(Fuente: http://www.vinopedia.tv/wp-content/uploads/2016/11/Cap.-14-Crianza-y-trasiego-1.jpg).	


4.7.7. Tipos de vinificación - Weinbereitungsorten

	ES	DE
Entrada/ Categoría	amontillado	Amontillado
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungsorten
Variantes		
Definición	Vino de licor (vino generoso) de «Jerez-Xérès-Sherry», «MontillaMoriles» con DOP, seco, de punzante aroma, avellanado, suave y lleno al paladar, de color ámbar u oro viejo, con graduación alcohólica adquirida comprendida entre 16° y 22°. Envejecido al menos durante dos años, por el sistema de «criaderas y soleras», en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1000 l. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/terminostradicionalesvinos_tcm30-432327.pdf).	Amontillado ist eine Variante von Sherry, die mit einer kräftigen Bernsteinfarbe ins Glas kommt. (...). Grundsätzlich unterscheidet man drei große Sherry-Typen: Die erste Gruppe bilden ohne Sauerstoff unter Flor gereifte Fino und Manzanilla sowie unter Oxidation reifender Amontillado, die zweite Gruppe unter Sauerstoff-Einfluss gereifter Oloroso und die Letzte Palo Cortado. Die Variante des Amontillado reift zunächst unter Flor-Einfluss (ist in diesem Stadium ein Fino). Durch Spritten über 16% mit Alkohol oder durch Verschnitt entfernt man die Florhefe, sodass eine Oxidationsphase erfolgen kann. Nach mindestens 15 Jahren Reifung entsteht dann der körperreiche und geschmacksintensive Amontillado. (Aus: https://www.vicampo.de/weinlexikon/amontillado).
Contexto	Vino amontillado: se obtiene a partir del vino «Fino» con una crianza mínima de cinco años, seguidos de al menos tres años con crianza oxidativa, por el sistema de criaderas y solera. (...). En todo caso el periodo de crianza oxidativa deberá tener lugar con una graduación alcohólica adquirida mínima de 16% vol. (Fuente: http://www.montillamotes.es/Documents/FCHA%20MNO%20AMONTILLADO.pdf).	Entsteht durch Oxidation aus einem Fino (bzw. aus Manzanilla). Die Hefe stirbt im Laufe der Jahre ab, wodurch der Oxidationsprozess einsetzt. Die Zwischenstufen dieser Oxidation tragen die Bezeichnungen: Fino Amontillado und Amontillado Fino. Amontillados haben eine kräftige Bernsteinfarbe, mit einem volleren, stark an Nüsse oder Mandeln erinnernden Aroma, und einem Alkoholgehalt von 17 bis 21 Prozent. (Aus: https://www.belvini.de/lexikon/Amontillado.html).
Imagen		
	(Fuente: https://d3f5rf6vpkkrog.cloudfront.net/images/valoraciones/0019/0263/amontilladocarlos_logo.jpg?1515763965).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	añada	Jahrgang
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungsorten
Variantes		
Definición	Año de producción de un vino, particularmente en los años de buena calidad. (Fuente: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1796.es).	Das Jahr, in welchem die Traubenernte erfolgte und dessen Witterung usw. die Qualität bestimmte, wird in Deutschland üblicherweise (in Frankreich nur in besonders guten Jahren) auf den Flaschenschuldern angegeben. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=1796.de).
Contexto	La añada solo nos va a aportar una información del vino que sí puede ser un signo de calidad, pero tampoco es decisivo a la hora de comprarlo. Un vino deprovisto de añada puede ser de la misma calidad o superior. (Fuente: https://www.vinopack.es/quiere-decir-la-anada-vino).	Der Jahrgang ist neben der Lage und dem Erzeuger eine der wichtigsten Größen bei der Einschätzung eines Weines. Auch die besten Erzeuger können nicht hexen und produzieren in schwachen Jahren höchstens ordentlichen Wein, andererseits sind einige Lagen in schwächeren Jahren Garant für guten Wein. (Aus: https://www.webweinschule.de/wein-jahrgang/).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.vinotoroteca.com/calificacion-de-las-anadas-del-vino-dotoro/).</p>	

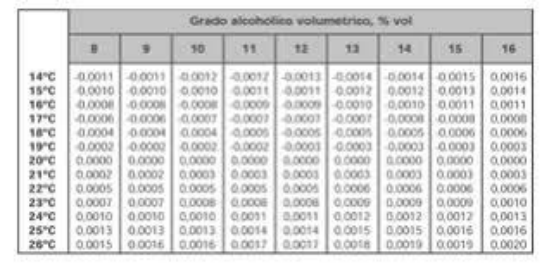
	ES	DE
Entrada/ Categoría	añejo	Añejo
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungsorten
Variantes	vino añejo	
Definición	Según la definición de la Ley del vino: "vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 24 meses en total, en recipiente de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella." (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Spanische Bezeichnung für einen Wein, der einer Alterung von zumindest 24 Monaten in Eichenfässern mit einem Volumen von maximal 600 Litern oder in Flaschen unterzogen wurde. Diese Klassifikation ist unabhängig der Bestimmungen für Crianza und Reserva (Gran Reserva) zu sehen. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	d) Término tradicional "AÑEJO": Únicamente podrá utilizarse esta indicación a los vinos tintos, blancos o rosados sometidos a procesos de envejecimiento que habrá de ajustarse a las siguientes normas: <ul style="list-style-type: none"> - Envejecimiento en envases de madera de roble de capacidad máxima de 600 litros o en botella - Período mínimo de vinos: 24 meses. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/ALICANTE_tcm30-209944.pdf). 	In Málaga selbst ist die Weinspezialität nach wie vor beliebt und gehört zum Standardsortiment einer jeden traditionellen Weinbar (Bodega). Nicht selten steht der unerprobte Trinker in einer diesen Tavernen rätselnd vor einer Wand von um die dreißig Holzfässern, von denen jedes einzelne mit Namen wie Málaga Cream, Málaga Sol, Seco Añejo, Moscatel Dorado, Moscatel Guinda, Lacrima Christi, Pajarete, Pedro Ximénez oder Trasañejo gekennzeichnet ist. (Aus: https://spaniens-weinwelten.com/2017/01/03/malaga-und-sein-vergessener-wein/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.tierrasdemollina.com/wp-content/uploads/2017/01/carpediemanejook.png).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	Auslese (vino)	Auslese
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungsorten
Variantes	vino Auslese	Auslesewein
Definición	Elaborado a partir de uvas completamente maduras seleccionadas individualmente, que pueden presentar una concentración de azúcar por la acción de <i>Botrytis cinerea</i> ; el peso del mosto se sitúa entre 85 y 100 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región. (Fuente: https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cbc7728b-2867-4d2c-a4ca-f0588b5a4cf3/language-es).	Nach dem ÖWG ein Qualitätswein, z.B. Riesling, und zwar eine Spätlese, die ausschließlich aus sorgfältig ausgelesenen Trauben unter Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren gewonnen wurde. Die Anforderung an das Mindestmostgewicht liegt bei 21 Grad KMW (96 Grad Öchsle). (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Los vinos Auslese son vinos elaborados con uvas supermaduras, parte afectada por la <i>Botrytis Cinerea</i> . De esta forma, se elabora vinos basado en la selección de uvas cosechadas en la vendimia tardía. Es decir, las uvas cosechadas para un Spätlese y un Auslese pueden ser vendimiadas en el mismo día, aunque se realiza una selección de las mejores uvas para elaborar este tipo de vino. (Fuente: https://www.vinalogos.com/riesling-vinos-alemanes/).	Während sich der Ausbau trockener Weißweine in den letzten Jahrzehnten zu deutlich fruchtigeren Weintypen fortentwickelt hat, lässt sich dies bei Beeren- oder Trockenbeerenauslesen mit Mostgewichten von über 130 °Oe nicht umsetzen. Die erhöhte Konzentration flüchtiger Säure lässt einen fruchtigeren Weintyp nicht zu. Deshalb bereiten hochwertige Auslesen (kleine abgestufte Beerenauslesen) oftmals mehr Trinkfreude als die Könige des Mostgewichts. Bei hochwertigen Ausleseweinen bleibt nämlich der Gehalt an flüchtiger Säure generell eher unter dem sensorischen Schwellenwert. (Aus: http://www.vitipendium.de/Erzeugung_von_S%C3%BCssweinen_(Beeren-und_Trockenbeerenauslesen)).
Imagen	 <p>(Fuente: http://s3-eu-west-1.amazonaws.com/verema/images/valoraciones/0012/5443/auslese.jpg?1381994110).</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO


	ES	DE
Entrada/ Categoría	Beerenauslese (vino)	Beerenauslese
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungssorten
Variantes		
Definición	Vino elaborado a partir de bayas completamente maduras seleccionadas especialmente, con una concentración elevada de azúcar gracias a Botrytis cinerea (podredumbre noble); las uvas se vendimian en su mayoría algún tiempo después de la vendimia normal. El peso del mosto debe situarse entre 110 y 125 grados Öchsle, en función de la variedad de uva y la región: son vinos muy dulces y con largos períodos de conservación. (Fuente: https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cbc7728b-2867-4d2c-a4ca-f0588b5a4cf3/language-es).	Eine der höchsten Leistungen der Weinkultur, wird aus edelfaulen und überreifen Beeren gewonnen. Beachtliche Sorgfalt ist erforderlich zur Gewinnung dieses Weines, denn während bei der Auslese die reifsten Trauben getrennt gepresst werden, sammelt man bei der Beerenauslese die einzelnen Beeren, die man mit kleinen Scheren von den Trauben trennt. Der Mindestzuckergehalt der Moste beträgt 25 Grad KMW (112 Grad Öchsle). Die Beerenauslese kann nur in sehr guten Weinjahren und auch in diesen nur in guten Lagen gewonnen werden. Ihre voluminöse Süsse ist von einem überreichen Bouquet umweht und von duftigen Aromastoffen durchzogen. (Aus: http://weingilde-montfort.at/attachments/article/92/2012-10-01%20Weinkompedium%20der%20Weingilde%20Montfort.PDF).
Contexto	A partir de la categoría Beerenauslese, las uvas suelen estar afectadas de Botrytis Cinerea. El grado de azúcar suele ser ya notable (con excepciones), aunque la sensación de dulzor va siempre acompañada por una excelente acidez que la contraresta. (Fuente: https://www.directoalpaladar.com/enologia/clasificacion-de-los-vinos-alemanes).	Beerenauslesen werden in Deutschland aus überreifen, edelfaulen Trauben mit einem Mindestmostgewicht von 110-128 °Oe hergestellt. Beerenauslesen zeigen im Duft nur noch selten das Primäraroma der Ursprungstraupe. Sie riechen oft nach Honig und exotischen Früchten. (Aus: https://www.wein.de/de/glossar/reblaus/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.vinissimus.com/images/prfmtgrande/vi/bzbee06_art800.jpg).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	contenido de alcohol	Gesamtalkoholgehalt
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungsorten
Variantes		
Definición	Contenido de alcohol (etanol) que posee un vino sin hacer referencia a su procedencia ya sea por azúcar añadido en el envejecimiento, de forma natural, etc. (Elaboración propia).	Gesamtalkoholgehalt (in % vol) ist die Summe des vorhandenen und des potentiellen Alkoholgehaltes. (Aus: http://www.vitipendium.de/Alkoholgehalte).
Contexto	Cuando se estabiliza la temperatura del termómetro se lee esta (T2) y se busca en la escala exterior de grados alcohólicos de la regla el que coincide con el punto de ebullición del vino. En el caso de muestras con un gran contenido de alcohol es conveniente diluirlas antes de realizar la determinación del punto de ebullición. (Fuente: http://www.usc.es/caa/MetAnálisisStgo1/enologia.pdf).	Landweine Bei der Herstellung von Landwein ist hinsichtlich der Gesetzgebung zusätzlich zu beachten: Er muss nach etwaiger Anreicherung einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol (67 g/l) erreichen und darf einen Gesamtalkoholgehalt in der Zone A bei Weiß- und Roséwein von 11,5 % vol (91 g/l), bei Rotwein von 12,0 % vol (95 g/l), in der Zone B bei Weiß- und Roséwein von 12,0 % vol (95 g/l), bei Rotwein von 12,5 % vol (99 g/l) nicht überschreiten. (Aus: http://www.vitipendium.de/Qualit%C3%A4tsstufen).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.laboaragon.com/docs/marcas/panreac/Enologia%20Manual%20de%20Técnicas.pdf).</p>	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	cream	Cream
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungsorten
Variantes		
Definición	Vino de licor de «Jerez-XérèsSherry», «Montilla-Moriles», «Málaga» y «Condado de Huelva» con un contenido mínimo de 60 g/l de materias reductoras, de color ámbar a caoba. Envejecido durante al menos dos años, por el sistema de Vino con denominación de origen protegida (DOP) ORDEN de 30 de noviembre de 2011 BOJA núm. 249, 22 de diciembre 2011, «criaderas y soleras» o por el de «añadas», en vasijas de roble. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agricola/terminos/terminos/terminos_vinos_tmr30-432327.pdf).	Likörwein ‚Jerez-Xérès-Sherry‘ ‚Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda‘ ‚Montilla-Moriles‘ ‚Málaga‘ und ‚Condado de Huelva‘ mit einem Extraktstoffgehalt von mindestens 60 g/l; die Farbe reicht von bernstein- bis mahagonifarben. Reift mindestens zwei Jahre im ‚criaderas y soleras‘- oder ‚añadas‘-System in Eichenbehältnissen. (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Contexto	Envejecidos lentamente mediante el tradicional sistema de criaderas y solera, estos vinos y brandies son el singular legado de métodos de elaboración exclusivos del Marco de Jerez, a partir de los cuales adquieren la deliciosa complejidad que les ha valido el reconocimiento de expertos y aficionados de los cinco continentes. Manzanilla, Fino, Amontillado, Oloroso, Cream, Pedro Ximénez... (Fuente: https://www.wineroutesofspain.com/guiavirtual/pdf/Guia_RVE.pdf).	Der samtweiche, vollmundige Cream ist ein gesüßter Oloroso, der sich perfekt für den Nachtsch eignet, zum Beispiel als Verfeinerung von Eis oder Obstsalat, aber auch zu herzhaften Käsesorten. Die Süße kommt durch die Zugabe von Pedro Ximénez oder süßem Traubenmost zustande. Auch optisch unterscheidet sich ein Cream stark von allen anderen Sherrytypen: er ist dunkelrubinrot und hat eine leicht dickflüssige Konsistenz. Der Alkoholgehalt beträgt 16% bis 18%. Obwohl der Cream zu den Olorosos gehört, sollte er leicht gekühlt bei einer Temperatur von ca. 13° C g etrunken werden. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/downloads/fak_01_dossiers/DossierJerez.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://www.diariodejerez.es/resources/images/0000256249.jpg).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	Eiswein	Eiswein
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungsorten
Variantes		
Definición	El Eiswein debe elaborarse con uvas vendimiadas durante una fuerte helada con temperaturas por debajo de – 7 grados Celsius; las uvas se prensan mientras están congeladas; vino único de calidad superior con concentraciones extremadamente elevadas de dulzor y acidez. (Fuente: https://publications.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/cbc7728b-2867-4d2c-a4ca-f0588b5a4cf3/language-es).	Bezeichnung für einen aus gefrorenen Trauben erzeugten speziellen Weintyp. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Conviene señalar que para los Eisweine no se buscan uvas botrytizadas – cualquier asomo de botrytis es un defecto–, sino uvas lo más sanas posibles. Resulta casi ocioso indicar que no todas las añadas se prestan a estos ejercicios realmente arduos. Aquí no se emplea el procedimiento de la cryoextracción, usado con frecuencia en Sauternes, una variante artificial, en la que el congelador sustituye a la naturaleza. (Fuente: https://culturadelvino.org/fcv/wp-content/uploads/pdf/sabor-grandes/Egon-Muller.pdf).	Die Trauben für diesen Wein werden erst geerntet, wenn eine Mindesttemperatur von -8 Grad Celsius erreicht ist. Wichtig ist, dass die Trauben in gefrorenem Zustand gepflückt und schnell verarbeitet werden. Der Eiswein enthält einen hohen Anteil an Zucker und Säure und gilt als sehr hochwertig. Winzer reduzieren die Ertragsmenge bewusst, um die Qualität der Traube und damit die des Eisweins zu erhöhen. (Aus: https://rhein-ahr-wein.de/blogs/weinwissen/weinlexikon-weinlatein).
Imagen	 <p>(Fuente: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/48/Ice_wine_grapes.jpg).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	fino	Fino
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.2. Tipos de vinificación	2. Weinherstellung. 2.2. Weinbereitungsorten
Variantes		
Definición	Vino de licor (vino generoso) de “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla Sanlúcar de Barrameda” y “Montilla Moriles” con DOP con las cualidades siguientes: color pajizo, seco, levemente amargoso, ligero y fragante al paladar. Envejecido en “flor” durante al menos dos años, por el sistema de “criaderas y soleras”, en vasijas de roble de una capacidad máxima de 1 000 l. (Fuente: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).	Likörwein (vino generoso) mit der g.U. ‚Jerez-Xérès-Sherry‘, ‚Manzanilla Sanlúcar de Barrameda‘ und ‚Montilla Moriles‘ mit folgenden Eigenschaften: strohfarben, trocken, leicht bitter, zart und blumig. Mindestens zwei Jahre lang im ‚criaderas y soleras‘-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l unter ‚flor‘ gereift. (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Contexto	AMONTILLADO. Es un vino que no tiene todas las características de un fino y que mediante un encabezado a 16° - 22 ° se somete a crianza oxidativa. Las características como vino son muy buenas, pero no los suficiente como para llegar a fino. Los amontillados son vinos de color ámbar con aroma punzante con recuerdos a avellanas. Suave pero más complejo que el fino tanto en aromas como en boca. http://www.mundovinum.com/blog/wp-content/uploads/Vinos-de-Jerez.pdf	Mit Abschluss der „stürmischen“ und „ruhigen“ Gärungs-Phase ist der zukünftige Sherry noch ein trockener Weißwein, auf dem sich bereits eine Hefeschicht, der sogenannte Flor, gebildet hat. Bereits an dieser Stelle nimmt der Weinprüfer eine erste Klassifizierung vor, ob der Wein zu einem Fino oder einem Oloroso ausgebaut werden soll: Sehr helle und leichte Weine mit sauberem Duft werden als Finos eingestuft. (Aus: http://www.wein-aus-spanien.org/downloads/fak_01_dossiers/DossierJerez.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://static3.aporvino.com/7473-thickbox_default/fino-cb-alvear.jpg).	


4.7.8. Comercialización - Weinvermarktung

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Análisis organoléptico	Sinnenprobe
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.1. Cata	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.1. Verkostung
Variantes	análisis sensorial; cata	organoleptische Prüfung; Weinprobe
Definición	Valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra basada exclusivamente en la valoración de los sentidos. En el caso del vino, el análisis organoléptico consta de las siguientes fases: fase visual, fase olfativa y fase gustativa. (Elaboración propia).	Beurteilung der Qualität eines Weines durch die Geruchs- und Geschmacksorgane. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2927;de).
Contexto	(...) En dicho pliego de condiciones se establecen como elementos característicos de los Vinos de la Tierra de Castilla a determinar mediante análisis organoléptico que los Vinos de la Tierra de Castilla no podrán presentar defectos organolépticos que puedan dar lugar a su eliminación por el laboratorio de ensayo que realice el análisis organoléptico. (Fuente: http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Instruccion_analisis_Organoleptico_VTC_firma_ada.pdf).	Im Zuge der Untersuchung des Weines durch die Bundesanstalt für Weinbau wurde dieser einer kommissionellen Sinnenprobe unterzogen. Die amtliche Weinkostkommission beurteilte den Wein als fehlerhaft und nicht den sensorischen Anforderungen an Qualitätswein mit der oben wiedergegebenen Bezeichnung entsprechend. Das Produkt sei daher, weil es kostmäßig nicht der Eigenart eines Qualitätsweines mit dieser Bezeichnung entspreche, als falsch bezeichnet (§§ 29 Abs. 3 Z. 4, 65 Abs. 3 Z. 2 WeinG) zu beurteilen. (Aus: https://www.ris.bka.gv.at/Dokument.wxe?Abfrage=Vwgh&Dokumentnummer=JWT_1993100195_19931222X00).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.vinetur.com/2017032727612/pruebas-a-las-someterte-si-quieres-convertirte-en-catador-de-vinos-profesional.html).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	ataque	Attaque
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.4. Zunge	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.4. Zunge
Variantes		
Definición	En la fase gustativa de la cata, se denomina así a las primeras sensaciones que produce el vino en el paso por la boca. (Elaboración propia).	Ersten geschmacklichen Eindruck eines Weines, den dieser auf Zunge und Gaumen hinterlässt. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	Después de las dos fases, tanto visual como olfativa, pasamos a la fase más importante que es la fase gustativa. En el ataque, pretendemos percibir las primeras sensaciones una vez que el vino ha llegado a la boca. Observaremos si notamos picor (presencia de burbujas), sabor dulce, y la untuosidad que produce la glicerina. Observaremos el tiempo que tardamos en percibir la acidez y la astringencia. (Fuente: https://www.lugardelvino.com/es/ataque-de-un-vino).	Die Attaque ist wichtig und am Gaumen präsentiert sich der Wein mit üppigem, griffigem Tannin; reif und geschmeidig führt es zu einer mittleren Adstringenz. Die Säure ist ein tragendes Element, stets eingebunden und im Hintergrund, dennoch fein balanciert. Er ist vollmundig mit großem Volumen, extraktsüß und hat eine enormer Länge. Der unerwartet niedrige Alkoholgehalt (für einen Wein aus Israel) von 13,5% ist stimmig integriert. (Aus: http://stefanmetzner.com/subscriptionsangebot/).
Imagen		
	(Fuente: https://www.bodegasdearanda.com/wp-content/uploads/2014/12/cata-maridaje3.jpg)	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	capa	Aussehen
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.2. Fase visual	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.2. Auge
Variantes	aspecto; color	
Definición	Término que hace referencia a la intensidad cromática, el color y la vista que tiene el vino. En función de dicha intensidad, podemos decir que un vino tiene capa baja, media o alta. (Elaboración propia).	Begriff für eine positive Ausprägung hinsichtlich Farbkraft, Brillanz und Intensität des Weines. (Elaboración propia)
Contexto	La capa es más fácil de apreciar en los vinos tintos, pero se puede hablar igualmente de capa alta, media o baja en los blancos. Si tomamos como ejemplo los tintos, un vino de capa alta es aquel que es muy oscuro, muy concentrado. (Fuente: http://www.elsaucacorchos.com/2016/05/09/historias-capa-vino/).	Um das Aussehen eines Weines beurteilen zu können, bedarf es zweckmäßigerweise eines klaren, durchsichtigen und dünnen Glases. Das Wein- oder Degustationsglas muss zusätzlich eine entsprechende Mindestgröße, als noch ein Leervolumen aufweisen, damit die entweichenden Geruchskomponenten im Glas zur Verfügung stehen. Es soll noch einen langen Stiel besitzen, damit die Weintemperatur durch die Handwärme nicht verändert wird. (Aus: http://www.wein-weingut.com/weinvokabular.html).
Imagen	 <p>(Fuente: http://www.elsaucacorchos.com/2016/05/09/historias-capa-vino/)</p>	

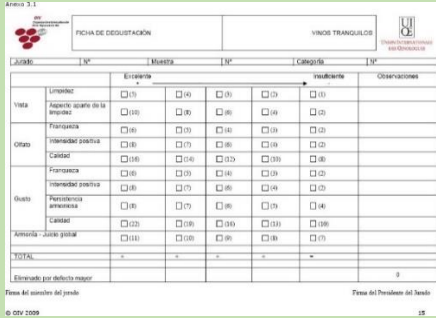
	ES	DE
Entrada/ Categoría	cata horizontal	Horizontalverkostung
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.1. Cata	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.1. Verkostung
Variantes		
Definición	Cata de vinos de la misma añada de la misma zona o variedad de uva. Este tipo de cata permite comparar las diferencias en los métodos de elaboración y la influencia de los distintos tipos de suelos y microclimas en una misma variedad de uva. (Fuente: https://www.lavinoteca.info/que-es-una-cata-horizontal-o-vertical).	Weine desselben Jahrganges, aus verschiedenen Anbaugebieten, Weingütern, Rebsorten, Regionen, Vinifikations-Arten, usw. (Aus: https://www.weinfurore.de/blog/weinglossar/verkostung/).
Contexto	Catas temáticas, repasando los vinos de una bodega que te guste (vertical), o de diferentes bodegas y un tipo concreto de vino (horizontal). (Fuente: http://puracepacatering.es/servicios/catas/).	Eine horizontale Verkostung meint den Vergleich von ähnlichen Weinen eines Jahrgangs. So kann man zum Beispiel eine Rebsorte nehmen und unterschiedliche Weine dieser Rebsorte miteinander verkosten. (Aus: http://weinverkostungen.de/die-vertikale-und-die-horizontale-verkostung-von-wein).
Imagen	<p>(Fuente: https://blog.vinoseleccion.com/vinos/diferencia-cata-vertical-horizontal/).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	cata vertical	Vertikalverkostung
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.1. Cata	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.1. Verkostung
Variantes		
Definición	Degustación de un mismo vino, pero con diferentes añadas. Suele reservarse a grandes vinos y grandes pagos, que despiertan un interés especial entre los expertos que quieren conocer su evolución y sus posibilidades de guarda. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Weine aus verschiedenen Jahrgängen desselben Weines werden verglichen. (Aus: https://www.weinfurore.de/blog/weinglossar/verkostung/).
Contexto	Una triple vertical en la que el podium conformado por nombres de la talla de Viñas de Gaín, Pagos Viejos y El Pisón servirán de perfectos embajadores para analizar la evolución de esta cooperativa ideal, en la que Juan Carlos López de Lacalle imprime a sus vinos su sello más personal. (Fuente: http://www.uec.es/index.php?option=com_content&view=article&id=129:cata-vertical-artadi&catid=41:archivo-de-catas&Itemid=37).	Ein Schmankerl der Extraklasse steht am kommenden Donnerstag, dem 16. März, um 19 Uhr, in der Wiener Weinbar „Enrico Panigl“, Schönlatern-gasse 11, auf dem Programm. Mit einer Vertikalverkostung der Jahrgänge 2001, 2002, 2003 und 2004 seiner berühmten Cuvée Vulcano ermöglicht das Weingut Hans Iglar aus Deutschkreuz dem Publikum einen nur ganz selten dargebotenen Vergleich. Spannend ist die Vertikale in mehrfacher Hinsicht: Zum einen ist es in Insiderkreisen bekannt, dass Iglers Topweine ihr volles Potenzial erst mit zunehmender Flaschenreife erreichen, was anhand der gebotenen Abstufung nachgeprüft werden kann. (Aus: https://www.enrico-panigl.at/rte/upload/download/vulcano_panigl.pdf).
Imagen		
	(Fuente: https://www.bodegasdearanda.com/wp-content/uploads/2014/12/cata-maridaje3.jpg).	


CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	collarín	Halsschleife
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.1. Etiquetado. 3.1.2. Etiquetas	3. Weinvermarktung. 3.1. Ettikettierung. 3.1.2. Ettikette
Variantes		
Definición	Etiqueta que se sitúa en la zona cónica del cuello de la botella. (Fuente: <i>Guía de la nueva cultura del vino</i> , p. 87).	Etikett, das auf dem Flaschenhals angebracht wird. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=2487;de).
Contexto	El collarín, cuando lo hay, suele dedicarse a reproducir el logotipo de la bodega, y a informar acerca del año de vendimia o añada, el tipo de vino (seco, semiseco o dulce), una breve historia, o cualquier otra circunstancia de interés comercial. (Fuente: https://www.vinetur.com/20090818460/elementos-de-la-botella-de-vino.html).	Die „Etikettierung“ ist für den Verbraucher die wichtigste InformationsAus. Das gilt insbesondere für das Hauptetikett mit den vorgeschriebenen Angaben. Vielfach werden auch Halsschleifen, Streifen und Rückenetiketten verwendet. Sie gehören rechtlich auch zum Begriff Etikettierung genauso wie Kapseln, Anhänger und sämtliche Umhüllungen. (Aus: https://www.gewa-etiketten.de/files/gewa/anwender_uploads/downloads/weinrecht.pdf).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.karthauserhof.com/assets/images/f/flaschen-halsschleife-karthauserhof-25107ff4.jpg).</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	ficha de cata	Bewertungsbogen
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.1. Cata	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.1. Verkostung
Variantes		
Definición	Documento normalizado, utilizado durante las catas para anotar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos de un vino. En un aspecto menos técnico, se denomina ficha de cata a la descripción de una determinada marca de vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Bei einer Weinprobe Formular, um den Wein zu bewerten. Bei jeder professionellen Weinprobe erhalten die Prüfer einen Prüfbogen mit folgenden Angaben in vertikaler Anordnung: Reihenfolge der zu verkostenden Weine mit fortlaufender Nummerierung und detaillierter Beschreibung zu Namen, Sorte, Jahrgang, Herkunft und Produzent. • Ferner sind auf dem Prüfbogen die zu beurteilenden Kriterien - Farbe, Aroma, Geschmack - horizontal vermerkt und manchmal mit Punktzahlen versehen. Dann gibt es eine Spalte für Notizen. (Aus: https://www.gewa-wug.de/wug/download/Professionelle_Weinprobe.pdf).
Contexto	En la ficha de cata se definen varios descriptores de análisis sensorial con valoraciones que van desde excelente a insuficiente en las diferentes fases de cata, vista, olfato y boca. Cada una de estas valoraciones se corresponden a una puntuación numérica diferente que sumaas, y en caso de que todas correspondan a la máxima valoración, sería una puntuación de 100 puntos. (Fuente: http://cristinaalcala.com/2012/03/26/fichas-de-cata-de-vinos/).	Als Verkoster soll man sich im Raum wohl fühlen, ungestört arbeiten können und nicht abgelenkt werden. Dazu ist ein entsprechender großer Kostplatz notwendig, der so dimensioniert ist, dass Proben, Bewertungsbögen, Spuckbecher, und ein Wasserglas leicht Platz finden. (Aus: http://www.agrar.steiermark.at/cms/dokumente/11305328_13888112/fac2b719/2009-03%20bis%202010-02%20Sensorik%20-%20mehr%20als%20Verkosten%20Teil%201%20-%204.pdf).
Imagen	 <p>The image shows a 'Ficha de Degustación' (Wine Tasting Sheet) from 'VINOS TRANQUILOS'. It is a structured form for recording sensory impressions. The form includes fields for 'Cata', 'Muestra', and 'Categoría'. The main body is a table with columns for 'Ejemplar' and 'Resultado', and rows for various sensory attributes: 'Vista' (Limpieza, Aspecto, claridad de la bebida), 'Oloro' (Frecuencia, Intensidad aromática, Calidad, Frotamiento), 'Gusto' (Intensidad aromática, Persistencia aromática, Calidad), and 'Amarilla - Jueves general'. Each cell contains a grid of checkboxes for numerical ratings from 1 to 5. There are also sections for 'Observaciones' and 'TOTAL' at the bottom.</p>	
	(Fuente: https://www.vinetur.com/imagenes/2014/diciembre/16/ficha_cata_oiv.jpg).	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	final de boca	Nachgeschmack
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.4. Fase gustativa	3. Weinvermarktung. 3.2. Weinprobe. 3.2.4. Zunge
Variantes		
Definición	Sensaciones últimas que se aprecian al degustar un vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Geschmacksempfindung, die nach dem Trinken eines Weines im Munde verbleibt, und die meist weniger angenehm ist als der erste Eindruck. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=3001;de).
Contexto	Los vinos tintos se caracterizan por una intensidad de color media a media-alta con aromas de frutas rojas maduras con fondos vegetales. En boca son cálidos, carnosos, con buena estructura, equilibrados y de final persistente. (Fuente: http://www.illesbalearsqualitat.es/iquafront/aliment-tradicional/view/1494800;jsessionid=7CCC68B44D08B9CD0F973A78CE56FD23?lang=es).	Letzter, im Mund verbleibender Geschmack eines Weins nach dem Schlucken: je länger, desto besser. Große ausgereifte Weine haben immer einen lang anhaltenden Abgang. Je intensiver Süße, Säure, Tannin und andere Extraktstoffe im Wein vorhanden sind, desto ausgeprägter ist der Nachgeschmack. span. retrogusto, postgusto, final (langer Abgang = retrogusto persistente) port. retrogosto, final (langer Abgang = retrogosto/final persistente) (Aus: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=110&Wort=1).
Imagen		
	(Fuente: https://www.verema.com/catas_virtuales/secret-priorat-2011/temas/1230309-fase-gustativa-vino-secret-priorat-2011).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	irisación	Reflex
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.2. Fase visual	3. Weinvermarktung. 3.2. Weinprobe. 3.2.2. Auge
Variantes		
Definición	Reflejos o destellos de algunos matices más o menos afines en el color de un vino. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Spiegelungen in einem gefüllten Weinglas, deren Farbe von der Grundfarbe des Weines abweichen. Besonders bei Rotweinen gelten die Reflexe im Zug der Beschreibung der Weinfarbe als unabdingbar, auch weil sie eventuell bestimmte Erkenntnisse über den Zustand oder Reifegrad eines Weines zulassen. (Aus: https://www.remstakellerei.de/wein-lexikon/reflexe).
Contexto	Se trata de un vino elaborado bajo el método tradicional de “sangrado”, de color asalmonado, pálido y con irisaciones naranjas. “Es un color que estaba muy demandado entre nuestros clientes y que siguiendo sus peticiones hemos elaborado”, ha informado la bodega. (Fuente: https://www.lomejordelvinoderioja.com/noticias/201505/12/asalmonado-palido-irisaciones-naranjas-20150512193952.html).	Beim Weißwein sind grüne Reflexe in der Regel ein Zeichen für jungen Wein, beim Rotwein dagegen ein blauvioletter Farbton. Beim Altern bekommen Weine meist zusätzliche Brauntöne. Weißweine werden gold- bis bernsteinfarben, Rotweine hingegen ziegel- bis braunrot mit orangefarbenen Reflexen. (Aus: https://www.wein-abc.de/weinlexikon/farbe/).
Imagen	 <p>(Fuente: http://urbinavinos.blogspot.com/2010/11/glosario-de-ingles-para-el-color-del.html)</p>	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

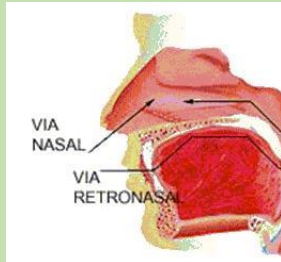
	ES	DE
Entrada/ Categoría	lágrima	Kirchenfenster
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.2. Fase visual	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.2. Auge
Variantes		Tränen
Definición	Son las gotas de vino que se deslizan por la copa después de que el vino sea agitado para proceder al análisis organoléptico. (Elaboración propia).	Bezeichnung für die Flüssigkeits-Gebilde an der Innenwand eines Weinglases, die sich beim kreisförmigen Schwenken des Glases bilden können. (Aus: <i>Wein-Plus Glossar</i> [online]).
Contexto	La razón de la importancia de las lágrimas reside en que observándolas en la fase visual de la cata de manera correcta podremos obtener información clave sobre las características organolépticas del vino en cuestión antes de degustarlo. (Fuente: https://utielrequena.org/las-lagrimas-del-vino-por-que-son-tan-importantes/).	Wie Du Dir sicher denken kannst, gibt es im Weinlatein dafür natürlich einen eigenen Fachausdruck: Kirchenfenster. Klingt erstmal nicht besonders cool. Und diese Brücke erfordert m. E. schon etwas Phantasie, aber Phantasie ist ja nie verkehrt... Menschen mit einer poetischen Ader sprechen auch gerne von Wein Tränen (wobei sie streng genommen eine eigene Erscheinung innerhalb der Kirchenfenster sind). Gefällt mir persönlich besser - andererseits kann das auch ganz gut auf die Stimmung drücken, wenn man frohgemut ein leckeres Glas Wein trinken will, das plötzlich und wiederkehrend zu Weinen beginnt... (Aus: https://www.tasteslikewine.de/wein-kirchenfenster-weinglas-weintraenen).
Imagen		
	(Fuente: https://bodegagallegas.com/que-son-las-lagrimas-del-vino/).	

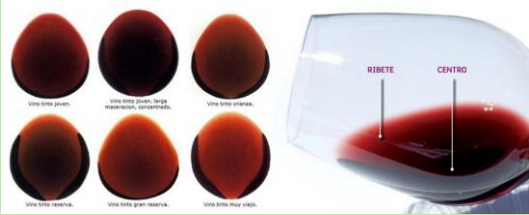
CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	nota de cata	Verkostungsnotiz
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.1. Cata	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.1. Verkostung
Variantes		
Definición	Enunciado que describe un vino tras haberle realizado el examen organoléptico correspondiente. Suele emplearse como medio para informar al consumidor por parte de las bodegas, las vinotecas y los comercios especializados. (Elaboración propia)	Kleine Weinbeschreibung, die man nach der Verkostung schreibt. (Elaboración propia).
Contexto	Podemos encontrar notas de cata tanto en las etiquetas de las botellas como en las publicaciones especializadas en vino. En ocasiones la manera en que se determinar la nota de cata que se imprimirá en la etiqueta de un vino es la siguiente: el productor reúne a varios expertos catadores, les da a probar el vino y ellos hacen sus anotaciones, las cuales al final se concentran para identificar aquellas características en que la mayoría de los catadores coincidieron. (Fuente: https://vinisfera.com/r/archivo/47).	Die Verkostungsnotiz ist ein Online-Tool zur Verkostung und Bewertung von Weinen. Sie soll es sowohl Weinkennern als auch Verkostungs-Neulingen ermöglichen, ihre Geschmackserfahrung mit einem Wein auszudrücken und festzuhalten. Wir wählen die hilfreichsten Verkostungsnotizen aus und stellen sie dann zur Verfügung. So entstehen ganz persönliche Wein-Bewertungen von Wein-Fans für Wein-Fans. (Aus: https://www.silkes-weinkeller.de/weinblatt-magazin/verkostungsnotiz/).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.slideshare.net/CabildodeGranCanaria/gua-de-los-mejores-vinos-de-gran-canaria).</p>	


	ES	DE
Entrada/ Categoría	retrogusto	Nachgeschmack
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.4. Fase gustativa	3. Weinvermarktung. 3.2. Weinprobe. 3.2.4. Zunge
Variantes		
Definición	Conjunto de sensaciones que deja un vino después de ingerirlo. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Geschmacksempfindung, die nach dem Trinken eines Weines im Munde verbleibt, und die meist weniger angenehm ist als der erste Eindruck. (Aus: http://vitisvinum.hs-gm.de/vv/all/info.php?id=3001;de).
Contexto	Entrada amplia en boca, graso y con volumen. Buen paso, largo y retrogusto donde destacan las notas de panadería. (Fuente: http://www.atlanticadevinos.es/martincodax.pdf).	Letzter, im Mund verbleibender Geschmack eines Weins nach dem Schlucken: je länger, desto besser. Große ausgereifte Weine haben immer einen lang anhaltenden Abgang. Je intensiver Süße, Säure, Tannin und andere Extraktstoffe im Wein vorhanden sind, desto ausgeprägter ist der Nachgeschmack. span. retrogusto, postgusto, final (langer Abgang = retrogusto persistente) port. retrogosto, final (langer Abgang = retrogosto/final persistente) (Aus: http://www.fast-alles-ueber-wein.de/glossar_suche.php?id=110&Wort=1).
Imagen		
	(Fuente: https://www.bodegasdearanda.com/wp-content/uploads/2014/12/cata-maridaje3.jpg).	

CAPÍTULO 4: ESTUDIO TERMINOLÓGICO

	ES	DE
Entrada/ Categoría	retronasal	retronasal
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.4. Fase gustativa	3. Weinvermarktung. 3.2. Weinprobe. 3.2.4. Zunge
Variantes		
Definición	Aromas percibidos cuando el vino se encuentra en la boca o después de ser tragado. Se debe a la impresión en el sentido del olfato de moléculas volátiles del vino que alcanzan el centro olfativo a través del conducto nasofaríngeo. (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Ausatmen über den Nasen-Rachen-Raum. (Elaboración propia).
Contexto	Lejos de parecer secundario, el retronasal es fundamental para ahondar en la personalidad de un caldo. Curiosamente, es gracias a nuestras fosas nasales como, en muchas ocasiones, podemos descubrir matices que no hemos sido capaces de identificar al beber un determinado caldo. (Fuente: https://www.carlosserres.com/diferencias-entre-retrogusto-y-retronasal/).	(...) Wie wichtig dieser sogenannte retronasale Geruch während des Schmeckens ist, kann jeder bei einem Schnupfen feststellen, wenn selbst die Lieblingspeise plötzlich fad schmeckt, da der Zugang zum Geruchssinn für die Aromastoffe blockiert ist. (Aus: https://www.deutscheweine.de/wissen/wein-probieren/weinaromen/).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.catadelvino.com/blog-cata-vino/la-via-nasal-y-la-retronasal-en-el-aroma-del-vino-y-su-cata).</p>	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	ribete	Rand
Dominio y subdominio(s)	3. Comercialización. 3.2. Cata. 3.2.2. Fase visual	3. Weinvermarktung. 3. Weinprobe. 3.2.2. Auge
Variantes		
Definición	Borde del vino en la copa, donde la tonalidad se aclara (Fuente: <i>Diccionario del vino</i> [online]).	Farbe des Weines am Umriss (Elaboración propia)
Contexto	(...). Nos fijaremos entonces en la disposición del color del vino en la copa, desde el centro -la parte más profunda- hasta el ribete -la parte menos profunda y cercana al borde de la copa-. (Fuente: https://www.torres.es/es/blog/planeta-vino/el-vino-por-los-ojos).	Natürlich schützt solch ein "Promi-Kelch-Sicherheitsgriff" vor einem Überschwappen des Weines – andererseits sollte das Glas sowieso nicht bis zum Rand gefüllt (s. oben Weinglas schwenken), diese Gefahr somit gebannt sein. (Aus: https://www.germanwine.de/weinprobe00.html).
Imagen	 <p>(Fuente: https://www.deblancoatinto.com/es/blog/13_el-ribete-del-vino-en-la-copa.html).</p>	

4.7.9. Regulación - Weinregulierung

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Denominación de Origen	Denominación de Origen
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		
Definición	Nombre de una región, comarca, localidad o lugar delimitado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan las siguientes condiciones: – haber sido elaborados en la región, comarca, localidad o lugar determinados con uvas procedentes de los mismos, – disfrutar de un elevado prestigio en el tráfico comercial en atención a su origen, y – cuya calidad y características se deban fundamental o exclusivamente al medio geográfico que incluye los factores naturales y humanos. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/terminostradicionalesvinos_tcm30-432327.pdf).	Name einer Region, eines Gebietes, einer Lage oder eines abgegrenzten Ortes, der von der Verwaltung für die Bezeichnung von Weinen anerkannt wurde, die folgende Bedingungen erfüllen: — Sie werden in der Region, dem Gebiet, der Lage oder dem abgegrenzten Ort aus dort angebauten Trauben gewonnen, — haben aufgrund ihres Ursprungs einen guten Ruf im Handel und — sie verdanken ihre Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt). (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Contexto	Tras años de trabajo por el cuidado y protección de la uva Verdejo, la DO Rueda toma forma como tal en 1980, siendo la primera Denominación de Origen de Castilla y León en recibir este reconocimiento. Desde entonces, los vinos blancos de Rueda han obtenido una importante fama internacional, con un carácter único. Tradicionalmente se han elaborado vinos jóvenes, diferenciados por su peculiar color amarillo verdoso y sus aromas y paladar fresco, afrutado y elegante. (Fuente: https://www.wineroutesofspain.com/guiavirtual/pdf/Guia_RVE.pdf#page=69&zoom=80,55,573).	Ein neues Klassifizierungs-System mit kontrollierter Ursprungs-Bezeichnung wurde im Jahre 1970 eingeführt, das sich am italienischen und französischen Weingesetz orientiert. Rund die Hälfte der Rebfläche hat bis dato DO-Status. Rund 70% der spanischen Produktion entfallen auf einfache Konsum- oder Tafelweine. Über der Qualitäts-Bezeichnung „Denominación de Origen“ steht der Name der DO (zum Beispiel Alicante, Ribera del Guadiana oder Tarragona), nur beim Schaumwein Cava und beim Sherry gibt es eine Ausnahme, da sprechen die Namen sozusagen für sich. Die Regionen mit ihren als DO, DOCa oder Vino de Pago klassifizierten Bereichen. (Aus: https://weinfuehrer.wein-plus.eu/weinregion/spanien).
Imagen		
	(Fuente: https://www.moniberic.com/blog/denominacion-de-origen/).	

	ES	DE
Entrada/ Categoría	Denominación de Origen Calificada	Denominación de Origen Calificada
Dominio y subdominio(s)	2. Producción. 2.1. Vinificación. 2.1.3. Encubado. 2.3.1.2. Fermentación	2. Weinherstellung. 2.1. Weinbereitung. 2.1.3. Fassfüllung. 2.1.3.2. Gärung
Variantes		
Definición	Además de los requisitos exigibles a las denominaciones de origen, las «denominaciones de origen calificadas» deberán cumplir los siguientes: – que hayan transcurrido, al menos, 10 años desde su reconocimiento como denominación de origen, – que los productos amparados se comercialicen exclusivamente embotellados desde bodegas inscritas y ubicadas en la zona geográfica delimitada, y – que dentro de su zona de producción, estén delimitados cartográficamente, por cada término municipal, los terrenos que se consideren aptos para producir vinos con derecho a la denominación de origen calificada. (Fuente: https://www.mapa.gob.es/salmentaltemas/calidad-agricola/temas/terminos/racionales/vinos_tcm30-432327.pdf).	Zusätzlich zu den unabdingbaren Anforderungen für die ‚denominación de origen‘ muss die ‚denominación de origen calificada‘ die folgenden Anforderungen erfüllen: — Seit ihrer Anerkennung als ‚denominación de origen‘ müssen mindestens zehn Jahre vergangen sein, — die geschützten Erzeugnisse werden nur vermarktet, wenn sie von eingetragenen und in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gelegenen Weinbetrieben in Flaschen abgefüllt worden sind, und — und das Gebiet, das als zur Erzeugung von Wein mit der beschriebenen Ursprungsbezeichnung geeignet gilt, wird von jeder Gemeinde kartografisch abgegrenzt. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt). (Aus: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/ALL/?uri=CELEX%3A32010R0401).
Contexto	En España tan solo hay dos Denominaciones de Origen Calificadas: Rioja y Priorato (Priorat en catalán). (...) La Denominación de Origen Rioja consiguió su mención de Calificada en el año 1991. (...). (Fuente: https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/04/23/denominaciones-origen-vino-espana/).	Spanien ist das Land mit der größten Weinanbaufläche der Erde. Über eine Million Hektar sind mit Reben bepflanzt, das ist das Zehnfache der deutschen Anbaufläche. Zwar wird rund ein Drittel der Trauben zu Brandy verarbeitet, trotzdem ist der Weinausstoß der Iberer gigantisch. Auch Weine aus Spanien gliedern sich in ein Herkunftssystem. Die über 60 D.O.- und D.O.Ca.-Gebiete – das Kürzel steht für Denominación de Origen(calificada) erstrecken sich über die Hälfte der Rebfläche. (Aus:). http://app.you-publish.com/render/index/guideStaticId/53c398d762d678710beb9449/type/pdf .
Imagen	<p>(Fuente: http://www.wein-aus-spanien.org/images/stories/content/weinland/05_weinbereitung/diagramm_weinverordnung.gif).</p>	

lluvia de calor, techo de parras / a reposo de pino / actividad de
avispas y cigarras / en el sarmiento fino, / cuerda de pompas y
sostén de vino...

MIGUEL HERNÁNDEZ. *Oda al vino*

5. Resultados, conclusiones y líneas de investigación futuras

El estudio abordado en esta Tesis ha conllevado el análisis de 270 términos españoles y sus correspondientes equivalencias, lo que ha supuesto la elaboración de fichas terminológicas, tanto monolingües como bilingües, de una amplitud considerable. A partir de la elaboración de dichas fichas, hemos obtenido los siguientes resultados:

- a) La mayoría de términos encuentran su equivalente en la lengua de llegada, y, en muchas ocasiones, es posible incluir en ambas lenguas de trabajo términos que pueden considerarse sinónimos o variantes de la expresión que da lugar al término objeto de estudio.
- b) En ocasiones, y precisamente por el carácter de patrimonio cultural que es el vino, no ha sido posible encontrar equivalencias en alguna de las lenguas analizadas. Tal es el caso, entre otros, de los términos *Pedro Ximénez*, *Cabernet Sauvignon*, *Vitis cinerea*, *Vitis vinífera L.*, *Vitis labrusca L.*, *bourillon*, *amontillado*, *Beerenauslese*, *palo cortado*, *Sekt*, *Spätlese*, *Trockenbeerenauslese* o *Eiswein*. Se trata de términos que hacen referencia a tipologías de vid o cepas, uvas de vinificación, tipos de vino, o, como es el caso de “Denominación de Origen” o *Weingesetz* a denominaciones empleadas por los sistemas jurídicos de cada cultura.
- c) En el caso de la lengua alemana, se ha constatado la alta productividad del alemán a la que aludíamos en el capítulo tercero de este trabajo, y así muchas de las equivalencias encontradas responden a un proceso de formación de palabras por composición. La inmensa mayoría de términos se ha formado por composición determinativa, y así tenemos *Determinativkomposita* como *Tafeltraube*, *Traubenkernöl*, *Adventivknospe*, *Pilzkrankheit*, *Blattrollkrankheit*, *Winterschnitt* o *Schwarzkrankheit*, entre muchos

otros. Por otra parte, también se han encontrado algunas composiciones por de tipo paratáctico, y así tenemos *Kopulativkomposita* como *Geotropismus-Winkel*, *Esca-Krankheit*, *Guyot-Schnitt* o *Bordeaux-Flasche*.

- d) Junto a la composición de palabras, y aunque con menor relevancia, también mediante derivación surgen nuevos términos, la mayor parte de ellos empleando el sufijo –ung: *Bewässerung*, *Bestäubung*, *Entblätterung*, o *Spalierezziehung* son algunos ejemplos.
- e) Parte de los términos derivados surgen como consecuencia del empleo de sufijos que derivan de la nomenclatura greco-latina, y así encontramos vocablos como *Anthese*, *Auxine*, *Anthocyane*, *Internodium*, *Flavonoide*, *Anthraknose*, *Natriumarsenit*, *Botrytis*, *Dorylaimida*, *Eutypiose*, *Fungizid* y *Oidium*, entre otros.
- f) Junto a los préstamos greco-latinos también encontramos términos procedentes de la lengua francesa, tales como *Bourillon*, *Champagner-Flasche*, *coupage*, *Court-Noué*, *Agraffe*, *Barrique* o *Bordeaux-Flasche*.
- g) Mención especial merece el dominio de la Fitopatología o patología de la vid. Como ocurre también en el ámbito sanitario, suele suceder que junto al término de origen greco-latino encontremos una terminología germánica. Así, por ejemplo, el término “botritis” en alemán tiene dos designaciones: una derivada del acerbo greco-latino (*Botrytis*) y otra de origen germánico (*Graufäule*). Este mismo caso lo tiene el término “eutipiosis”, que puede tener como equivalencias la forma greco-latina (*Eutypiose*) o la forma alemana (*Holzhartfäule*).
- h) Finalmente, se ha constatado la existencia de diversas metáforas y metonimias en la selección de términos tratado, cuestión esta que analizaremos con mayor detalle en el epígrafe siguiente.

Lo expuesto con anterioridad nos conduce a establecer, en función de las premisas planteadas en la hipótesis inicial de este trabajo, y los objetivos en él propuestos, las siguientes conclusiones:

—*Conclusiones sobre el análisis lexemático-funcional aplicado a la traducción*

La organización terminológica en dominios y subdominios léxicos siguiendo el MLF puede resultar extraordinariamente útil en el caso de términos que no poseen una equivalencia en la LM; también puede ser útil al traductor para determinar, al menos de forma orientativa, la equivalencia conceptual de un término en la LM en el caso de que no existan recursos y herramientas para encontrar un término equivalente.

En este sentido, cada uno de los términos que definen los dominios o subdominios pueden considerarse “palabras clave” a partir de las cuales se agrupan el resto de términos que podrán ser vinculados a cada uno de los dominios o subdominios establecidos. Esta organización onomasiológica es, precisamente, la que relaciona conceptos, cuestión esta previa y fundamental para encontrar el significado equivalente adecuado en la lengua de partida.

Por otra parte, queda constatado que es precisamente la relación conceptual la que establece la relación entre los términos, facilitando con ello la labor del traductor a la hora de encontrar el término más adecuado en la lengua meta.

Esta ordenación en dominios y subdominios permite, incluso, una clara labor de documentación previa a la traducción del texto, dado que del mismo modo que podemos agrupar los términos, también nos será posible agrupar los textos en función de que su temática esté relacionada con uno u otro dominio o subdominio.

—*Conclusiones sobre el análisis terminológico*

1. En lo concerniente a la formación de palabras, como se ha visto en la exposición de resultados, podemos concluir que la lengua alemana

posee mecanismos de formación de términos, también de aquellos otros perteneciente al léxico especializado de la viticultura, que la hace altamente productiva, por lo que el traductor, conociendo los sistemas de formación de palabras, junto a la identificación conceptual de una o varias de las partes que la integran, puede llegar a comprender el concepto de este significante nuevo, y, con ello, llegar a encontrar la equivalencia más adecuada para la traducción de los textos, máxime cuando, salvo lo especificado para algunos dominios, tales como la cultura, la promoción o incluso el cultivo de la vid, se trata de un lenguaje altamente denotativo, sin lugar a malas interpretaciones de significado en la mayoría de los casos.

2. Junto a esta cualidad a la que acabamos de hacer referencia, es también importante señalar el papel que juegan las metáforas y metonimias en el léxico vitícola. En este sentido, hemos de significar que, en ocasiones, por metonimia, el mismo término hace referencia a dos conceptos diferentes. Es el caso del lema “bojo”, que en español puede hacer referencia a la “barriga” de la barrica, pero también al orificio que se hace en el punto de mayor perímetro exterior para permitir que entre la venencia y poder sacar muestras de vino. En alemán, no obstante, hemos de tener en cuenta dos equivalencias: *Fassbauch* (barriga) y *Spundloch* (orificio para espichar). La composición determinativa en alemán concede al traductor la posibilidad de poder identificar con claridad cada término y concepto, pues en el primer caso, la segunda parte de la composición (*-bauch*) aporta el significado de “barriga”; del mismo modo, *-loch* hace referencia al orificio, lo que conlleva a no tener dudas a la hora de elegir la equivalencia en cualquiera de los casos planteados.
3. Las metáforas del vino hacen referencia, fundamentalmente, a partes del cuerpo y relaciones de sentimiento (brazo > *Schenkel*; cabellera radicular > *Wurzelwerk*; pulgar > *Rebzapfen*; yema > *Auge*; espaldera > *Spalier* / *Spaliererziehung*; bojo > *Fassbauch*; lágrima > *Tränen* / *Kirchenfenster*). En este sentido, puede suceder que la metáfora se

encuentre en ambas lenguas de trabajo o únicamente en una de ellas. Así, por ejemplo, “cabellera radicular” solo tiene relación metonímica con el cuerpo humano en español, como también ocurre con el término “pulgar”. Otros términos hacen referencia a personas (nieto > *Nebentrieb*), vestimenta y complementos (zarcillo > *Ranke*; capa > *Aussehen*; sombrero > *Tresterhut*) o a objetos (púa > *Edelauge*).

Conclusiones finales y líneas de investigación futuras

Los resultados obtenidos nos llevan a considerar que el lenguaje del cultivo de la vid y del vino responde a la confluencia de otros muchos lenguajes, que abarcan desde el lenguaje general, hasta tecnicismos pertenecientes a la Biología, la Química, el Turismo, la Enología, la Arquitectura, la Jurisprudencia, etc. Se trata, pues, de un complejo entramado de lenguajes especializados y semi-especializados que forman parte de un todo común, y que responden al hiperónimo [vino], a partir del cual los términos se organizan de manera jerárquica y en función de los dominios y subdominios conceptuales establecidos.

La investigación aquí presentada entronca, pues, de lleno con el Proyecto de Investigación I+D *WeinApp: Sistema multilingüe de información y recursos vitivinícolas*, en cuyo seno nació la presente Tesis Doctoral, que aborda de manera mucho más amplia el estudio de la terminología del vino desde otras lenguas, además del alemán. Por ello, esperamos que este trabajo contribuya de manera significativa a conseguir una base de datos terminológica multilingüe que pueda ser empleada por todos los agentes económicos y sociales presentes en la elaboración, la comercialización y el consumo del vino, especialmente en una Comunidad Autónoma como es Andalucía, que cuenta con seis Denominaciones de Origen.

Esta misma filosofía de relación conceptual y jerárquica puede ser aplicada en una investigación futura a los géneros y tipologías textuales, pues, en definitiva, la actividad económica que impulsa la producción de vino ha de materializarse en una serie de documentos, tales como el registro vitícola, la ficha de cata, la nota de cata, los documentos de transporte, los seguros contra

inclemencias metereológica, la pesada y el registro de entrada de cosecha, etc. Esta variedad de textos nos ha llevado a descubrir la posibilidad de integrar, junto con la terminología, un estudio más global, que pueda conjugar concepto, significado, colocación, discurso textual, y género textual. De esta forma, entendemos que se abordaría el estudio desde los múltiples puntos de vista posibles y aplicables a la traducción de textos vitivinícolas.

Bibliografía

—Estudios sobre el vino y el léxico del vino

- ÁLVAREZ, M. (2017a). La degustación del vino a través de los textos. Aproximación a la terminología de la cata de vinos en los manuales decimonónicos divulgativos sobre enología. En: MARTÍNEZ, A. B. & JIMÉNEZ, I. (eds.). *Sobre la práctica de la traducción y la interpretación en la actualidad. Volumen I: De traducción y terminología científica y técnica*. Granada: Comares, 45-62.
- _____. (2017b). *Terminología y traducción de textos agroalimentarios: vitivinicultura (francés-español)*. Córdoba: Ediciones Don Folio.
- _____. (2012). Terminología vitícola del *Dictionnaire général des termes propres à l'agriculture* de Louis Liger. En *Estudios Franco-Alemanes. Revista Internacional de Traducción y Filología* 4: 3-26.
- ÁLVAREZ, M.; COBOS, I. (eds.). (2018). *La traducción y la interpretación en contextos especializados: un enfoque multidisciplinar para la transmisión del conocimiento científico*. Granada: Comares.
- ARMENTIA, J. I. (2008). El periodismo de consumo en la red: las webs especializadas en vinos. En: SABÉS F. & VERÓN, J. J. (eds.), *Internet como sinónimo de convergencia mediática y tecnológica*. Zaragoza: Asociación de la Prensa de Aragón.
- BAJO, F. (2006). La terminología enológica del español en el siglo XIX: la influencia francesa. En: SÁNCHEZ, M. T. (ed.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, 167-194.
- _____. (2003). La terminología enológica del español del siglo XIX. En: *Asclepio* 55 (2): 159-172.
- _____. (2002). El nacimiento del léxico científico-técnico del vino en España: Esteban de Boutelou. Disponible en <http://dfe.uab.cat/neolcyt/images/stories/estudios/enologia/baj2002.pdf>
- . Fecha de elaboración de consulta: [10 de febrero de 2018].

- BALBUENA, M. C. (2018a). La confluencia de lenguajes especializados en la traducción alemán-español de textos vitivinícolas: nuevos ámbitos profesionales e investigadores para la traducción. En: GÓMEZ, C. *et. al.* (eds.), *La traducción del futuro. El futuro de la traducción*. Madrid: Escolar y Mayo, 41-49.
- _____. (2018b). La traducción de textos jurídico-enológicos: géneros textuales y terminología (alemán-español). En ÁLVAREZ, M. & COBOS, I. (eds.). (2018). *La traducción y la interpretación en contextos especializados: un enfoque multidisciplinar para la transmisión del conocimiento científico*. Granada: Comares, 85-95.
- _____. (2018c). La traducción de folletos informativos para el enoturismo: la D. O. Montilla-Moriles. En: RODRÍGUEZ, S. & GONZÁLEZ, A. (eds.). *Estudios lingüísticos en torno al turismo: terminología, cultura y usuarios*. Valencia: Tirant lo Blanc, 73-84.
- _____. (2018d). Metodología AICLE y aprendizaje por tareas para la adquisición de léxico especializado alemán en el sector de la vitivinicultura. En: GÓMEZ, E. & JOHNSTONE, R. (coord.), *Nuevas perspectivas en educación bilingüe: investigación e innovación*. Granada: Universidad de Granada, 31-40.
- _____. (2017). Hacia una clasificación de la terminología vitinícola multilingüe: el proyecto WeinApp En: MARTÍNEZ, A. & JIMÉNEZ, I. (eds.). *Sobre la práctica de la traducción y la interpretación en la actualidad. Volumen I: De traducción y terminología científica y técnica*. Granada: Comares, 63-75.
- _____. (2015). El tratamiento del término *wîn / wein* en la literatura alemana de la Edad Media. *Alfinge. Revista de Filología* 27: 29-41.
- BALBUENA, M^a. C.; ÁLVAREZ, M. (Eds.). (2015). *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba: Ediciones Don Folio.
- BARROS, P. (2008). "Estudio lingüístico sobre la terminología vitivinícola de Tierra de Barros (Badajoz)". En: BECERRA, J. M. & TORRES, F. (Coord.), *Estudios de Lengua Española: Homenaje al profesor José María Chamorro*, pp. 51-70.

- BELTRÁN, R. (2010). Enoturismo y traducción. En: IBÁÑEZ, M. et. al. (eds.). *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, 47-61.
- BLÁZQUEZ, J. M. (2012), "Terminología normalizada aplicada a la gestión en investigación enológica". En: *La semana vitivinícola*, 3380, p 1251.
- BOSIO, I. V.; CUBO, L. (2010). Patrones de ordenamiento cognitivo en el Análisis Sensorial de Vinos (ASV). En: *Estudios avanzados* 14: 193-206.
- CAPANAGA, P. (2004). Publicidad y nuevos consumos: algunos motivos para hablar del lenguaje del vino en la clase E/LE. Disponible en <https://cvc.cervantes.es/Literatura/aispi/pdf/20/II_03.pdf>. [Fecha de elaboración de consulta: 20 de junio de 2019].
- CARRILLO, A. (2005). El vino en los recipientes con los que se mide y en los que se almacena. Catálogo léxico. *Revista Murciana de Antropología* 12: 329-336.
- CASTELLANO, J. M. (2017). Textos en el ámbito institucional multilingüe de la OIV: consideraciones y propuestas. En: MARTÍNEZ, A. B. & JIMÉNEZ, I. (eds.). *Sobre la práctica de la traducción y la interpretación en la actualidad. Volumen I: De traducción y terminología científica y técnica*. Granada: Comares, 77-94.
- _____. (2015). Traducción especializada y terminología de textos vinícolas: la base de datos E-Bachuss. En: BALBUENA, M^a. C. & ÁLVAREZ, M. (Eds.). (2015). *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba: Ediciones Don Folio, 35-53.
- CASTILLO, P. (2012). Las paremias en torno al campo semántico del vino en alemán y su traducción al español. En: *Estudios Franco-Alemanes* 4, 57-71.
- COBOS, I. (2018). La adquisición de terminología especializada (alemán-español): el lenguaje jurídico del sector vitivinícola. EN: GÓMEZ, E. & JOHNSTONE, R. (eds.). *Nuevas perspectivas en educación bilingüe: investigación e innovación*. Granada: Editorial Universidad de Granada, 81-90.
- _____. (2017). La traducción del certificado de origen en la exportación del vino. Aproximaciones jurídicas y traductológicas. En: MARTÍNEZ, A. B. &

- JIMÉNEZ, I. (eds.). *Sobre la práctica de la traducción y la interpretación en la actualidad. Volumen I: De traducción y terminología científica y técnica*. Granada: Comares, 95-112.
- _____. (2015). La exportación del vino en Europa: textos para traducir y legislación vigente. En: BALBUENA, M^a. C. & ÁLVAREZ, M. (Eds.). (2015). *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba: Ediciones Don Folio, 71-106.
- CORBACHO, A. (2004). Apuntes sobre fraseología en torno al vino como componente base en las lenguas alemana y española: un estudio lingüístico-contrastivo". En: *Babel AFILIAL: Aspectos de Filología Inglesa y Alemana* 13: 111-128.
- DE CUADRA, T. (2003). *Lexicografía, vino e internet*. En: *Añil* 25: 21-23.
- DE LA PEÑA, C. (2005). El vino en el arte. Comentarios sobre la representación del dios dispensador de la alegría en la Edad Moderna. *Revista Murciana de Antropología* 12: 413-425.
- EINSENREICH, K. (2006). Descripción de vinos: problemas de traducción español-alemán. En: SÁNCHEZ, M. T. (ed.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, 347-358.
- GILARDONI, S. (2007). Descrivere il vino: análisis semantico-lessicale di una terminología specialistica. En: *L'Analisi lingüística e letteraria* 1: 25-46.
- GONZÁLEZ, G.; FERRER, M.; CARBONNEAU, A.; MOUTOUNET, M. (2003). Adaptación de la vinificación en tinto en función del potencial polifenólico de las uvas. Experiencias realizadas en la vendimia 2001. *Agrociencia* VII (1): 59-67.
- GUIRADO, D. (2005). El Niño de las Uvas: aproximación a su estudio. *Revista Murciana de Antropología* 12: 387-394.
- HUERTAS, C. (2015). Consideraciones traductológicas sobre la localización de páginas web del sector vitivinícola español. En: BALBUENA, M^a. C. & ÁLVAREZ, M. (Eds.). (2015). *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba: Ediciones Don Folio, 107-120.

- IBÁÑEZ, M.; SÁNCHEZ, M. T.; GÓMEZ, S. & COMAS, I. (eds.) (2010). *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid.
- IBÁÑEZ, M. (2010). El dominio vitivinícola: de la cepa a la copa. En IBÁÑEZ, M.; SÁNCHEZ, M. T.; GÓMEZ, S. & COMAS, I. (eds.). *Vino, lengua y traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, 227-258.
- _____. (2007). La comunicación vitivinícola: vino, lengua y traducción. En: *Le Bulletin de L'OIV. Organisation internationale de la vigne et du vin. Revue technique internationale* 80 (911-912-913): 77-96.
- _____. (2006). Aproximación al estudio del lenguaje de la vid y el vino en el ámbito francés y español. En SÁNCHEZ, M. T. (coord.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, 101-116.
- IÑARREA, I.; CABELLO, N.; BENITO, M. (2019). *Ejercicios sobre vocabulario del francés de la vid y el vino para hispanohablantes*. Logroño: Universidad de La Rioja, Servicio de Publicaciones.
- LÓPEZ, B.; ROBERTS, R. P. (2017). Metaphors in Wine – Tasting notes in English and Spanish. *Hermeneus. Revista de la Facultad de Traducción e Interpretación de Soria* 19: 139-163.
- LOUREIRO, M. D.; SUÁREZ, B. (2007). Parámetros agronómicos y enológicos de variedades cultivadas en el Principado de Asturias. En: *XXVIII Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. Almendralejo: Cultural Santa Ana, 283-292.
- LLORACH, A. (2005). Toponimia del vino en la Región de Murcia. *Revista Murciana de Antropología* 12: 309-328.
- LÚQUEZ, C. V.; FORMENTO, J. C. (2002). Flor y fruto de vid (*Vitis vinífera* L.). Micrografía aplicada a la viticultura y enología. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias* 34 (1): 109-122.
- MAGALLANES, F.; BALBUENA, M. C. (2002). El vino como tema recurrente en la literatura medieval árabe y alemana. *Actas de las XXIV Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros*. Almendralejo: Asociación Cultural Santana, 529-536.

- MARÍN, J.; MIGUEL, C. (1998). Influencia de las técnicas de estabilización y embotellado en la calidad del color de vinos blancos. Análisis colorimétricos. En *Información Tecnológica* 9 (6): 273-282.
- MAROTO, N.; SÁNCHEZ, M. (2016). Viticultores, pero enoturistas: variación neológica y registros de uso en el lenguaje del vino. En: SÁNCHEZ, M. C. & AZORÍN, D. (coords.). *Estudios de neología del español*. Murcia: Universidad de Murcia, Servicio de Publicaciones, 153-177.
- MARTÍNEZ, P.; BELTRÁN, D. (2005). Bibliografía del Vino. Una perspectiva antropológica. *Revista Murciana de Antropología* 12: 429-458.
- MARTÍNEZ, F. (2005). El vino en la medicina popular. *Revista Murciana de Antropología* 12: 368-372.
- MARTÍNEZ, A. (1995). Aproximación al léxico de la vinificación en La Rioja. *Berceo* 129: 9-39.
- MARTÍNEZ, C. (2015). Los atributos subjetivos asociados al vino presentes en expresiones fijas alemanas y en las españolas. Una aproximación intercultural. EN: BALBUENA, M. C. & ÁLVAREZ, M. (Eds.). *Lenguajes especializados y traducción: Vitivinicultura*. Córdoba: Ediciones Don Folio, 133-144.
- MARTÍNEZ, M^a. I. (2009). Aspectos terminológicos en traducción científica español-francés. Un caso práctico. En *Entreculturas* 1: 487-511.
- MONTES, R. (2005). En torno a la vid y la fiesta de “El Raspajo” en Las Torres de Cotillas (1450-1914). *Revista Murciana de Antropología* 12: 293-296.
- NEGRO, I. (2013). El lenguaje del vino a través de las notas de cata y la publicidad. En: *Revista Española de Lingüística* 43 (2): 151-173.
- OESTREICHER, A. (2005). La filoxera en España. Bases para su estudio y consecuencias socio-económicas en la región de Murcia. *Revista Murciana de Antropología* 12: 199-208.
- PALLARÉS, M. (2005). El vino en la sabiduría popular: de los proverbios bíblicos a los refranes populares españoles. *Revista Murciana de Antropología* 12: 337-344.

- PAREDES, M.^a J. (2006). Peculiaridades terminológicas del lenguaje de la cata de vinos. En *VII Congreso de Lingüística General: actes, del 18 al 21 de abril de 2006*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 49.
- PLANELLES, M. (2013). Construcciones del lenguaje del vino en español y en francés. *Cuadernos de Investigación Filológica* 39: 205-220.
- PSZCZÓLKOWSKI T. (2015). Sauvignon Blanc, Cabernet-Sauvignon y Carmenère, cepas claves de la viticultura actual de Chile. En: *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad* 2 (4): 1-16.
- SALMERÓN, J.; CABALLERO, M. (2005). Ordenanzas de bodegoneros y mesoneros de Murcia en 1585. *Revista Murciana de Antropología* 12: 263-268.
- SANCHA, J. C. (2006). La cata del vino y su terminología. En: SÁNCHEZ, M. T. (coord.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, 77-84.
- SÁNCHEZ, A. J. (2005). El vino en los cuentos populares. En: *Revista Murciana de Antropología* 12: 345-360.
- SÁNCHEZ, F. J. (2005). Arquitecturas vinícolas. *Revista Murciana de Antropología* 12: 395-412.
- SÁNCHEZ, M. T. (2013), "Estudio descriptivo de la traducción de referencias culturales vitivinícolas en la traducción alemán-español de textos de promoción enoturística". En: *Hikma* 12, pp. 115-140.
- _____ (2010), "El superlativo en las presentaciones de bodegas españolas y alemanas: un estudio descriptivo de traducciones". En: IBÁÑEZ, M. (Coord.), *Vino, lengua y traducción*. Vol. 1, pp. 119-140.
- _____ (2010), "El tratamiento de la terminología vitivinícola en las traducciones al alemán de sitios web de bodegas castellano-leonesas". En: RAMOS, M. T. (Coord.), *El vino y su publicidad. De la economía a la lingüística*. [recurso electrónico], p. 19.
- _____. (2006). La terminología jurídica del etiquetado y el embotellado en español y alemán en la legislación comunitaria. En: SÁNCHEZ, M. T. (ed.), *El lenguaje de la vid y el vino y su traducción*. Valladolid: Universidad de

Valladolid, Secretariado de Publicaciones e Intercambio Editorial, 195-214.

ZAMORA, J. Á. (2005). Jugo de cepas, sangre de uvas: la viticultura y la vinificación en el antiguo Oriente Próximo. *Revista Murciana de Antropología* 12: 69-100.

—Estudios sobre Terminología y el Modelo Lexemático Funcional

ADELSTEIN, A. (2007). *Unidad léxica y significado especializado: modelo de representación a partir del nombre relacional madre*. Tesis Doctoral. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra.

BÁRCENA, E.; READ, T. (1999). Hacia un modelo de formalización del conocimiento léxico con fines informáticos. *Epos XV*: 425-434.

CABRÉ, M. T.; ESTOPÀ, R.; VARGAS, C. (2012), “Neology in specialized communication”. En: *Terminology* 18 (1), pp. 1-8.

CABRÉ, M. T.; FERNÁNDEZ, S.; FREIXA, J. (2011), “A proposed method for analysing the dynamics of cognition through term variation”. En: *Terminology* 17 (1), pp. 49-73.

CABRÉ, M. T. (1999), *La terminología: representación y comunicación. Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra.

_____ (2005), “El trabajo terminológico multilingüe de enriquecimiento lingüístico: una propuesta metodológica”. En: *Ibérica*, Vol. Extra 1, 19-41.

FABER, P.; L’HOMME, M.-C. (2014), “Lexical semantic approaches to terminology. An introduction”. En: *Terminology* 20 (2), pp. 143-150.

_____ (2011), “The dynamic of specialized knowledge or the perception-action interface”. En: *Terminology* 17 (1), pp. 9-29.

_____ (2010), “Terminología, traducción especializada y adquisición de conocimiento”. En: ALARCÓN, E. (Coord.), *La traducción en contextos especializados. Propuestas didácticas*. Granada: Atrio, 87-90.

FABER, P.; MAIRAL, R. (1998). Dominios y esquemas de predicado: hacia una productividad léxica. En WOTJAK, G. (ed.), *Teoría del campo y semántica léxica*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 233-273.

- GARCÍA VELASCO, DANIEL. (2003). *Funcionalismo y Lingüística: la Gramática Funcional de S. C. Dik*. Oviedo: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo.
- JUNG, Linus. (1999). *La Escuela Traductológica de Leipzig desde una perspectiva lexemático-funcional*. Tesis Doctoral. Granada: Universidad de Granada.
- KAGEURA, Kio; UMINO, Bin. (1996). Methods of automatic term recognition: a review. *Terminology* 3 (2): 259-289.
- MARTÍN MINGORANCE, L. (1977). *Estudio contrastivo del proceso de composición en inglés y español*. Tesis Doctoral. Granada: Universidad de Granada.
- _____. (1983). Las unidades sintagmáticas verbales en inglés y en español. Metodología de análisis. En: MARÍN RUBIALES, A. (ed.). (1998). *El Modelo Lexemático-Funcional: El legado de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Universidad de Granada, 19-32.
- _____. (1984). Lexical fields and stepwise lexical decomposition in a contrastive English-Spanish verb valency dictionary. En: MARÍN, A. (ed.). (1998). *El Modelo Lexemático-Funcional: El legado de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Universidad de Granada, 33-46.
- _____. (1985a). La semántica sintagmática del adjetivo: parámetros para la organización de un lexicón inglés/español de valencias adjetivales". En: MARÍN, A. (ed.). (1998). *El Modelo Lexemático-Funcional: El legado de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Universidad de Granada, 47-60.
- _____. (1985b). Bases metodológicas para un estudio contrastivo del léxico derivado. En: MARÍN, A. (ed.). (1998). *El Modelo Lexemático-Funcional: El legado de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Universidad de Granada, 61-82.
- _____. (1990a). Functional Grammar and Lexematics in Lexicography. En: MARÍN, A. (ed.). (1998). *El Modelo Lexemático-Funcional: El legado de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Universidad de Granada, 101-132.
- _____. (1990 b). La descripción de la lengua inglesa en la gramática funcional de Simon C. Dik. En: MARÍN, A. (ed.). (1998). *El Modelo Lexemático-Funcional: El legado de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Universidad de Granada, 133-176.

- PRIETO, J. A.; TERCEDOR, M. I.; INÉS, C. (2013), “La multidimensionalidad conceptual en la traducción médica”. En: *Skopos* 3: 167-184.
- SCHWVARDO, W.; KOY, J. (2012), *Weinrecht*. Regensburg: Walhalla-Verlag.
- SOSA, E. (2001). *Análisis funcional cognitivo de los procedimientos de prefijación locativa en inglés*. Tesis Doctoral. Universidad de La Laguna: Servicio de Publicaciones.
- TONIOLO, M. T.; ZURITA, M. E. (2016). Elaboración y crianza del vino. Aporte al léxico de especialidad. *Cuadernos de la ALFAL* 8: 9-24.
- WÜSTER, E. (2010). *Introducción a la Teoría General de la Terminología y a la lexicografía terminográfica*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada.

—Estudios sobre viticultura, vinicultura y enología

- AGUDO García, Lorenzo (2014). *La vid. organografía y Fisiología*. [Recuperado de: <https://es.slideshare.net/Lorenzo2061969/la-vid-fisiologa>. Acceso: 20/10/2019].
- ALMANZA, P. J. (2011). *Determinación del crecimiento y desarrollo del fruto de vid (Vitis vinífera L.) bajo condiciones de clima frío tropical*. Tesis Doctoral. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- ALTUBE, H. A.; CABELLO, F.; ORTIZ, J. M. (1992). Caracterización de variedades y portainjertos de vid (*Vitis vinifera* L.) mediante isoenzimas de las raíces. En: *Agriscientia* IX (2): 21-29.
- ÁLVAREZ, F.; REYES, L.; GÓMEZ, A. (2005). *Manual básico de viticultura en Tarroconte – Acentejo*. Tarroconte: Consejo Insular de Canarias.
- BAEZA, P.; BARTOLOME, M. C. et. al. (1999). Diferencias en la superficie foliar de cuatro sistemas de conducción de la vid y sus consecuencias en el desarrollo y la producción. *Investigación Agrícola: Producción y Protección Vegetal* 14 (1-2): 173-190.
- Baumann, Artur; Sauer, Edgard. (2005). *Schneiden statt Schippeln. Anmerkungen zum Rebschnitt*. Kitzingen: Weinbauring Franken e. V. & Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau.

- Belitz, H. D.; Grosch, W. (1922). *Lehrbuch der Lebensmittelchemie*. Berlin: Springer Verlag.
- Blanco Hernáez, Juan Antonio (2013). *Aclareo mecánico en viticultura: efectos sobre los componentes de la producción en la composición de la uva y el vino*. Tesis Doctoral. Logroño: Universidad de La Rioja.
- Blouin, Jaques; Guimberteau, Guy. (2012). *Maduración y madurez de la uva*. Madrid: Ediciones Mundiprensa.
- Blouin, J.; Peynaud, É. (2006). *Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino*. Madrid: Mundiprensa Ediciones.
- Bouchardat, A. (1847). *Tratado completo de Historia Natural*. Madrid: Impresores de Hilario Martínez.
- Boutelou, Claudio. (1817). *Elementos de agricultura. Tomo I*. Madrid: Francisco Fernández Dávila.
- Brendel, G. (2015). Anthraknose und ähnliche Erscheinungen in Schnittgärten. Disponible en: <http://heinrich-birk-gesellschaft.de/wp-content/uploads/2015/12/7-Antraknose-und-%C3%A4hnliche-Erscheinungen-im-Schnittgarten.pdf>. [Acceso: 23/07/2019].
- Bronner, Phillip. (1834). *Der Weinbau in Süd-Deutschland*. Heidelberg: Universitätsbuchhandlung.
- Buján Fernández, Josep. (2003). *Guía de la nueva cultura del vino*. Barcelona: Rubes Editorial.
- Cambra Álvarez, M. Ángel. (1997). *La necrosis bacteriana de la vid, causada por Xylophilus ampelinus. Detección serológica, distribución en Aragón y sensibilidad varietal*. Tesis Doctoral. Valencia: Universidad Politécnica de Valencia.
- Carbonell-Bejerano, P.; Rodríguez, V.; Hernáinz, S.; Grimplet, J.; Royo, C.; Martínez-Zapaler, J. M. (2012). Análisis transcriptómico de la maduración en uvas de 'Tempranillo' y 'Albariño' (*Vitis vinífera* L.) clasificadas según densidad. En: *Actas de Horticultura* 60: 554-557.

- Casassa, Luis Federico. (2007). *Efecto de dos variantes de maceración prefermentativa en frío (MPF) sobre la composición y características organolépticas de vinos Malbec*. Tesis Doctoral. Universidad Nacional de Cuyo. Disponible en: https://www.researchgate.net/profile/L_Casassa/publication/259644128_EFECTO_DE_DOS_VARIANTES_DE_MACERACION_PREFERMENTATIVA_EN_FRIO_MPF SOBRE LA COMPOSICION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE VINOS MALBEC/links/02e7e52d0971774a25000000.pdf).
- Cereceda Ortega, Patricia. (2016). *Estudio del efecto de tapones de corcho con diferente diámetro e inserción sobre vino y cava*. Trabajo Fin de Máster. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili.
- Dagatti, Carla V.; Becerra, Violeta C.; Herrera, M^a. E. (2015). Caracterización de daños producidos por *Meloidogyne* spp. (Nemata: Tylenchida) en la vid de Mendoza, Argentina. *Revista de Ciencias Agrícolas* 31 (2): 51-62.
- De Hidalgo Tablada, J. (1870). *Tratado del cultivo de la vid en España. Su perfeccionamiento y mejora*. Madrid: Librería de la señora viuda e hijos de Don José Cuesta Editores.
- De Jaime Gómez, José; de Jaime Lorén, José María (2003). La elaboración del vino en el refranero. *Paremia* 12: 27-39.
- Del Moral de la Vega, José. (2017). La yesca de la vid. *Phytoma España. La revista profesional de sanidad vegetal* 285: 9.
- Del Rivero, J. M.; García-Marí, F. (1984). Ensayo de productos contra la yesca de la vid y la piral de la vid en tratamientos de invierno. *Boletín- Servicio de Defensa contra Plagas* 10: 13-30.
- Drawert, F. Über Anthocyane in Trauben, Mosten und Weinen. Methoden zur Anreicherung und Trennung der Farbkomponenten. En: *Vitis* 2: 288-304.
- Ecker, Harald. (2011). *Die Welt der Weine – Die Kunst des Verkostens*. Norderstedt: Books on Demand GmbH.
- Faúndez López, Patricio Efraín. (2017). *Efecto de los cortes de poda sobre la viabilidad de la madera en vides cv. Cabernet Sauvignon manejadas bajo*

- el sistema de poda de multipitón*. Tesis Doctoral. Universidad de Talca. Disponible en: <http://dspace.utalca.cl/handle/1950/11180>. [Acceso 20/10/2019].
- Fimbres Fontes, Adán; Martínez Díaz, Gerardo; Valenzuela Ruiz, Manuel de Jesús (2000). Alta y baja humedad con riego por goteo en vid para mesa y su efecto en las yemas florales. *Terra Latinoamericana* 18: 219-224.
- Fritsch, Wilhelm. (1999). *Wein. Verstehen und genießen*. Münster: Springer Verlag.
- Geffroy, Olivier; López, Ricardo, Serrano, Eric; Dufourcq, Thierry; Gracia-Moreno, Elisa; Cacho, Juan; Ferrerira, Vicente. (2013). Impacto de las pulverizaciones foliares de nitrógeno realizadas al envero sobre las características de los vinos tintos. www.infowine.com – *Revista de Internet de Viticultura y Enología* 4 (3). Disponible en: <https://www.infowine.com/intranet/libretti/libretto10643-01-1.pdf>. [Acceso 14/04/2019].
- Golsen, K. C. (1844). *Verhandlungen und Versammlung deutscher Wein- und Obstproduzenten*. Zweibrücken: Ritterschen Buchhandlung.
- Guerra, E. G.; Zúñiga, M. E. (2003). Tratamiento enzimático en la extracción de aceite de pipa de uva, *Vitis vinífera*, por prensado en frío. En: *Grasas y Aceites* 54 (1): 53-57.
- Guerrero, Diego R.; Mroginski, Luis A.; Krivenky, Mario A.; Domínguez, Martín C. (2010). Micropropagación de portainjertos de vid de interés para la provincia de Misiones. *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias* 42 (2): 143-159.
- Heide, Carl.; Schmitthenner, F. (1922). *Der Wein. Weinbau und Weinbereitung, Chemie und Untersuchung des Weines*. Wiesbaden: Springer GmbH.
- Heintl, Franz von. (1831). *Der Weinbau: nach den zwölf Monaten des Jahres in zwölf Abtheilungen*. Leipzig: Baumgärtners Buchhandlung.
- Hidalgo Togores, J. (2006). *La calidad del vino desde el viñedo*. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.

- Hidalgo Togores, J.; Hidalgo Fernández-Cano, L. (2010). *Tratado de viticultura I*. Madrid: Mundiprensa Ediciones.
- Hoffmann, André. (2015). Wissen und Erfahrung bei der Abwehr von Spätfrostschäden im deutschen Weinbau. En: *Integrative Risk and Security Research* 3: 28-35.
- Hronský, Stefan. (2000). Einfluss von Stockbelastung und Schnittlänge auf Grünmassebildung und Traubenertrag bei der Sorte *Welschriesling*. En: *Mitteilungen Klosterneuburg* 50: 131-136.
- Huergo, José María. (1899). *Antracnosis de la vid*. Buenos Aires: Ministerio de Agricultura de la República Argentina.
- Hurrel, Julio A.; Cabanillas, Pablo; Guerrero, Elián L.; Deluchi, Gustavo. (2014). Naturalización y etnobotánica de *Vitis labrusca* L. (*Vitaceae*) en la región rioplatense, Argentina. En: *Revista del Museo Argentino de Ciencias Naturales* s. n., 16 (1): 13-18.
- Iñarrea Las Heras, Manuel; Negueruela Suberbiola, A. Ignacio; Pérez, Encarnación. (1993). Estudio de la evolución del color de uva de la variedad tempranillo durante su maduración. *Óptica pura y aplicada* 26 (2): 542-548.
- Joyo Coronado, Germán Elías; Narrea Cango, Mónica. (2015). Fluctuación poblacional de plagas insectiles en el cultivo de la vid variedad Red Globe, en la zona de El Carmen-Chincha. Perú. En: *Anales Científicos* 76 (1): 99-105.
- Kubalek, Eva. (2010). *Früher war die Arbeit bequemer! Weinbau und Arbeitswelt der Weinhauer in der niederösterreichischen Thermenregion am Beginn des 21. Jahrhunderts*. Dissertation. Universitäts Wien.
- Laguna Lumbreras, Emilio. (2003). Sobre las formas naturalizadas de *Vitis* L. (*Vitaceae*) en la Comunidad Valenciana, I. Especies. En: *Flora Montiberica* 23: 46-82.
- López Estudillo, Antonio. (1992). La vid y los viticultores de Jerez, la crisis comercial y el impacto de la filoxera: un campo abierto a la investigación. *Revista de Historia de Jerez* 1: 23-43.

- Lúquez Bibiloni, Claudia V.; Formento, Juan Carlos; Díaz Peralta, Eduardo. (2007). Las yemas, principal reservorio de levaduras entre los órganos aéreos vegetativos y reproductivos de la vid (*Vitis vinífera* var. Malbec). *Revista de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad de Cuyo* 39 (1): 83-91.
- Maldonado Navarro, Luis Armando; Vieira de Figueiredo, Fernando A.; Martínez Díaz, Gerardo (eds.). (2011). *Seminario de Viticultura*. México D. F.: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.
- Márquez Díaz, R. (2009). *Viticultura y cata de vinos tranquilos*. Madrid: Visión Libros.
- Martínez-Flórez, S.; González-Gallego, J.; Culebras, J. M.; Tuñón, M^a. J. (2002). Los flavonoides: propiedades y acciones antioxidantes. *Nutrición Hospitalaria* XVII (6): 271-278.
- Mehofer, M.; Hanak, K.; Schuckenschlager, B.; Vitovec, N.; Schober, V.; Wendelin, S.; Prinz, M. (2019). Einfluss der Entblätterung vor der Blüte auf Traubenqualität und Ertrag von "Riesling" und "Zweigelt". En: *BIO Web of Conferences* 15. [Disponible en: <http://doi.org/10.1051/bioconf/20191501005>].
- Mieres, Alberto; Andrade, Adrián; García, Dedyamil; Londoño, Peggy. (2012). Extracción del aceite de la semilla de uva variedad "Criolla negra" y su caracterización. *Anales de la Universidad Metropolitana* 12 (1): 193-206.
- Mijares y García-Pelayo, M.; Sáez Illobre, J. A. (2007). *El vino: de la cepa a la copa*. Madrid: Mundiprensa Ediciones.
- Otero-Mazoy, I; Canosa, P.; Rodríguez-Vega, I.; Oliveira, J.M.; Masa, A.; Vilanova, M. (2010). La variedad Albariño en el Valle del Salnés (D. O. Rias Baixas). En: *MOL. AGROFOR* 10: 99-100.
- Pardo, A.; Perona, M. A.; Pardo, J. (2005). Utilización del raspón de uva en la elaboración de sustratos específicos para cultivo de *Pleurotus ostreatus* (Jacq. ex Fr.) Kummer. *ITEA* 101 (1): 59-69.
- Pérez Moreno, Ignacio. (2002). La filoxera o el invasor que vino de América. *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa* 30: 218-220.

- Pire, Reinaldo; Tortolero, Eliécer. (1993). Efecto de la humedad del suelo sobre la brotación de la vid en condiciones tropicales. *Agronomía tropical* 43 (1-2): 75-86.
- Porras Soriano, Andrés (2006). *Mejora de la tecnología de la pulverización de productos fitosanitarios sobre plantaciones de vid en espaldera*. Tesis Doctoral. Córdoba: Universidad de Córdoba, Servicio de Publicaciones.
- Ramírez Cepeda, Manuel. (2010). Las bodegas Loewenthal-Morales. En: *Documentos de Arquitectura y Patrimonio* 2: 25-40.
- Renyer, Alain. (2012). *Manual de viticultura. Guía técnica de viticultura*. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- Rodríguez López, Pascasio. (1996). *Plagas y enfermedades de la vid en Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Gobierno de Canarias, Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.
- Rodríguez Miguel, Justo. (2006). Conjunto de aperos empleados en la vendimia. *Belezos. Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja* 1: 4-9.
- Rojas Clemente, Simón de. (1807). *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, con un índice etimológico y tres listas de pantas en que se caracterizan varias especies nuevas*. Madrid: Imprenta de Villalpando.
- Romero García, C.; Lorenzo Caputto, G.; Palencia Pérez, L. (2004). Técnicas de sobreinjerto y reinjerto. Experiencias en viñedos del marco de Jerez. *ITEA Vegetal extra* 25: 95-99.
- Ruiz Pulpón, Ángel Raúl. (2013). El viñedo en espaldera: nueva realidad en los paisajes vitícolas de Castilla-La Mancha. En: *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles* 63: 249-270.
- Santamaría, P.; López, R.; Gutiérrez, A. R.; García-Escudero, E. (1995). Influencia de la temperatura en la fermentación alcohólica. En *Zubía* 7: 137-149.
- Schopfer, Peter. (1989). *Experimentelle Pflanzenphysiologie. Einführung in die Anwendungen*. Berlin: Springer Verlag.

- Schreieck, Patri, et. al. (2009). Wann und wie stark enblättern? En *Der Badische Winzer*, Juni: 25-29.
- Valor, Oswaldo; Bautista, Dámaso. (2001). Estudio fenológico de cuatro variedades de vid bajo las condiciones de El Tocuyo, estado Lara. *Bioagro* 13 (2): 57-63.
- Velásquez-Valle, Rodolfo; Galindo-Reyes, Manuel Antonio; González-Gaona, Ernesto; Revelles-Torres, Luis Roberto. (2013). *Presencia y manejo de los virus hoja de abanico y enrollamiento de la hoja en viñedos de Aguascalientes*. México D.F.: Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.
- Vivas, Nicolás. (2005). *Manual de tonelería. Destinado a usuarios de toneles*. Madrid: Ediciones Mundiprensa.
- Weber, Andreas Otto. (1999). *Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter. Altbayern – Österreichischer Donauraum – Südtirol*. Stuttgart: Franz Steiner Verlag.
- Wegler, Richard. (2013). *Chemie der Pflanzenschutz- und Schädlingsbekämpfungsmittel*. Berlin: Springer Verlag.
- Weib, B. (2003). *Traubentransport und Traubenannahme*. Neustadt an der Weinstraße: Weinbau und Oenologie.

—Normativa y jurisprudencia

- (2011). *Reglamento (UE) No 559/2011 de la Comisión de 7 de junio de 2011 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) no 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de captano, carbendazima, ciromazina, etefon, fenamifos, tiofanato-metil, triasulfurón y triticonazol en determinados productos*

—Obras lexicográficas y bases de datos terminológicas consultadas

Althaus, Hans Peter. (2006). *Kleines Wörterbuch der Weinsprache*. München: Verlag C. H. Beck.

Chemie-Lexikon. Recurso web. Disponible en: <https://www.chemie.de/lexikon>.

Diccionario del vino. Recurso web. Disponible en: <http://www.diccionariodelvino.com>.

Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache. Disponible en: <http://dwds.de>.

Online Wortschatz-Informationssystem Deutsch. Disponible en: <http://owid.de>.

Kompaktlexikon der Biologie. Disponible en: <https://www.spektrum.de/lexikon/biologie-kompakt/>.

Robinson, Jancis. (2007). *Das Oxford Weinlexikon*. München: Hallwag Verlag.

Terminología del vino. Recurso web. Disponible en: <https://www.gourmets.net/terminologia-vino&letra=A>.

Wein-Plus Glossar. Disponible en: <https://glossar.wein-plus.eu/>.

Wiesenthal, Mauricio (2011). *El gran diccionario del vino*. Barcelona: Edisa.

Zaddach, Manfred. (2012). *Wine-Dictionary/ Wein-Wörterbuch. Englisch-Deutsch/ Deutsch-Englisch*. Norderstedt: Books on Demand (BoD).

—Artículos de prensa y boletines

(2016). “5 Merkmale, die Sie zu einem Weinkenner machen”. *Focus Online*. 2/11/2016. Disponible en: https://www.focus.de/weinwelt/weinkenner-5-merkmale-die-sie-zu-einem-weinkenner-machen_id_6062784.html. [Acceso: 13.10.2018].

Ariza, Mariluz. (2018). “Rafael Ramírez pregonará la Fiesta de la Vendimia”. *Diario Córdoba* 11/09/2018. Disponible en: https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobaprovincia/rafael-ramirez-pregonara-fienda-vendimia_1250055.html. [Acceso: 15.09.2019].

Bellido, Juan Pablo. (2019). “La vendimia se generaliza con la recolección de la uva autóctona”. *Diario Córdoba* 23/08/2019. Disponible en: <https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobaprovincia/vendimia->

- [generaliza-recoleccion-uva-autoctona_1319403.html](http://www.lavanguardia.com/comer/materia-primas/20181109/452790875851/cata-vino-consultorio-ferran-centelles.html). [Acceso: 3/09/2019].
- Centelles, Ferrán. (2018). “¿Qué se debe valorar cuando se cata un vino?”. *La Vanguardia*. 9/11/2018. Disponible en: <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-primas/20181109/452790875851/cata-vino-consultorio-ferran-centelles.html>. [Acceso: 13/05/2018].
- Gerald, Franz. (2019). “Überraschend gute Tropfen”. *Spiegel Online*. 3/11/2019. Disponible en: <https://www.spiegel.de/stil/deutschland-wein-kaufen-auktionen-tauschboersen-ueberraschungspakete-a-1290549.html> [Acceso: 30.11.2019].
- _____. (2019b). “Amphorenwein: Der Ton macht nicht die Musik”. *Spiegel Online*. 11/8/2019. Disponible en: <https://www.spiegel.de/stil/amphorenwein-der-ton-macht-nicht-die-musik-a-1279541.html>. [Acceso: 30.11.2019].
- Huertas, M. José. (2019). “Los mejores vinos Chardonnay del viejo y nuevo Mundo”. *La Vanguardia*. 25/5/2019. Disponible en: <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-primas/20190529/462536627743/vinos-catas-la-vanguardia-chardonnay.html>. [Acceso: 20/06/2019].
- Gil, Alberto. (2012). “La Rioja Baja afila el corquete”. *La Rioja*. 20/08/2012. Disponible en: <https://www.larioja.com/20120819/local/region/rioja-corquete-201208192043.html>. [Acceso: 09/04/2018].

—Webgrafía

Acenología. Revista de Enología científica y profesional	—	http://www.acenologia.com/
AEMET, Agencia Estatal de Meteorología	—	www.aemet.es
Badischer Weinbauverband e. V.	—	http://www.badischer-weinbauverband.de

Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau e. V.	—	https://www.bwv-net.de/
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau	—	http://www.lwg.bayern.de/
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten	—	http://www.stmelf.bayern.de/
Bodegas Paniza	—	https://www.bodegaspaniza.com
Cata del vino	—	https://www.catadelvino.com/
Consejo Regulador D.O.P. Montilla-Moriles	—	https://www.montillamoriles.es/
Der Rheingauer Weinbandverband e. V.	—	https://www.rheingau.com/weinbauverband/
Deutsche Weinakademie	—	www.deutscheweinakademie.de
Deutsches Institut für Normung (DIN)	—	https://www.din.de/de
Deutsches Weininstitut	—	www.deutscheweine.de
Diccionario del vino	—	http://www.diccionariodelvino.com
Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache	—	http://dwds.de
El blog de la Adega	—	http://adega-alandeval.blogspot.com/
Enterwine (Tienda online)	—	https://www.enterwine.es/
Falstaff Deutschland. Geniessen Wein, Essen, Reisen	—	www.falstaff.de
Fine-Das Weinmagazin	—	www.fine-magazines.de
Fränkischer Weinbauverband e. V.	—	https://frankenwein-aktuell.de

BIBLIOGRAFÍA

Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein und Obstbau	—	http://www.weinobstklosterneuburg.at/
Kompaktlexikon der Biologie	—	https://www.spektrum.de/lexikon/biologie-kompakt/
Mondovino	—	www.mondovino.ch
Online Wortschatz-Informationssystem Deutsch	—	http://owid.de
Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)	—	http://www.oiv.int/es/organizacion-internacional-de-la-vina-y-el-vino
Origen. La Revista del sabor rural	—	https://www.origenonline.es/
Österreich Wein	—	https://www.oesterreichwein.at
ProWein	—	www.prowein.de
Rebsortenbücher	—	www.rebsortenbuecher.de
RECEVIN. Red Europea de Ciudades del Vino	—	http://www.recevin.net
Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg	—	www.lvwo-weinsberg.de
Verband Deutscher Weinexporteure e. V.	—	www.vdw-weinexport.de
Vitis-Vital	—	https://www.vitis-vital.de
Vitivinicultura. Viveros Barber	—	http://www.vitivinicultura.net/
Vinaria. Österreichs Zeitschrift für Weinkultur	—	www.vinaria.at
Vinum – Europas Weinmagazin	—	www.vinum.de
Wein Kenner	—	www.weinkenner.de
Weinwelt	—	www.weinwelt.info