

LOS TÉRMINOS ENOLÓGICOS PROPUESTOS POR SÁNCHEZ SALVADOR EN LA TRADUCCIÓN DE *L'ART DE FAIRE LE VIN* (1800) DE CADET-DE-VAUX¹

Francisca Bajo Santiago
Universidad Rovira i Virgili

1. El nacimiento de la enología en España

A finales del siglo XVIII tiene lugar en Francia el nacimiento de la química moderna. La aplicación de las nuevas teorías químicas al proceso de elaboración de vinos favoreció la aparición de una nueva ciencia: la enología².

En este periodo reina en España un ambiente muy favorable al desarrollo científico (Portela 1998: 48-49). Los estudiosos españoles se apresuraron a traducir los tratados de química europea³ y también los textos de enología. Como anota Pan-Montojo (1989: 12) “La lectura de la literatura extranjera produjo un cambio substancial en el talante, preocupaciones y estilo de los tratadistas españoles”. A modo de ejemplo puede citarse el *Opusculo sobre la vinificación* del francés Juan Antonio Gervais publicado en 1820, y traducido al español por Antonio Camps sólo un año después de la aparición del original francés (1821)⁴.

Otro ejemplo es la obra del francés Cadet-de-Vaux “primera obra enológica realmente moderna, traducida en nuestro país a los tres años de su publicación” (Pan-Montojo 1989: 12). El traductor fue Don Manuel Pedro Sanchez Salvador, quien justifica así la necesidad de traducir la obra francesa:

“El arte de hacer el vino según el método del sabio C. Chaptal, ordenado por Cadet-de-Vaux, y distribuido por el gobierno en toda la República Francesa, y aun en la

¹ Este trabajo ha sido posible gracias a la concesión de una beca predoctoral de Formación de Investigadores (FI-CIRIT, 1997FI-00952) por la Generalitat de Catalunya y al proyecto *Catálogo de neologismos del léxico científico y técnico del s. XIX* (MCYT, BFF 2001). Quiero agradecer al profesor C. Garriga la ayuda prestada para el presente estudio.

² Pueden consultarse los trabajos de Peynaud (1988: 88), Riera (1993: 83) y Pan-Montojo (1989: 12).

³ Véase al respecto los trabajos de Garriga (1996, 1997, 1998a, 1998b).

⁴ Así se justifica el traductor: “El aparato-Gervais acaba de obrar en Francia una revolucion completa en el modo de hacer el vino. Este nuevo sistema de proceder á la fermentacion de la vendimia se ha generalizado en ese pais con tanta rapidez que ya no es permitido desconocer sus grandes ventajas” (Gervais 1821: Aviso al público). Pero además nos informa de la premura con que dicho aparato se introducirá en España, siendo el mismo traductor el responsable de ello, gracias a una concesión del Gobierno: “me cabe la satisfaccion de anunciarle que he logrado del Gobierno una patente esclusiva para introducir en esta monarquia el mismo aparato vinificador y condensador de la S. ra Elisabeth Gervais” (Gervais 1821: Aviso al público).

Cisalpina, me ha parecido tan útil, que no he podido resistir al deseo de comunicar sus luces á mis Compatriotas” (Cadet-de-Vaux 1803: III-IV).

Se confirma así el interés que los estudiosos españoles tenían a principios de siglo XIX acerca de los nuevos aires que recorrían la vinificación europea, especialmente la francesa.

2. La traducción de Sanchez Salvador de *L'art de faire le vin* de Cadet-de-Vaux

En la traducción realizada por Sanchez Salvador se han observado cambios con respecto al original francés. Como señala Moreno (1997: 24) recogiendo las palabras de Lépinette y San Vicente “los traductores de este período quisieron imprimir a sus traducciones científicas cierto carácter nacional, incorporando datos personales o específicamente españoles, con el propósito de distanciarse de las fuentes originales”.

Algunos de estos cambios vienen motivados por cuestiones ideológicas. Así en el original francés se lee “Je divisais ainsi les familles; *diviser pour régner!*” (Cadet-de-Vaux 1800: 31) y en la traducción española “Yo dividía así las familias, pero para su felicidad” (Cadet-de-Vaux 1803: 58). Otro ejemplo puede encontrarse en la eliminación del adjetivo *libérale*:

“et il n'appartient qu'au l'homme qui a reçu une éducation libérale, d'entendre le langage de la science” (Cadet-de-Vaux 1800: 61).

“y solo el hombre que ha tenido una buena educación podrá entender el lenguaje de las ciencias” (Cadet-de-Vaux 1803: 109).

Se han observado dos clases de modificaciones textuales, por un lado eliminaciones de texto, y por otro, ampliaciones de texto. En primer lugar, se atenderán los casos de eliminación de texto. En la versión española no se ofrecen los siguientes apartados del original: “Lettre du C. Colas”, “Observations sur les heureux effets de cette amélioration”, “Observation sur une cuve obliée” y “Des maladies du vin”.

Sanchez Salvador decide no traducir tampoco determinados fragmentos del texto francés, como las aclaraciones de carácter lingüístico que no afectan al español:

“et à Aï surtout, les vins de la seconde classe, qu'on appelle communément vins de vigneron, s'élevèrent, quoique la récolte ne fût pas médiocre, à un prix jusqu'alors ignoré dans les fastes de notre agriculture” (Cadet-de-Vaux 1800: 44).

“y sobre todo en Añ los vinos de segunda clase, aunque la cosecha no fué ni mediana, se levantaron á un precio no conocido hasta entonces en los fastos de nuestra agricultura” (Cadet-de-Vaux 1803: 79).

Por otro lado, Sanchez Salvador amplia el texto original con aportaciones propias, como la dedicatoria⁵ a Chaptal que se encuentra al principio de la traducción o la nota final⁶ que cierra el libro. Incorpora también un escrito dirigido “Al Ill.^{mo} Reyno de Navarra” donde dice lo siguiente:

“He procurado, que la traducción no desfigure al original, y que su claridad la ponga al alcance de todos los cosecheros” (Cadet-de-Vaux 1803: IV).

Ya en el interior de la obra añade un capítulo titulado “Del modo de clarificar el vino”, que justifica de la siguiente manera:

“Aunque pudiera contentarme con solo traducir la presente instrucción; como mi objeto, y el de todo buen Ciudadano debe ser la utilidad pública, me ha parecido muy necesario el añadir aquí un método para clarificar los vinos, operacion tan importante, como poco conocida del comun de los cosecheros” (Cadet-de-Vaux 1803: 134).

Además, a lo largo de la traducción Sanchez Salvador incorpora numerosas notas al pie⁷. Especial interés tienen para este estudio aquellas en las que se definen distintos términos, como ocurre con *vinosidad*:

“Se entiende por vinosidad los espíritus que constituyen ó forman el vino, y su fortaleza” (El traductor)” (Cadet-de-Vaux 1803: 25).

Algunas notas sirven también para indicar las modificaciones que realiza el traductor:

“Se ha mudado este pasage del original, por no ser justo el abusar de los textos sagrados, para esplicarse con gracia tan fuera de proposito. (El traductor)” (Cadet-de-Vaux 1803: 50).

⁵ “Los labradores gozan ya de los beneficios de vuestro gobierno, y nada les resta, sino recoger el fruto de vuestras luces. Dedic. Al C. Chaptal (Cadet-de-Vaux 1803: II).

⁶ “En esta obra de pura instrucción ha sido indispensable el usar de repeticiones, lo que y la poca delicadeza de estilo deben perdonarse en favor de la claridad y la sencillez, requisitos mas esenciales” (Cadet-de-Vaux 1803: 144).

⁷ Se han contabilizado 17 notas al pie, que se acompañan de la expresión “El traductor” entre paréntesis, exceptuando las notas 16 “Vease la nota á este mismo capítulo en el resumen” y 17 “Este capítulo es añadido por el traductor”.

Otras notas se emplean para hacer aclaraciones, como la que acompaña a *tonel*:

“Medida de 280 azumbres. (El traductor)” (Cadet-de-Vaux 1803: 62).

Finalmente, en otras notas al pie Sanchez Salvador expresa su opinión:

“Esta misma razon, y aun mayor hay en España para fomentar el mejoramiento de nuestros vinos, que necesitan tan poco para perfeccionarse. (El traductor)” (Cadet-de-Vaux 1803: 3).

Entre las ampliaciones de texto destacan los juicios del traductor en los que expresa su acuerdo o desacuerdo con determinadas técnicas enológicas. Véase el siguiente ejemplo:

“Si el cubo ha estado cubierto, como debe, se puede mezclar la capa ó superficie de las brisas con estas para juntar el vino. Si el cubo no ha estado cubierto, lo que es un gran defecto, será preciso separar esta capa primera y prensarla aparte” (Cadet-de-Vaux 1803: 23).

“Si la cuve a été couverte, on peut mêler le chapeau de la vendange et le marc pour les presser et en réunir le vin. Si la cuve n’a pas été couverte, il faut presser à part le chapeau” (Cadet-de-Vaux 1800: 13).

Especial importancia tienen para nuestro estudio las aclaraciones de tipo lingüístico, como la que se ofrece a continuación:

“Quanto mas vinosidad tenga el vino, esto es quantos mas espíritus tenga, mejor es, se conserva mejor, y en fin mejor se vende” (Cadet-de-Vaux 1803: 26).

“Plus un vin a de vinosité, meilleur il est, mieux il se conserve, enfin mieux il se vend” (Cadet-de-Vaux 1800: 14).

3. La traducción de los términos enológicos

En este apartado se tratan algunas de las soluciones terminológicas que Sanchez Salvador ha propuesto para traducir determinados términos franceses. Se ha observado cómo el traductor opta por términos sintagmáticos verbales para traducir algunos verbos franceses. Como ejemplo *égrapper* que se traduce por *quitar la raspa*:

“On peut égrapper si le raisin est parfaitement mûr, et dans le cas où l’on veut un vin plus délicat et plutôt prêt à boire” (Cadet-de-Vaux 1800: 6).

“Se puede quitar la raspa, si la uva está perfectamente madura, quando se quiere hacer un vino delicado, y que se pueda beber mas pronto” (Cadet-de-Vaux 1803: 9).

También emplea *quitar la raspa* como equivalente del francés *érafler*:

“Mais qu’on y ajoute de la matière sucrée, alors on peut érafler, et on aura du vin spiritueux, susceptible de se garder” (Cadet-de-Vaux 1800: 39).

“Pero echesele materia azucarada, entonces se puede quitar la raspa, y á pesar de esto se conseguirá vino espirituoso” (Cadet-de-Vaux 1803: 68).

Otros autores enológicos del siglo XIX expresan este mismo concepto a través de términos como *derraspar* (Manso y Díaz 1895: 36), *descobajar* (Boutelou 1806: 92; Carbonell 1820: 100; Aragó 1871: 168) o *despalillar* (Boutelou 1806: 22; Bonet 1858: 51; Castellet 1865: 68-69; Aragó 1871: 166). El *Diccionario de la Lengua Castellana* de la RAE recoge el término *descobajar* en la edición de 1791. El término *despalillar* se introduce en 1925 y *desraspar* en 1936. Los términos *descobajar* y *despalillar*⁸ se han datado en Chao (1853-1855), Domínguez (1875), Serrano (1875-1882) y Montaner y Simón (1887-1898). Resulta extraño que el traductor no acudiese al verbo *descobajar* como equivalente de los términos franceses *égrapper* y *érafler*.

Sanchez Salvador recurre a la perífrasis *quitar la raspa* para traducir *égrappage*:

“La vendange; L’égrappage; Le foulage;” (Cadet-de-Vaux 1800: 47).

“La vendimia. El quitar la raspa. El pisar. (Cadet-de-Vaux 1803: 84).

Para designar el ‘proceso de quitar la raspa’ otros autores enológicos del siglo XIX emplean los términos *derrasrado* (Manso y Díaz 1895: 36) y *despalillado* (Bonet 1858: 50; Castellet 1865: 69-70; Aragó 1871: 167; Manso y Díaz 1895: 36). Éste último se incluye en el *Diccionario Enciclopédico Hispano-Americano* (1887-1898) con la marca de enología.

Otro ejemplo es el término francés *découver* que se traduce por *sacar el vino*:

“Il peut fermer les portes et fenêtres de sa foulerie, et n’y rentrer que pour découvrir” (Cadet-de-Vaux 1800: 9).

“puede cerrar las puertas y ventanas de su pisadero, y no volver á entrar en él hasta el tiempo de sacar el vino” (Cadet-de-Vaux 1803: 15).

Sólo en una ocasión se ha optado por traducir *découver* por *sacar del cubo*:

“Un pareil vin, qui se trouvait être en quelque sorte usé quand on l’a découvert, ne peut pas soutenir le travail qui l’attend dans le tonneau” (Cadet-de-Vaux 1800: 70).

⁸ En el *Diccionario Nacional* (Domínguez 1875) se presenta el término *despalillar* en el Apéndice.

“Un vino que estubiese gastado, digamoslo así, quando se saca del cubo, no podria resistir el movimiento que le espera en la cuba” (Cadet-de-Vaux 1803: 125).

Para traducir el término francés *décuvage* que designa el ‘proceso de sacar el vino de la cuba’ Sanchez Salvador recurre a *sacar el vino del cubo*:

“Les procédés de l’art de faire le vin consistant dans La vengange. La Fermentation. Le Foulage. La manière de bien gouverner la fermentation. Le Décuvage” (Cadet-de-Vaux 1800: 5).

“El arte de hacer el vino consiste en las operaciones siguientes. Vendimia. Fermentacion. Pisar la uba. Dirigir la fermentacion. Sacar el vino del cubo” (Cadet-de-Vaux 1803: 7).

En otras ocasiones se utiliza simplemente *sacar el vino*:

“*Du Décuvage*. On hésite sur le moment du décuvage” (Cadet-de-Vaux 1800: 12).

“*De sacar el vino*. Se duda acerca del tiempo de sacar el vino” (Cadet-de-Vaux 1803: 21).

También se ha documentado *sacar del cubo*:

“Mon vin, au décuvage, était chaud à 24 degrés du thermomètre, au degré de l’eau d’un bain” (Cadet-de-Vaux 1800: 26).

“Mi vino al sacarlo del cubo estaba en veinte y quatro grados de calor del thermometro, como el agua de un baño” (Cadet-de-Vaux 1803: 48).

Otra de las opciones empleadas por Sanchez Salvador es *sacar el vino á las cubas*:

“Je retrouve dans unes notes que la chaux doit être ajoutée dans le vin au décuvage plutôt que dans la cuve même” (Cadet-de-Vaux 1800: 78).

“He observado, que la cal debe echarse al vino al sacarlo á las cubas” (Cadet-de-Vaux 1803: 143).

En la obra de Manso y Díaz *Conferencias Enológicas* (1895) se han documentado los términos *descubar* y *descube*:

“CRIANZA Y CONSERVACIÓN DE LOS VINOS. Al descubarlos no son áun propiamente tales; de aquí ha nacido llamarles en muchas localidades mostos, y nosotros los hemos llamado mosto-vino; necesitan proseguir su fermentación para depurarse mejor, clarificarse, abrillantarse y ponerse en condiciones de darlos al consumo” (Manso y Díaz 1895: 86).

“También se construyen mostímetros que tienen una escala única con divisiones en

grados, medios grados y cuartos, que representan la cantidad de alcohol que tendrá (si fermenta bien) el vino resultante, y en el 0º de la escala marcado el descube, trasiego, suelta ó saca, como denominan en distintos países á la separación del ollejo después de la fermentación tumultuosa” (Manso y Díaz 1895: 55).

Para traducir el término francés *cuver* Sanchez Salvador opta por distintas soluciones. Así se ha documentado el equivalente *manejar el vino en el cubo*:

“C’est surtout un vin coloré que recherchent les vigneron, et leur manière de cuver est un puissant obstacle à sa coloration” (Cadet-de-Vaux 1800: 26).

“Los viñadores apetece sobre todo un vino de color, y su modo de manejarlo en el cubo es el mayor obstaculo, para que lo tome” (Cadet-de-Vaux 1803: 47).

También emplea *tener el vino en el cubo*:

“Il a cuvé *treize jours*: tout en se frayant un sentier nouveau, on suit de l’oeil le sentier battu, dans la crainte de trop s’écarter” (Cadet-de-Vaux 1800: 39).

“Aquel tubo el vino trece dias en el cubo: las mas veces al tomar una senda nueva, se mira con atencion al camino abandonado por el temor de separarse demasiado de el” (Cadet-de-Vaux 1803: 67).

Otra de las opciones es *estar en el cubo*:

“Les vins mousseaux de la Champagne ne cuvent guères que vingt-quatre heures” (Cadet-de-Vaux 1800: 71).

“El vino espumoso de Champaña no está en el cubo mas de veinte y quatro horas” (Cadet-de-Vaux 1803: 127).

Para el término francés *cuver* Sanchez Salvador propone como equivalente la expresión *poner en un cubo*:

“Séparer les raisins verts et pourris pour les cuver à part, leur mélange altère la qualité du vin” (Cadet-de-Vaux 1800: 50).

“Separar las uvas verdes, y pudridas, para ponerlas en un cubo aparte, porque su mezcla altera la calidad del vino” (Cadet-de-Vaux 1803: 89).

Más tarde opta por la expresión *estar en el cubo*:

“La rafle, sans avoir cuvé avec le moût, lui communique une partie de son principe acerbe et rend ce vin plus susceptible de se garder” (Cadet-de-Vaux 1800: 62).

“La raspa que no ha estado en el cubo con el mosto, comunica una parte de su principio aspero, y hace á este vino mas capaz de guardarse” (Cadet-de-Vaux 1803:

111-112).

Sanchez Salvador emplea el término *encubar* como equivalente a *verser dans le tonneau*:

“Sur quatre pièces de vin rouge et sur une des deux de mon vin blanc, j’ai ajouté, au moment où on le versait dans le tonneau, une once et demie de chaux vive récemment éteinte” (Cadet-de-Vaux 1800: 26-27).

“A cien cantaros de vino colorado, ó tinto, y veinte y cinco de mi vino blanco todo junto, eché al mismo tiempo de encubarlo onza y media de cal viva recién apagada” (Cadet-de-Vaux 1803: 49).

Para traducir el término sintagmático nominal *mise en tonneaux* recurre también a *encubar*:

“Les demandes innombrables faites pendant les vendanges firent penser que la vente serait rapide, et on ne s’était pas trompé dans cette conjecture, puisqu’elle fut presque entièrement effectuée aussitôt après la mise en tonneaux” (Cadet-de-Vaux 1800: 44).

“Los innumerables encargos hechos durante las vendimias, hicieron esperar que la venta sería rápida, y no fué engañosa esta esperanza, pues se efectuó casi enteramente á luego de haberse encubado” (Cadet-de-Vaux 1803: 78).

El término *encubar* se encuentra en el diccionario de la RAE desde *Autoridades* (1726-1739). También se define en Chao (1853-1855), Domínguez (1875), Serrano (1875-1882) y Montaner y Simón (1887-1898). Resulta extraño que Sanchez Salvador no acuda a *encubar*, afianzado en el uso de la lengua, para traducir el término francés *cuver*, y si lo emplee en otros casos en los que el original francés utiliza expresiones como *verser dans le tonneau*.

Para designar el ‘proceso de introducir el vino en las cubas’ el francés emplea el término *cuvage*. El traductor opta por distintas soluciones, como *tener en el cubo*:

“Qui, certes, il faut en prolonger le cuvage, pour, au défaut des pirituosité (sic), leur donner fermeté et même dureté” (Cadet-de-Vaux 1800: 39).

“Ciertamente es necesario prolongar el tenerlo en el cubo, para que en defecto de espiritosidad se le dé fortaleza, y aun aspereza” (Cadet-de-Vaux 1803: 68).

También se ofrece como equivalente *detencion en el cubo*:

“Mais qu’on y ajoute de la matière sucrée, alors on peut érafler et on aura du vin spiritueux, susceptible de se garder, et dont le cuvage pourra se restreindre à trois ou quatre jours au plus” (Cadet-de-Vaux 1800: 39).

“Pero echesele materia azucarada, entonces se puede quitar la raspa, y á pesar de esto se conseguirá vino espirituoso, capaz de guardarse, y cuya detencion en el cubo podrá reducirse á tres, ó quatro dias á lo mas” (Cadet-de-Vaux 1803: 68-69).

En la obra de Lecannu *Preceptos generales para la buena vinificacion* (1871) traducida por Torres Muñoz de Luna se han documentado los términos *encubacion* (Lecannu 1871: 92) y *encubamiento* (Lecannu 1871: 84) para designar este proceso. Ninguno de estos términos se recoge en el DRAE. En cambio, en Domínguez (1875) y Serrano (1875-1882) sí se define el término *encubamiento*.

En francés se emplea el término *foulage* para designar el ‘proceso de pisar la uva’. Sanchez Salvador opta por traducirlo empleando el verbo *pisar* o la perífrasis *pisar la uba*:

“Ceci prouve combien on a eu raison de dire que le vigneron, par sa méthode vicieuse de foulage et décuvaige, faisait vin et vinaigre” (Cadet-de-Vaux 1800: 73).

“Esto prueba con quanta razon se ha dicho, que el cosechero ignorante con su método vicioso de pisar, y de sacar el vino hace vinagre en lugar de vino” (Cadet-de-Vaux 1803: 132).

“Les procédés de l’art de faire le vin consistant dans La Vendange. La Fermentation. Le Foulage” (Cadet-de-Vaux 1800: 5).

“El arte de hacer el vino consiste en las operaciones siguientes. Vendimia. Fermentacion. Pisar la uba” (Cadet-de-Vaux 1803: 7).

En otros textos enológicos del s. XIX se emplean los términos *pisado* y *pisa* para designar ese mismo proceso. El término *pisado* se ha documentado en Bonet (1858: 53), Castellet (1865: 101-102), Lecannu (1871: 83) y Manso y Díaz (1895: 10). El término *pisa* es utilizado por Boutelou (1806: 19), Bonet (1858: 52), Aragó (1871: 171) y Manso y Díaz (1895: 38). En el diccionario de la Real Academia Española se recoge este término desde *Autoridades* (1726-1739). En los diccionarios no académicos del siglo XIX también sólo se encuentra *pisa*: Chao (1853-1855), Domínguez (1875), Serrano (1875-1882), Montaner y Simón (1887-1898). Resulta curioso que Sanchez Salvador no acuda a esta solución terminológica como equivalente de *foulage*.

El adjetivo francés *fermentescible* se traduce por *de fermentacion*:

“Il est vrai que j’ai ajouté de la matière sucrée qui a beaucoup ajouté au mouvement fermentescible” (Cadet-de-Vaux 1800: 39).

“es verdad, que le eché materia azucarada, lo que le ayudó mucho al movimiento de fermentacion” (Cadet-de-Vaux 1803: 67).

Este término se ha documentado en español en las obras de Castellet (1865: 75), Lecannu (1871: 85-86) y Aragó (1871: 98). Se encuentra definido en Chao (1853-1855), Domínguez (1875) y Serrano (1875-1882). De manera similar el adjetivo *oenologique* se traduce por el sintagma preposicional *de la enología*:

“Un des services les plus signalés qu’aient rendus à nos cantons la nouvelle doctrine oenologique, c’est d’avoir développé la nature du sucre et d’avoir fixé la manière de l’employer” (Cadet-de-Vaux 1800: 43).

“Uno de los mayores servicios que la nueva doctrina de la Enología ha hecho á nuestro pais ha sido el haber descubierto la naturaleza del azucar, y de haber fijado el método de emplearlo” (Cadet-de-Vaux 1803: 76-77).

El término *oenologica* se ha documentado en Boutelou (1806: portada) y bajo la variante *enológico/a* en Aragó (1871: 124-125) y Manso y Díaz (1895: VIII). Este término se introduce en el *Diccionario de la lengua Castellana* de la RAE en la edición de 1899. Se encuentra definido en el diccionario de Serrano (1875-1882) bajo el lema *oenológico, ca.* Quizás los equivalentes españoles *fermentescible* y *enológico* no estaban aun afianzados en el uso, de ahí que Sanchez Salvador optase por utilizar un complemento preposicional. Sin embargo, el traductor no tiene problemas a la hora de traducir el sustantivo *oenologiste* por *enologista*⁹.

4. Conclusión

La obra de Cadet-de-Vaux se sitúa en un momento clave para la enología: su nacimiento. Este estudio ha permitido conocer mejor la terminología enológica de principios del siglo XIX, cuando a la antigua terminología de la elaboración de vinos se suman nuevas propuestas lingüísticas fruto de la incorporación de la ciencia. Así por ejemplo, llama la atención que Sanchez Salvador no traduzca los términos franceses *égrapper* y *érafler* por *descobajar*, documentado en el *Diccionario de la Lengua Castellana* de la Real Academia Española en la edición de 1791. Por otro lado, es comprensible que opte por traducir los

⁹ “Le cit. Perrier croit, ce dont tout oenologiste est bien convaincu, que la fabrication des vins mousseux de Champagne est fort susceptible de perfection” (Cadet-de-Vaux 1800: 46). “Cree el C. Perrier, como todo Enologista, que la fabricacion de los vinos espumosos de Champaña es muy susceptible de perfeccion” (Cadet-de-Vaux 1803: 81).

adjetivos franceses *fermestescible* y *oenologique* por los complementos preposicionales *de fermentacion* y *de la enología*, ya que los equivalentes españoles *fermentescible* y *enológico* posiblemente no estaban aun afianzados en el uso. Sin embargo, no tiene problemas a la hora de traducir el sustantivo *oenologiste* por *enologista*. Los ejemplos estudiados ponen de manifiesto las dificultades terminológicas a las que se enfrentaban los traductores de los textos enológicos del siglo XIX.

5. Bibliografía

Aragó, B. (1871). *Tratado completo sobre el cultivo de la vid y elaboracion de vinos de todas clases*. Madrid: Librería Central de D. Mariano Escribano.

Bonet, M. (1858). *De la fermentacion alcohólica del zumo de la uva*. Madrid: Imprenta de E. Aguado.

Boutelou, E. (1806). *Idea de la practica eonologica de Sanlucar de Barrameda* (ed. facsímil, Sanlúcar de Barrameda: Bodegas Antonio Babardillo, 1994).

Cadet-de-Vaux (1800). *L'art de faire le vin*. Paris: Bureau de la Décade Philosophique.

Cadet-de-Vaux (1803). *Arte de hacer el vino*. Pamplona: Imprenta de la Viuda de Longás (ed. facsímil, San Sebastián: Editorial Txertoa, 1983).

Carbonell, F. (1820). *Arte de hacer y conservar el vino*. Barcelona: Antonio Brusi (ed. facsímil, Catalunya: Institut Català de la Vinya i el Vi, 1992).

Castellet, B. (1865). *Enología española o Tratado sobre los vinos de España y su bonificacion*. Barcelona: Imprenta de Gomez é Anglada.

Chao, E. (dir.) (1853-1855). *Diccionario enciclopédico de la lengua española*. Madrid: Imprenta y librería de Gaspar Roig.

Domínguez, R. J. (1875). *Diccionario Nacional*. Madrid: Imprenta y librería de M. Guijarro.

Garriga, C. (1996). “Apuntes sobre la incorporación del léxico de la química al español: la influencia de Lavoisier”. *Documents pour l'histoire du française langue étrangere ou seconde* 18. 419-435.

Garriga, C. (1997). “La recepción de la nueva nomenclatura química en español”. *Grenzgänge* 4. 33-48.

Garriga, C. (1998a). “El *Diccionario Universal de Física* de Brisson (1796-1802) y la fijación lexicográfica de la terminología en español”. En García Turza, C. et al. (eds.) (1998). *Actas del IV Congreso Internacional de Historia de la lengua Española*. Vol. II. Logroño: Universidad de la Rioja. 179-190.

Garriga, C. (1998b). “Química, enseñanza y divulgación de la terminología: las “Lecciones de química teórica y práctica” de Morveau, Maret y Durande”. En Brumme, J. (ed.) (1998). *La història dels llenguatges iberorromànics d'especialitat (segles XVII-XIX); solucions per al present*. Barcelona: UPF. 163-174.

- Gervais, J. A. (1821). *Opusculo sobre la vinificacion*. Barcelona: Antonio Brusi.
- Lecanu, R. L. (1871). *Preceptos generales para la vinificacion*. Madrid: Imprenta de la Sra. V. é Hijas de D. A. Peñuelas.
- Manso, V. C. y Díaz, M. (1895). *Conferencias enológicas*. Madrid: Imprenta de los Hijos de M. G. Hernández.
- Montaner y Simón (1887-1898). *Diccionario Enciclopédico Hispano-americano de literatura, ciencia y artes*. Barcelona: Montaner y Simón.
- Moreno, J. A. (1997). “El *Essai sur l'électricité des corps* (1746) de Jean-Antoine Nollet: Primer texto sobre física eléctrica traducido al español”. *Grenzgänge* 4. 17-32.
- Pan-Montojo, J. (1989). *La vitivinicultura en España (1700-1988)*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Peynaud, E. (1988). *Le vin et les jours*. París: Bordas.
- Portela, E. (1998): *La química en el siglo XIX*. Madrid: Akal.
- Real Academia Española (1726-1739). *Diccionario de la lengua castellana*. Madrid: Imprenta de Francisco del Hierro. En Real Academia Española (2001). *Nuevo Tesoro de la Lengua Española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1791). *Diccionario de la lengua castellana*. Madrid: Viuda de Joaquin Ibarra. En Real Academia Española (2001). *Nuevo Tesoro de la Lengua Española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1869). *Diccionario de la lengua castellana*. Madrid: Imprenta de D. Manuel Rivadeneyra. En Real Academia Española (2001). *Nuevo Tesoro de la Lengua Española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1899). *Diccionario de la lengua castellana*. Madrid: Imprenta de los señores de Hernando y Compañía. En Real Academia Española (2001). *Nuevo Tesoro de la Lengua Española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1925). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1936). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Real Academia Española (1992). *Diccionario de la lengua española*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Riera i Tuèbols, S. (1993). “L’entrada de la ciència moderna a l’enologia”. En Giralt, E. (coord) (1993). *Vinyes i vins. Mil anys d’història*. Vol. I. Barcelona: Universitat de Barcelona. 83-102.
- Serrano, N. M. (1875-1882). *Diccionario universal de la lengua castellana, ciencias y artes*. Madrid: Biblioteca Universal Ilustrada. Astort Hermanos Editores.

