

**UNIVERZA V LJUBLJANI
FILOZOFSKA FAKULTETA
ODDELEK ZA PREVAJALSTVO**

VALENTINA KRISTANČIČ

**Kontrastivna analiza angleškega, italijanskega in
slovenskega besedišča ter angleško-italijansko-slovenski
slovar s področja vinarstva in vinogradništva**

Magistrsko delo

Ljubljana, 2019

**UNIVERZA V LJUBLJANI
FILOZOFSKA FAKULTETA
ODDELEK ZA PREVAJALSTVO**

VALENTINA KRISTANČIČ

**Kontrastivna analiza angleškega, italijanskega in
slovenskega besedišča ter angleško-italijansko-slovenski
slovar s področja vinarstva in vinogradništva**

Magistrsko delo

Mentor: doc. dr. Primož Jurko

Študijski program:

Prevajanje: slovenščina – angleščina – italijanščina

Ljubljana, 2019

ZAHVALA

Zahvalila bi se vsem, ki so mi na kakršenkoli način pomagali pri pisanju tega magistrskega dela.

Najprej bi se rada zahvalila **mentorju, doc. dr. Primožu Jurku**, ki me je spremljal in usmerjal pri nastajanju in zaključevanju dela.

Posebna zahvala gre **sošolkam**, ki sem jih spoznala v prvem letniku faksa in se je med nami spletla neverjetna vez, ki še vedno traja. Niste mi polepšale le študijskih let, za vedno boste ostale v mojem življenju.

Največja zahvala pa gre **družini**, ki mi je omogočila študij, me bodrila tudi v najtežjih trenutkih in mi vedno stala ob strani.

Hvala tudi **vsem ostalim profesorjem** za vse predano znanje, izkušnje in nasvete.

Brez vseh vas mi zagotovo ne bi uspelo.

HVALA!

Izveček

Cilj magistrskega dela je analiza in primerjava angleškega, italijanskega in slovenskega besedišča s področja vinarstva in vinogradništva. Namen je zbrati in predstaviti besedišče, ki se s tega področja najbolj uporablja, kar smo predstavili z izdelavo slovarja. Pri selekciji gesel smo si pomagali z izdelavo korpusa. Pozorni smo bili na to, kako se têrmin uporablja in kako je preveden. Ker sta panogi vinarstva in vinogradništva zelo razširjeni, lahko predvidevamo, da bo kar nekaj izrazov ostalo neprevedenih (torej da se tudi v ostalih jezikih uporablja angleška/italijanska verzija) oz. da bo veliko têrminov ohranilo francoski izraz. Za gesla, ki niso imela prevoda, smo predlagali slovenski prevod.

Ključne besede: vinarstvo, vinogradništvo, kontrastivna analiza specializiranega besedišča, prevajalske strategije, specializirana leksikografija

Abstract

The purpose of my MA thesis is to analyze and compare English, Italian and Slovenian specialized vocabulary in the field of winemaking and viticulture. The purpose of the analytical part is to collect and present the vocabulary that is most used in this field. The terminology of winemaking and viticulture is presented in a specialized English – Italian – Slovenian dictionary. The selection of headwords was based on a specialized corpus that we compiled from reliable sources. We observed how the English term was used in different texts and translated into Slovene and Italian. As the winemaking and viticulture industries are widespread, we can assume that many terms will be left untranslated or remain in the original language (usually French). We suggested translation for the headwords that did not have an equivalent in each language.

Keywords: winemaking, viticulture, contrastive analysis of specialized vocabulary, translation strategies, specialized lexicography

VSEBINA

1. UVOD	1
2. TEORETIČNI DEL	2
2.1 KORPUSI	2
2.2 TIPI KORPUSOV	3
2.2.1 Referenčni korpusi	3
2.2.2 Specializirani korpusi	3
2.2.3 Vzorčni korpusi	3
2.2.4 Statični in dinamični korpusi.....	4
2.2.5 Primerljivi korpusi.....	4
2.2.6 Vzoredni korpusi	4
2.3 KARAKTERISTIKE KORPUSOV	5
2.3.1 Količina	5
2.3.2 Kakovost.....	5
2.3.3 Dokumentiranost	5
2.3.4 Enostavnost	6
3. TEMINOLOŠKI SLOVARJI	7
4. PREVODNE STRATEGIJE	8
4.1 Sposojenke	8
4.2 Kalki.....	8
4.3 Dobesedni prevod	9
4.4 Transpozicija.....	9
4.5 Modulacija	9
4.6 Ustreznost ali ekvivalenca	10
5. KAJ JE VINO?	11
5.1 KATERE SO ZNAČILNOSTI VINA?	14
5.2 KAKO OKUŠAMO VINO – VINSKE DEGUSTACIJE?	15
5.3 KAKO RAVNAMO Z VINOM?	18
5.3.1 Shranjevanje vina	18
5.3.2 Serviranje vina.....	18
5.4 KAKO KOMBINIRAMO VINO S HRANO?	19
6. RAZISKOVALNI DEL	20
6.1 IZDELAVA KORPUSA	20
6.2 IZDELAVA SLOVARJA.....	22
7. ANALIZA SLOVARJA	24

7.1	STRUKTURA SLOVARSKEGA ČLANKA	24
7.2	PREVODNE STRATEGIJE.....	25
7.2.1	Gesla brez ustreznice.....	25
7.2.2	Prevodne ustreznice in prevodne strategije	27
8.	SKLEP	29
9.	POVZETEK.....	31
10.	SUMMARY	33
11.	VIRI IN LITERATURA	34
a.	INTERNETNI VIRI.....	34
12.	SLOVAR.....	37

1. UVOD

Dejavnost vinarstva in vinogradništva ima na območju Slovenije dolgoletno tradicijo. Pojavnost in prepoznavnost slovenskih vin na svetovnem trgu sta se v zadnjih letih zelo povečali in, sodeč po razvijajočih se trendih, lahko pričakujemo, da bodo v prihodnjih letih naša vina dosegla visok svetovni nivo.

Ob vsakodnevnem sodelovanju z vinarji in vinogradniki z območja Goriških brd smo opazili, da obstaja jezikovna prepreka pri komuniciranju naših proizvajalcev ob predstavitvi lastnih izdelkov na tujih trgih, še posebno v angleškem jeziku. Težave pa se niso pojavljale pri sami predstavitvi vin (na primer pri opisu degustacijskih lastnosti), ampak predvsem ob opisovanju del in težav, ki se ob proizvodnji vina pojavljajo tako v vinogradih kot v vinskih kletih.

Bližina državne meje in zgodovinski dejavniki so predvsem na območju Brd olajšali komunikacijo v italijanskem jeziku. Ker si želimo, da bi bil slovar uporabljen na širšem območju Slovenije, smo vanj vključili tudi italijansko jezikovno različico. Poleg tega pa verjamemo, da bo naš izdelek olajšal komunikacijo v slovenskem in angleškem jeziku tudi marsikateremu proizvajalcu na italijanski strani meje.

Cilj magistrskega dela je analiza in primerjava besedišča slovenščine, angleščine in italijanščine na področju vinarstva in vinogradništva. Namen dela pa je zbrati besedišče omenjenega področja in ga predstaviti v slovarju, ki bi ga uporabljali slovenski vinogradniki ob predstavitvi svojih vin na tujih trgih. S tem bi jim pomagali in olajšali delo pri pisni tvorbi besedil kot tudi verbalni komunikaciji. Tako so v tem magistrskem delu oz. slovarju izbrani vsi najpogostejši izrazi, ki se uporabljajo pri opisovanju del v vinskih kletih, vključili pa smo tudi izraze, ki so se nam zdeli relevantni pri razumevanju in poznavanju teme.

Magistrsko delo je razdeljeno na tri dele. V prvem delu smo se posvetili slovarjem, slovaropisju in korpusom. Drugi del zajema opis teme magistrskega dela, to je vina (z vsemi glavnimi lastnostmi, ravnanje z vinom, degustacije ipd.), zadnji del pa je posvečen analizi besedišča in vključuje trojezični slovar.

2. TEORETIČNI DEL

2.1 KORPUSI

Selekcijo gesel za slovar smo naredili s pomočjo korpusa, zato bomo najprej nekaj besed posvetili ravno korpusom. Korpusi so računalniške zbirke besedil oz. zbirke delov besedil, zbrani po enotnih kriterijih za namene predvsem jezikoslovnih raziskav. Danes gre predvsem za elektronske (računalniško berljive) besedilne zbirke, ki so enovite, notranje strukturirane in standardno označene glede na namen korpusa v skladu z obstoječimi standardi za njihovo gradnjo (Gorjanc 2005, 7). Korpus je zbirka avtentičnih besedil, ki so shranjena v elektronski obliki in jih lahko uporabimo za pridobivanje informacij o jeziku. Korpus se lahko definira tudi kot besedilo, sestavljeno po točno določenih kriterijih s točno določenim namenom (Atkins et al. 1991). Omeniti velja predvsem štiri glavne kriterije, ki ločijo korpuse od ostalih zbirk besedil, in sicer so to avtentičnost, elektronska oblika, velikost in specifični kriteriji (Bowker in Pearson 2002, 9).

Da je korpus avtentičen mora biti primer živega jezika. Sestavljen je iz spontane komunikacije med dvema ali več posamezniki, kar pomeni, da mora besedilo nastati spontano in ne z namenom, da bo vključeno v korpus (Bowker in Pearson 2002, 9).

Korpusi ne vsebujejo neznanih informacij o jeziku, ampak nam podajo nov pogled na to, kar že obstaja in je že znano. S pomočjo korpusnih orodij dobimo informacije o pogostosti, frazeologiji in kolokacijah (Hunston 2002, 3).

Sestavljeni so lahko iz posameznih enot, imenovanih *podkorpusi*. Sam tîrmin se lahko nanaša tudi na besedila, ki jih izberemo za potrebe korpusne analize iz že obstoječega korpusa. Lahko bi rekli, da korpusi pripomorejo k razumevanju jezika, pa tudi k razumevanju same družbe, ki se odseva v jeziku. Poleg tega korpusi prinašajo v analizo jezika več verodostojnosti, saj načrtno izbrano gradivo omogoča izpostavitvev tipičnih elementov v jeziku (Gorjanc in Fišer 2010, 10).

2.2 TIPI KORPUSOV

Z razvojem različnih korpusov se je pojavila tudi potreba po njihovem razvrščanju in oblikovanju vsaj osnovnih kriterijev za njihovo vrednotenje.

2.2.1 Referenčni korpusi

Celovito podobo nekega jezika predstavljajo referenčni korpusi. Predstavljajo izhodišče za temeljne jezikoslovne raziskave predvsem s področja slovnice in slovarja, v zadnjem času pa tudi s področja ostalih jezikovnih, humanističnih in družboslovnih raziskav, ki temeljijo na jezikovni realnosti. So večjega obsega. Za njihovo gradnjo se v izhodišču predvideva mreža kriterijev za zajemanje raznoterih besedil v korpuse glede na vrsto predvsem besediloslovnih in sociolingvističnih kriterijev. Prav zaradi svoje obsežnosti in velikosti so razdeljeni na podkorpuse, za katere pa veljajo kriteriji zajemanja besedil vanje (Gorjanc in Fišer 2010, 11).

2.2.2 Specializirani korpusi

Specializirani korpusi predstavljajo jezik v točno določeni rabi. Metodologija teh korpusov je zelo podobna metodologiji referenčnih korpusov, vendar so tu izpostavljeni določeni kriteriji glede na namen korpusa. Za slovenščino imamo specializirani korpus KoRP – Korpus besedil odnosov z javnostmi (Gorjanc in Fišer 2010, 12).

Specializirane korpuse uporabljamo za raziskave točno določenega jezika, predstavljajo pa specifičen tip besedil (Hunston 2002, 14).

2.2.3 Vzorčni korpusi

O vzorčnem korpusu govorimo, ko sestavimo korpus iz besedilnih delov in ne iz celotnih besedil. Korpusi prve generacije so v težnji po zajemanju čim bolj raznovrstnih besedil temeljili na načelu vzorčenja – enako dolgih fragmentov besedil različnih zvrsti in vrst. Z današnjega vidika so bili to sorazmerno majhni korpusi. Z jezikoslovnega vidika so besedilotvorne študije opozorile na neustreznost metode vzorčenja, saj besedilo kot fragment v bistvu izgubi status besedila, korpus pa tako ne zajame značilnosti besedilnih vrst. Z vidika korpusnega jezikoslovja takšni korpusi ostajajo zanimivi, saj so postavili neke vrste standard za zajemanje raznoterih besedil v korpuse (Gorjanc 2005, 9).

2.2.4 Statični in dinamični korpusi

V trenutku dokončne izgradnje postanejo korpusi statična pojavnost. Da bi sledili jezikovni dinamiki, se vse bolj razmišlja o dinamičnem korpusu, torej takem, ki bi spremljal jezikovno dinamiko in zares sledil trenutni podobi jezika.

Korpusi se tako lahko razvijajo v dveh smereh:

- novo besedilno gradivo nenehno le dodajamo v korpus, zaradi velike količine podatkov pa so parametri za zajemanje besedil bolj ohlapni. Dinamičnost jezika tako spremljamo s pomočjo neke vrste megakorpusa;
- korpus nenehno sprejema novo gradivo, staro pa izloča v diahrone podkorpuse, pri tem pa zagotavlja bolj ali manj enaka razmerja med besedili.

Vse bolj postaja aktualna tretja, vmesna možnost, ki kombinira idejo megakorpusa z robustnimi parametri vključevanja besedil in dela korpusa, za katerega veljajo natančno izdelani parametri vključevanja besedil. Korpusi slovenskega jezika so večinoma statični korpusi, npr. *Gigafida* (<http://www.gigafida.net/>) (Gorjanc in Fišer 2010, 12–13).

2.2.5 Primerljivi korpusi

Primerljivi korpusi so zanimivi za kontrastivne študije, saj vključujejo primerljiva besedila v različnih jezikih. Idealen primer primerljivega megakorpusa, tj. korpusa z nekaj sto tisoč pojavniciami, bi bil korpus, sestavljen iz referenčnih korpusov različnih jezikov, grajen po prekrivnih izhodiščih in načelih (Gorjanc 2005, 9).

2.2.6 Vzporedni korpusi

Za prevodoslovje so zanimivi vzporedni korpusi, saj sopostavljajo poravnano izhodiščno besedilo in prevod oziroma prevode istega besedila v drug jezik oziroma druge jezike. Poravnani korpus omogoča vpogled v prevajalske strategije in odločitve. Takšne korpuse je v osnovi težje graditi, saj je zagotavljanje ustreznih jezikovnih virov zahtevnejše. Vzporedna slovensko-angleška korpusa sta npr. korpusa *ELAN* in *TRANS* (The IJS-EILAN corpus: http://nl.ijs.si/elan/?fbclid=IwAR3pBZdpCkA2d9WioaLhqCrxfn9fzJrujbi5uNZ80b0--i6UXKL4WAyM_Cg) (Gorjanc in Fišer 2010, 13).

2.3 KARAKTERISTIKE KORPUSOV

Vsaki računalniški zbirki, ki se uporablja za jezikovne analize, lahko pripišemo določene lastnosti, ki zagotavljajo korpusu njegov status.

2.3.1 Količina

Količinski podatek o korpusu je njegova velikost, izražena v številu besed. Pri podatku o velikosti korpusa gre v bistvu za podatke o absolutnem številu izraznih enot korpusa, torej o številu enot med dvema presledkoma, kar imenujemo pojavnica (token), za razliko od podatkov o različnih besedah, za kar uporabljamo poimenovanje različica (type). Pri referenčnih korpusih smo priča težnji po zajemanju čim večje količine besedil. Ob velikosti celotnega korpusa pa je pomembna tudi velikost njegovih komponent, saj ni vseeno, v kakšnem stanju so posamezni deli korpusa.

2.3.2 Kakovost

Kakovost korpusa je določena z avtentičnostjo besedil. Predvideva se, da so besedila v korpusu del realne pisne, govorne ali elektronske komunikacije. Morebitne vplive na nerealnost komunikacije je treba v korpusu označiti. Kakovost korpusa je vezana tako na avtentičnost besedil kot tudi na avtentičnost zapisa korpusa, kjer se pričakuje vključevanje podatkov o postopkih priprave besedil, in sicer od pridobljenih za namene vključevanja korpusa do končnega procesiranja korpusnih dokumentov.

Pri analizi korpusa se je treba zavedati avtentičnosti besedil. To pomeni, da lahko v korpusu pričakujemo tudi napake, npr. v zapisu, saj ta s svojo avtentičnostjo prinaša tudi tovrstne podatke. Korpus ni nikoli »očiščen« napačnih oziroma variantnih zapisov in neformalne rabe. Popravljanje tovrstnih zapisov korpusa bi lahko vodilo v uničenje dragocenih, jezikovno pomembnih podatkov. Tudi ortografske napake so lahko kazalec jezikovne rabe pri variantnih zapisih, zato jih pri odpravljanju v korpusu ne smemo obravnavati enakovredno (Gorjanc in Fišer 2010, 14–15).

2.3.3 Dokumentiranost

Pri dokumentiranosti je pomembno, da je vsako besedilo v korpusu natančno popisano in kako so dokumentacijski podatki o besedilu ločeni od samega besedila. To zagotavljajo standardi za zapis in označevanje elektronskih besedil.

2.3.4 Enostavnost

Tudi karakteristika enostavnosti je povezana z označevanjem korpusa, torej neposredno s standardi in priporočili. Pri korpusnih dokumentih je pomembno, da pripisane oznake nikoli ne motijo prepoznavanja besedila samega, da torej lahko kadarkoli pridemo do neprekinjenega besedilnega niza. Zapis korpusa nam mora omogočiti, da v besedilu lahko ostane označeno kaj, kar bi se pri vnosu v korpus izgubilo (izpust dela besedila, naslova ...), torej podatki, ki so z jezikovnega vidika relevantni. Vse to so danes standardni elementi korpusa, vendar še ne govorimo o označenih korpusih. Korpus namreč postane označen, ko so besedilom v korpusu dodane jezikovnoanalitične korpusne oznake (Gorjanc 2005, 12).

3. TERMINOLOŠKI SLOVARJI

Lahko bi rekli, da so terminološki slovarji specializirani priročniki točno določene človeške dejavnosti, med katere sodijo take dejavnosti, ki zahtevajo posebno znanje (Kovšca 2011, 17).

Poznamo več vrst terminoloških slovarjev, namenjenih različnim uporabnikom. Običajno so njihovi naslovniki strokovnjaki iz jezikoslovja, strokovnjaki z določenega področja, študenti ali pa uporabniki, ki jih določeno področje ljubiteljsko zanima (Logar Berginc 2009, 227).

Bergenholtz in Tarp (1995, 58–59) razvrščata specifične slovarje glede na število pokritih področij, in sicer na:

- enopodročne,
- večpodročne,
- podpodročne.

Terminološke slovarje lahko razdelimo tudi glede na obseg terminologije, in sicer na:

- maksimirane slovarje,
- minimizirane slovarje.

Veliki slovarji naj bi v primerjavi z majhnimi slovarji vsebovali večji del besedišča določenega področja, medtem ko naj bi majhni slovarji vsebovali le omejen del.

Vsak terminološki slovar je ustvarjen za določen tip uporabnikov, kar pomeni, da mora biti to dejstvo upoštevano že ob sami pripravi slovarja (Bergenholtz in Tarp 1995, 20).

Čeprav naj bi bili terminološki slovarji namenjeni različnim skupinam uporabnikov, pa se večkrat izkaže, da so namenjeni predvsem strokovnjakom določenega področja. Tako v svojem prispevku ugotavlja tudi Nataša Logar Berginc (2009, 225). Na podlagi kratke analize desetih uvodnih besedil slovenskih terminoloških slovarjev ugotavlja, da so ti namenjeni predvsem uporabnikom, ki imajo diplomu z določenega področja, ljudem, ki poznajo stroko, torej strokovnjakom, in ne laikom, ki jih področje zanima.

Poleg tega bi radi izpostavili tudi misel, ki jo poda v enem izmed odstavkov, in sicer to, da po takšnih slovarjih zelo verjetno večkrat posegajo uporabniki, ki se ljubiteljsko zanimajo za

določeno področje, in ne strokovnjaki, kar pomeni, da slovar ne izpolnjuje svojega cilja (Logar Berginc 2009, 225).

Ravno to je bil razlog, da smo naš slovar poskušali izdelati tako, da bi bil priročen, informativen in razumljiv tudi uporabnikom, ki niso strokovnjaki.

4. PREVAJALSKE STRATEGIJE

V nadaljevanju bomo povzeli šest prevajalskih strategij (Vinay in Darbelnet 1995), ki jih bomo kasneje uporabili tudi za namen raziskovalnega dela.

Vseh šest prevajalskih strategij, ki jih bomo našli v nadaljevanju, se uporablja na treh ravneh, in sicer na besedni ravni, ravni stavčne zgradbe in sporočilni ravni (Munday 2001, 59).

4.1 Sposojenke

Gre za najbolj preprosto prevajalsko strategijo, ki jo uporabimo, ko želimo zapolniti praznine, neznane koncepte v besedilu, z njimi pa lahko dosegamo tudi določene stilistične učinke. Nekatere sposojenke skozi čas izgubijo status sposojenk in postanejo del domačega izrazja. To lahko opazimo v primeru besed *menu*, *hangar*, *deja-vu* itd., ki spadajo v kategorijo tujk, tj. besed, ki jih slovenimo v izgovorjavi, a ohranjajo originalen zapis (Vinay in Darbelnet 1995, 31–32). Sposojenke zapisujemo fonetično, npr. *kapučino*, *miting*, in ne tako, kot so zapisane v izvornem jeziku. Prilagodimo jih izgovorjavi, pregibanju in skladnji.

Primer sposojenk: *cultura* – *kultura*, *pizza* – *pica*, *coca cola* – *kokakola* (Salobir 2017).

4.2 Kalki

Kalki so posebna vrsta sposojenk, ki so dobesedno prevedene, ali pa so besedne zveze iz drugega jezika. Poznamo dve vrsti kalkov (Vinay in Darbelnet 1995, 32–33):

- leksikalne kalke,
- strukturne kalke, ki uvajajo novo jezikovno zgradbo.

Primeri kalkov:

I have always adored dark haired guys. Vedno sem oboževala temnolasce.

Kraj poišči na mapi (ustrezneje: na zemljevidu).

Dodaj moko na listo (ustrezneje: na seznam).

4.3 Dobesedni prevod

Pri dobesednem prevodu gre za prenos izvirnega besedila v ciljno besedilo. To prevajalsko strategijo se najpogosteje uporablja, ko dva jezika pripadata isti družini, izhajata iz istega kulturnega okolja in ko jezikovne strukture v obeh kulturah sovpadajo (Vinay in Darbelnet 1995, 34). Če dobesedni prevod izvirniku spremeni pomen, če v izvirniku nima pomena, je strukturno nemogoč ali pripada drugemu registru, potem tak prevod ni mogoč (Vinay in Darbelnet 1995, 34–35).

Primer dobesednega prevoda: She was stunning, her look was *breathtaking*. Bila je čudovita. Njen izgled je bil *dih jemajoč*.

4.4 Transpozicija

Transpozicija je prevajalska strategija, zaradi katere pride do spremembe v slovnici, ne da bi pri tem spremenili pomen sporočila, pri čemer pa lahko zaznamo težavo med slovnico in poudarkom (Newmark 1988, 85–88).

Avtorica Darja Darinka Hribar v svojem delu *Književno prevajanje* definira transpozicijo kot »manipulacijo slovničnih kategorij« in poda primere tega postopka na primeru slovenščine in angleščine. Stavek »The boat soon reached *safety* on the harbour« zahteva obvezno transpozicijo, saj bi se dobesedni prevod glasil »Čoln je pripel v *varnost pristana*«, kar je strukturno nemogoče. Pravilnejši prevod bi bil: »Čoln je kmalu prispel v *varni pristan*« (Rottmann Sušec 2015).

4.5 Modulacija

Modulacija je oblika sporočila, ki nastane zaradi spremembe vidika. O njej govorimo, ko je nek dobesedni prevod slovnično pravilen, v ciljnem jeziku pa ni primeren ali pa je neroden (Vinay in Darbelnet 1995, 36).

Vinay in Darbelnet delita modulacijo na več vrst:

- abstraktno za konkretno (*sleep in the open – spati pod zvezdami*),
- vzrok za učinek (*you're quite a stranger – vas pa ne vidimo več*),
- en del namesto drugega (*from cover to cover – od prve do zadnje strani*),
- zamenjava izrazov (*lebensgefährlich – življenjska/smrtna nevarnost*),
- tvornik namesto trpnika,

- prostor namesto časa,
- intervali in meje,
- sprememba simbolov

4.6 Ustreznost ali ekvivalenca

O ekvivalentnih besedilih govorimo takrat, ko je mogoče isto ali enako situacijo v dveh besedilih izraziti s popolnoma različnimi slogovnimi in strukturnimi strategijami (Vinay in Darbelnet 1995, 38).

Primer ekvivalence je na primer naslednji besedni izraz, ki opisuje odziv človeka, ki prejme udarec. Anglež bi v tem primeru zakričal »Ouch!«, Slovenec pa »Auuu!«. Ekvivalenco lahko opazimo tudi pri prevajanju živalskih glasov, na primer *cock-a-doodle-do – kikiriki* ali pa *miaow – mijav* (Vinay in Darbelnet 1995, 38).

Zelo pogost primer ekvivalence je povezan s pomenom, kar lahko opazimo predvsem pri prevajanju idiomov, pregovorov, samostalniških in pridevniških fraz itd. Kot primer lahko izpostavimo pregovor »*It's raining like cats and dogs*«, ki ga v slovenščino prevedemo »*Lije kot iz škafa*« (Vinay in Darbelnet 1995, 38).

5. KAJ JE VINO?

Vino je alkoholna pijača iz fermentiranega grozdja. Teoretično lahko vino naredimo iz kateregakoli sadja, vendar je večina vin narejena iz grozdja. Vinske trte potrebujejo vsaj leto dni, da na njih dozori grozdje. Trgatev na severni polobli poteka med avgustom in oktobrom, na južni pa med februarjem in aprilom (Puckette in Hammack 2016, 4).

Kakšna bo kakovost vina, je odvisno od grozdja, pridelanega v vinogradu. Torej lahko trdimo, da bogastvo vina in njegove lastnosti izvirajo iz »rojstva oz. spočetja« vina – iz vinograda. Če grozdje ni obrano v primerni tehnološki zrelosti, lahko pričakujemo slabšo kakovost vina. Zmerno podnebje je tisto, v katerem trte najboljše obrodijo. Vina s hladnejših območij so navadno bolj kiselkastega okusa, tista s toplejših območij pa bolj zrelega okusa (Puckette in Hammack 2016, 4).

Standardna steklenica vina vsebuje 750 ml vina, kar je pet enot vina (standardna enota je 150 ml).

Obvezne oznake na glavni etiketi so:

- vrsta proizvoda,
- vsebnost alkohola,
- nazivna prostornina.

Oznake ostanka nepovretega sladkorja za peneča in gazirana vina so lahko:

- popolnoma suho (brut nature),
- izredno suho (extra brut),
- zelo suho (brut),
- suho (extra dry),
- polsuho (sec),
- polsladko (semi sec),
- sladko (doux).

Tradicionalni izrazi za vina z zaščiteno označbo porekla in vina z geografsko označbo so sledeči (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano 2019):

(a) za vina z označbo porekla:

- za mirna vina: »kakovostno vino z zaščitnim geografskim poreklom« ali »kakovostno vino ZGP« in »vrhunsko vino z zaščitnim geografskim poreklom« ali »vrhunsko vino ZGP«;

- za peneča vina: »kakovostno peneče vino z zaščitnim geografskim poreklom« ali »kakovostno peneče vino ZGP« ali »penina« in »vrhunsko peneče vino z zaščitnim geografskim poreklom« ali »vrhunsko peneče vino ZGP« ali »penina«;

- za vina, za katera so geografsko območje in lastnosti določeni s posebnim predpisom: »vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem« ali »vino PTP« ali »renome«.

(b) za vina z geografsko označbo:

- za mirna vina: »deželno vino s priznano geografsko oznako« ali »deželno vino PGO«.

Tradicionalni izrazi za vina z zaščiteno označbo porekla in za vina z zaščiteno geografsko označbo se morajo uporabljati z navedbo ustreznega geografskega območja (obvezna je navedba geografske označbe iz pravilnika, ki ureja seznam geografskih označb, neobvezna pa navedba vrste geografskega območja).

Geografske označbe iz pravilnika, ki ureja seznam geografskih označb za vina z zaščiteno označbo porekla in vina z geografsko označbo, so:

- izvor,
- polnilec za mirna vina in proizvajalec za peneča vina.

Obvezne oznake, ki so lahko izven glavne etikete:

- serijska številka,
- številka odločbe o oceni vina ali mošta,
- oznaka ostanka nepovretega sladkorja za mirna vina, pridelana v RS,
- navedba uvoznika za uvožena vina,

- vsebnost sulfidov.

Dovoljene, a neobvezne oznake (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano 2019):

- navedba vrste geografskih območij,
- leto trgatve,
- sorta vinske trte:

- če je imenovana samo ena sorta vinske trte ali njena sopomenka, je bilo najmanj 85 % proizvodov proizvedenih iz te sorte;

- če sta imenovani dve ali več sort vinske trte ali njihove sopomenke, je bilo 100 % zadevnih proizvodov proizvedenih iz teh sort. V tem primeru morajo biti sorte vinske trte navedene v padajočem vrstnem redu glede na uporabljen delež in v črkah enake velikosti (navedeni odstotki veljajo za Slovenijo);

- barva vina,
- navedba dodatnih parametrov,
- fantazijska imena in blagovne znamke, ki ne smejo zavajati potrošnika,
- blagovne znamke, ki vsebujejo geografske označbe, čeprav vino ni pridelano na območju, ki je vsebovano v blagovni znamki (Jeruzalemčan, Ljutomerčan, Janževcevec, Kapelčan, Ritoznojčan, Virštajnčan, Haložan in Teranton),
- dodatni tradicionalni izrazi (mlado vino, pozna trgatve, izbor, jagodni izbor, suhi jagodni izbor, ledeno vino, arhivsko vino ali arhiva, slamno vino).

5.1 ZNAČILNOSTI VINA

Poznamo pet značilnosti, ki nam pomagajo določiti karakter vina: sladkost, kislost, tanini, alkohol in telo.

Sladkost

Sladkost v vinu prihaja od rezidualnega sladkorja (RS) kot rezultat grozdnega mošta, ki ni v celoti povrel v alkohol. Sladkost v vinu opisujemo kot okus, ki sega od zelo suhega do zelo sladkega (Puckette in Hammack 2016, 9).

Nivoji sladkosti:

- zelo suho: 0 kalorij, manj od 1 g/l RS,
- suho: od 0 do 6 kalorij, od 1 do 10 g/l RS,
- polsuho: od 10 do 12 kalorij, od 17 do 35 g/l RS,
- polsladko: od 21 do 72 kalorij, od 35 do 120 g/l RS,
- sladko: od 72 do 130 kalorij, od 120 do 220 g/l RS.

Kislina

Kislina so tiste, ki v največji meri pripomorejo k trpkemu in grenkemu okusu vina. Večina kislin v vinu prihaja iz grozdja, ki vsebuje tartarske, jabolčne in citrične kisline. Kot pri večini sadja se tudi kislost vina giblje med 2,5 in 4,5 na pH-lestvici (7 je nevtralno) (Puckette in Hammack 2016, 10).

Tanini

Tanini so edinstvena značilnost rdečih vin, saj bela vina fermentirajo brez lupin. Pri vinih tanini niso nujno aroma, pač pa teksturno trpek okus. Prihajajo iz dveh virov: grozdnih lupin in pešk ter sodov iz novega lesa (t. i. hrastovi tanini). Da bi zaznali tanine v vinu, se moramo osredotočiti na teksturo na jeziku (Puckette in Hammack 2016, 10).

Alkohol

Alkohol v vinu proizvajajo kvasovke, ki grozni mošt (sladkor) pretvarjajo v etanol. Alkohol igra pomembno vlogo pri vinskih aromah. Je namreč gibalno, prek katerega arome potujejo s površja vina do našega nosu (Puckette in Hammack 2016, 11).

Telo

Telo ni znanstven termin, pač pa kategorizacija stila. Vse štiri prej naštetosti vina vplivajo na to, ali je vino lahko ali krepko. Lažja vina imajo več kisline, nižji alkohol, manj taninov in manj sladkorja, krepkejša vina pa manj kisline, višje vrednosti alkohola, več taninov in so slajša (Puckette in Hammack 2016, 11).

5.2 KAKO OKUŠAMO VINO – VINSKE DEGUSTACIJE

Pri okušanju vina največkrat ocenjujemo kombinacijo barve vina, okusa in vonja. Z besedo degustacija (*tasting* v angleščini) pa označujemo okus vina, ki ga ocenjujemo. Razlika med degustiranjem vina in pitjem vina je predvsem v načinu oz. namenu – degustacije vin največkrat potekajo v bolj ali manj formalnem okolju, navadno z vinskimi strokovnjaki in z namenom podati strokovno kritiko/oceno, medtem ko je pitje vina družaben dogodek, ob katerem se družimo in uživamo ob kozarcu dobrega vina.

Vinske degustacije navadno potekajo v treh sklopih:

- predstavitev vina oz. vzorca (osnovne informacije, opis in lokacija vinograda, servirna temperatura, letnik),
- degustacija vzorca (ob degustiranju opišemo, kaj okušamo, kakšen občutek nam vino pusti v ustih in grlu, kako se vino praviloma okuša),
- analiza (interpretiramo samo degustacijo in podamo konstruktivno oceno/kritiko).

Med strokovnimi degustacijami morajo biti osnovni podatki o vinu in degustaciji zapisani tako, da ima ocenjevalec (navadno so to vinski strokovnjaki) vedno dostop do teh informacij. Zapisani naj bodo sledeči podatki: datum vinske degustacije, ime vina, država in regija izvora, lokacija vinograda in denominacija kakovosti, letnik, cena steklenice, opis videza (barva,

čistost ...), opis vonja, opis okusa in splošni zaključki (vrednost, kakovost, zrelost) (Clarke in Bakker 2004, 189–200).

Vino ocenjujemo glede na:

Videz

Ob ocenjevanju videza vina je najbolje kozarec postaviti ob belo površino. Najprej preverimo, ali je vino svetlo in čisto oz. jasno. Nato se osredotočimo na barvo vina, ki se spreminja glede na njegovo zvrst (Pedley 2002, 10).

Med opazovanjem kozarec nagnemo in opazujemo barvo, odtenek in intenzivnost na robu kozarca. Kozarec z vinom tudi zavrtimo, saj tako lahko opazujemo viskoznost (Puckette in Hammack 2016, 14).

Pri opazovanju barve vina navadno uporabimo sledeče izraze (Puckette in Hammack 2016, 15):

- za bela vina: svetla platinasta (skorajda povsem bela, po vsej verjetnosti gre za mlado vino, ki ni starano v hrastu), srednje limonova (nekatera bela vina imajo v sebi zelene odtenke) in globoko zlata (staranje v hrastovih sodih);
- za rdeča vina: svetlo granatna (vsebujejo manj rdečega pigmenta antocianina), polno rdeča (navadno vsebujejo več kisline) in temno vijolična (vsebujejo več pigmenta).

Vonj

Ko vonjamo vino, lahko že ob prvem stiku s kozarcem prepoznamo določene arome. Ob prvem stiku moramo takoj razpoznati, ali je vonj svež in čist. V nasprotnem primeru pomeni, da se je z vinom nekaj zgodilo. Ob spoznavanju vonja vina kozarec najprej podržimo pod nosom in poduhamo. Nato kozarec zavrtimo, da dobimo večji in intenzivnejši razpon arom. Globoke arome sadja večinoma zaznamo proti dnu, cvetne arome in hlapne ekstrate pa proti ustju kozarca.

Vino navadno opisujemo glede na vrsto arom, in sicer:

- primarne arome, ki prihajajo iz grozdja. Razpon teh arom je odvisen tudi od podnebja in časa staranja (vonjamo lahko sadje, cvetje, zelišča, citruse ...);

- sekundarne arome, ki prihajajo iz vinarstva kot posledica reakcij, ki jih povzročajo kvasovke in bakterije (vonjamo bakterije in kvas);
- terciarne arome, ki nastanejo zaradi staranja vin in interakcije s kisikom (vonjamo arome staranja in staranje v hrastovih sodih).

Vinske napake, ki jih prepoznamo z vonjanjem, so:

- vonj po zamašku (vonj po namočenem kartonu),
- redukcija (vonj, ki spominja na kuhan česen. Z dekantiranjem ta vonj omilimo),
- oksidacija (prazen vonj in rjavkasta barva),
- UV-poškodbe (vino, ki je predolgo izpostavljeno soncu),
- toplotne poškodbe (zakuhana vina imajo lahko prijeten vonj, vendar bodo plehkega okusa),
- mehurčki in musiranje (ponovna fermentacija vina v steklenici. Takšna vina so navadno motna).

Okus

Ob okušanju vina bodimo najprej pozorni na stopnjo sladkosti, ki je bolj v ospredju, nato se osredotočimo na kislino, ki jo bomo začutili ob straneh jezika. Kislina povzroča slino. Nazadnje pa okusimo stopnjo alkohola, ki jo začutimo kot topel, žgoč občutek v ustih in grlu (Puckette in Hammack 2016, 16–19).

5.3 KAKO RAVNAMO Z VINOM?

Obstaja kar nekaj napotkov in pravil, kako shranjevati in postreči vino. Vino je lahko vrhunsko, a se lahko ob nepravilni postrežbi in shranjevanju pokvari še tako dobro vino.

5.3.1 Shranjevanje vina

Pri shranjevanju vina je pomembno, da prostor, v katerem vino shranjujemo, ohranja enakomerno temperaturo, da ni preveč hladen ali vlažen. Paziti moramo tudi na stik s svetlobo, saj lahko ta povzroča oksidacijo. Odprte steklenice je najbolje hraniti v hladilniku na temperaturi med 10–13 °C.

5.3.2 Serviranje vina

Pri serviranju vina nas vedno skrbi, če bomo vino postregli pri pravi temperaturi. Vino bomo boljše vonjali, če ne bo preveč mrzlo, saj se bodo na ta način sprostile vse arome. Če serviramo preveč mrzlo vino, se vse arome izgubijo. V ustih pa bodo nizke temperature na eni strani izzvale kisline in tanin, a omehčale prisotnost alkohola. Višje temperature imajo nasproten učinek.

Temperature, primerne za serviranje vina:

- peneča in lahka bela vina se servirajo ledeno hladna, in sicer med 3–7 °C,
- polna bela, aromatična in rozeji se servirajo hladna, in sicer med 7–13 °C,
- lahka rdeča in rdeča srednjega telesa se servirajo na kletni temperaturi, in sicer med 13–16 °C,
- polna rdeča in ojačana vina se servirajo na sobni temperaturi, in sicer med 16–20 °C.

Dekantiranje dovaja kisik v vino. Ta preprost korak oksidira neprijetne skupke arom v manj zaznavne vonjave, prav tako pa zmanjša določeno koncentracijo kislin in taninov, kar okus vina še bolj pogladi (Puckette in Hammack 2016, 27).

Ko odpremo steklenico, vino prelijemo v dekantirno posodo. Poznamo več vrst dekanterjev, ki se razlikujejo glede na obliko: kornet, labod, raca, prezračevalnik in standardni dekanter. Za uporabo izberemo tisti dekanter, ki nam osebno bolj ustreza in nam bo omogočil lažje polnjenje, nalivanje in izpiranje. Če je vino, ki ga dekantiramo, polnjeno v temno steklenico, lahko postopek opravimo nad prižgano svečo, saj bomo tako lažje videli usedline na dnu

steklenice. Ko se usedline začnejo dvigovati, dekantiranje zaključimo. Za večji stik z zrakom pa vino med nalivanjem enakomerno porazdelimo po straneh dekantirne posode. Po končanem dekantiranju počakamo še 15–30 minut, preden postrežemo.

5.4 KAKO KOMBINIRAMO VINO S HRANO?

Vino ni nikoli samo, vedno je rado v družbi izvrstnih kulinarčnih bogastev. Nove zvrsti vin in različne kulinarčne mojstrovine pa nas spodbujajo, da ustvarjamo najrazličnejše kombinacije okusov.

Pri kombiniranju vina s hrano moramo upoštevati okus, vonj, teksturo in intenzivnost tako vin kot jedi. Če je jed nekoliko bolj delikatna, se bolje spoji z lažjimi vini, medtem ko se nekoliko polnejše jedi bolje kombinirajo z zahtevnejšimi vini. Staro načelo, da se z ribami uživa belo vino in z mesom rdeče, potrjuje pravilo. Kljub temu se lahko npr. piščančje meso ali svinjino uživa z belim vinom, odvisno od omake. Tudi k nekaterim ribam se poda rdeče vino, in sicer tisto, ki je nekoliko bolj sadno, z nizkim taninom in visokimi kislinami.

Kisla živila: živila z visoko kislino naredijo vina z nižjo kislino plehka, zato jih raje združujemo z visoko kislimi vini.

Bogata hrana: pri bogatih in nekoliko bolj mastnih jedeh se priporoča kombinacije z visoko taninskimi rdečimi vini.

Začinjena hrana: hrana, ki vsebuje pekoče elemente, je najboljša v kombinaciji s hladnimi in sladkimi vini, ki bodo ublažili pekoč občutek. Izogibajte se staranim vinom.

Močna hrana: živila, ki imajo bogate okuse (npr. gorgonzola), se odlično spajajo z vini, ki imajo več kisline in sladkorja.

Grenka hrana: grenka živila poudarjajo grenkobo taninov, zato se najbolje ujamejo z vini, ki imajo nizko vsebnost taninov ali so celo brez njih.

Sladka hrana: sladice je treba združevati z vini, ki so še bolj sladka, saj bi v nasprotnem primeru jed imela grenak okus (Pedley 2002, 22–25).

6. RAZISKOVALNI DEL

6.1 IZDELAVA KORPUSA

Korpus smo izdelali s pomočjo orodja SketchEngine, ki nam prikazuje in analizira jezikovne podatke. Orodje je bilo najprej izdelano le za angleški jezik, a je bila nato izvedena nadgradnja tudi za korpusse drugih jezikov. Zaradi vedno večjih zahtev leksikografov so bila razvita orodja, ki omogočajo podrobnejšo leksikalno analizo (Gantar 2014). SketchEngine obstaja v dveh različicah – osnovni in beta verziji. Slednja ponuja več opcij pri nastavitvah analiz in druge dodatne nastavitve (Gantar et al. 2014, 10).

Za potrebe izdelave našega korpusa smo si najprej ustvarili brezplačen enomesečni uporabniški račun. Orodje SketchEngine nam ponuja več orodij z najrazličnejšimi funkcijami. Mi smo uporabili orodje WebBoot CAT. To je orodje, ki ga najdemo znotraj orodja Sketch Engine in nam omogoča izdelavo korpusov s spleta.

Začeli smo z opcijo *Create Corpus*. Pojavilo se je vnosno okno, v katerega smo vnesli podatke o imenu korpusa, jezik in način vnosa (izbrali smo opcijo s ključnimi besedami – *Seed words*). Izbrali smo 15 ključnih besed. Večbesedne izraze smo ločili z navednicami.

Izbrane ključne besede:

wine, degustation, »wine production«, »wine maker«, vine, »wine bottle«, fermentation, maceration, barrique, »wine tasting«, terroir, »wine vintage«, viticulture, »wine cellar«, harvest.

Izpolnili smo še vsa ostala vnosna okna, obkljukali možnost *Compile corpus when finished* in zaključili z ukazom *Next*.

Orodje nam je prikazalo relevantne spletne strani, s pomočjo katerih bomo ustvarili korpus. Povezave smo pregledali in ocenili, če nam bodo v pomoč pri izdelavi korpusa. Vse predlagane spletne povezave smo ocenili kot relevantne.

Po končani obdelavi podatkov nam je sistem prikazal vse obdelane datoteke, spletne strani in pojavnice (*Tokens*). Sam sistem nam tudi na tej točki ponudi možnost odstraniti povezave iz seznama.

Sledila je izbira slovnice besednih skic (*Sketch Grammar*), *Term definition*, *Structure name files*, ter določitev atributov in strukturnih elementov (*Structures and attributes*). Ko smo izpolnili vse zahteve, smo izbrali ukaz *Compile*.

Po končani izdelavi korpusa smo s funkcijo *Word list* sestavili seznam besed, ki so se največkrat pojavile na izbranih straneh. Ob tem smo še natančneje določili pogoje iskanja, saj smo v razdelku *Search attribute* izbrali možnost *Terms*, obkljukali *Simple output search* in nato izbrali ukaz *Make word list*. Program je nato ustvaril seznam besed po pogostosti (*Frequency list*).

Seznam besed po pogostosti nam omogoča lažji pregled gesel, ki so za nas resnično relevantna. Začeli smo s selekcijo gesel. Našo izbiro smo temeljili na besedišču, ki smo ga zasledili v pisnih virih, čeprav smo se za precejšnje število gesel odločili po lastni presoji (področje nam je poznano, zato smo predvidevali, katera gesla bodo v vinskem svetu bolj uporabljena in koristna). Gesla, ki se nam niso zdela primerna za slovar, smo izključili s seznama. Pregled gesel smo začeli kar z vrha seznama, torej od najpogostejših do tistih, ki niso imeli toliko zadetkov. Kljub temu, da so bili na vrhu seznama pogostosti gesla, kot na primer *wine*, *vine*, *grape*, jih v slovar nismo vključili, saj menimo, da so preveč splošna, predvsem pa razumljiva in niso relevantna za razumevanje tematike.

Izbrali smo 150 gesel, ki smo ji razvrstili v tabelo, oblikovano v programu Microsoft Excel. Oblikovali smo štiri stolpce. V prvega smo zapisali angleško poimenovanje, sledi slovenska ustreznica, razlaga in na koncu še italijanska prevodna ustreznica.

Iskanje slovenskih in italijanskih gesel je potekalo istočasno in na več načinov. Prevodne ustreznice smo iskali s pomočjo knjig. Iskanja tērminov smo se lotili na podoben način kot iskanja gesel. V knjigah smo sledili proizvodnemu procesu in si ob branju beležili besede, ki so ustrezale angleškim tērminom. Beležili smo si tudi besede, za katere smo menili, da so zanimive in bi jih mogoče vključili v naš slovar. Če ustrezne prevodne rešitve v knjigah nismo našli, smo si pomagali s pomočjo spleta. Iskali smo predvsem na spletnih straneh različnih vinskih hiš, blogih o proizvodnji vina in na straneh, kjer se prodaja kletarska oprema. Pomagali smo si tudi s forumi, a tam najdenih izrazov nismo upoštevali, bili pa so nam v pomoč pri nadaljnjem iskanju. Ker veliko vinskih in vinarskih izrazov izhaja iz francoskega ali angleškega jezika, se je poimenovanje v angleškem/francoskem jeziku marsikdaj ohranilo. V primeru, da prevodne ustreznice nismo našli, smo predlagali naš prevod. Več o prevodnih strategijah bomo opisali v sledečih poglavjih.

6.2 IZDELAVA SLOVARJA

Ko smo imeli izdelan korpus v programu Microsoft Excel, smo se lotili izdelave slovarja. Pregledali smo selekcijo gesel in se odločili, katera gesla bomo vključili v slovar. Čeprav so bila nekatera gesla kar visoko na seznamu pojavitev (*Frequency list*), jih nismo vključili v slovar, saj niso bila relevantna. Izključili smo preprostejša gesla, ki so bila preveč splošna in niso zajemala le vinskega besedišča (production, wine, vine, grape). Po končanem pregledu smo skupno dobili 144 gesel.

Slovenske in italijanske ustreznice smo iskali istočasno. Iskali smo jih s pomočjo knjig, ki obravnavajo vinogradniško tematiko. Pri iskanju slovenskih ustreznic smo si največ pomagali s knjigama *Nori na vino* in *Veliki vinski leksikon*, ki vsebujeta tudi razlage pojmov. Seveda smo se posluževali tudi ostale literature, ki je navedena v poglavju Viri in literatura. Če prevodne rešitve nismo našli v knjigah, smo si pomagali s pomočjo spleta. Med slovenskimi spletnimi viri lahko izpostavimo spletni portal *O vinu* (www.ovinu.si), ki vključuje slovar slovenskih izrazov in ponuja tudi preproste ter lahko razumljive razlage.

Iskanje italijanskih prevodnih ustreznic je potekalo na podoben način, le da smo si več pomagali s spletnimi viri, saj je italijanske literatura težje dostopna. Izpostavimo lahko spletni strani *Enologia dalla vendemmia alla bottiglia* (enologia.it/) in *Dizionario del vino – Vocaboli uso comune* (www.bereilvino.it/database/vocaboli/).

Iskanje definicij je potekalo na podoben način kot iskanje prevodnih ustreznic. Najprej smo si natančno prebrali definicijo izraza v angleškem jeziku, nato smo poskušali najti definicijo v slovenščini. Če definicije nismo našli, smo jo oblikovali sami na podlagi angleške variante. Iskali smo definicije, ki so lahko razumljive, logične in jasne predvsem uporabnikom, ki ne poznajo izrazoslovja in niso poznavalci področja.

- Ko smo končali z izdelavo excelove tabele, smo jo uvozili v program Multiterm.
- Na računalnik smo si prenesli Multiterm.
- S pomočjo funkcije Multiterm convert smo excelovo datoteko spremenili v kompatibilno datoteko za uvoz v Multiterm. Med tem procesom smo določili tudi strukturo slovarja.

- V Multitermu smo ustvarili novo *Termbase*, kamor smo uvozili .xdt datoteko, ki smo jo predhodno ustvarili.
- Nato smo v zavihku *File* odprli ustrezno terminološko zbirko *File – Fast Import*.

7. ANALIZA SLOVARJA

Pri sestavljanju slovarja smo imeli v mislih uporabnika – vinarja oz. vinogradnika, ki si želi svoja vina čim bolje predstaviti širši javnosti. Pri tem pa se ne osredotoča samo na degustacijske lastnosti vina, ampak hoče predstavitev razširiti in predstaviti vse postopke, ki se izvajajo že v vinogradih in kasneje tudi v vinski kleti. Zato smo se v našem slovarju posvetili izrazom, ki opisujejo postopke in naloge, ki se dogajajo, še predno se vino natoči v steklenice. Zaradi lažjega razumevanja teme pa smo občasno vključili tudi splošnejše izraze in izraze, povezane z degustacijami.

Ker je vinogradništvo v veliki meri odvisno od naravnih pojavov, smo v slovar vključili tudi bolezni in napake, ki lahko prizadenejo vinsko trto in imajo zato navadno negativen vpliv na vino.

7.1 STRUKTURA SLOVARSKEGA ČLANKA

Slovar vključuje 144 gesel. Vsak slovarski članek je sestavljen iz vsaj treh elementov: angleškega tērmina, slovenske prevodne ustreznice in razlage ter italijanske prevodne ustreznice.

Termini v slovarju so urejeni abecedno, izhodišče pa je angleško geslo. Večinoma so enobesedni, nekaj pa je tudi dvo- ali večbesednih. Besede smo razporedili na podlagi slovenske abecede.

Slovarski članki ne vsebujejo podatkov o slovničnih lastnostih gesel, saj se nam za namene slovarja vključevanje slovničnih podatkov ni zdelo relevantno. Če bi si uporabnik želel dobiti te informacije, se lahko poslužuje drugih virov.

V slovenskih razlagah smo nekatere izraze označili z zvezdico (*), kar pomeni, da je pojem dodatno vključen v slovar (z razlago in ustreznima prevodnima ustreznicama v angleškem in italijanskem jeziku).

7.2 PREVODNE STRATEGIJE

7.2.1 Gesla brez ustreznice

Pri analiziranju slovarskih člankov smo ugotovili, da je večina vključenih gesel imela lastno prevodno ustreznico tako v slovenskem kot v italijanskem jeziku. Kljub temu pa smo naleteli na gesla, ki prevodne ustreznice niso imela in se je zato ohranilo originalno poimenovanje (pogosta je uporaba francoščine).

Originalno poimenovanje se ohrani:

- Brix,
- Balthazar,
- Cru,
- Cuvée,
- Couverie,
- Coupe,
- Dosage,
- Extra brut,
- Extra dry,
- Guyot,
- Magnum,
- Non - vintage,
- Salamazar,
- Terroir.

Gesla, ki se uporabljajo v angleščini, obstaja pa tudi slovenski/italijanski prevod:

- Brut – popolnoma suho vino,
- Dry – suho vino,
- Charmat – tankovska metoda,
- Cradle – portabottiglie,

- Vintage – vinski letnik /annata.

Delni prevod:

- Sur lie – metoda Sur lie/metodo Sur lie.

Že pred začetkom izdelave slovarja smo domnevali, da bo kar nekaj izrazov ohranilo angleško poimenovanje, kar smo z izdelavo slovarja potrdili. Običajno se ne prevaja izrazov, kot sta na primer *extra dry* in *extra brut*, čeprav obstajajo izjeme (brut se prevaja kot popolnoma suho, dry pa kot suho). Slovenska ustreznica se zagotovo pojavlja, v strokovni literaturi in na specializiranih spletnih straneh pa smo večkrat opazili angleške ekvivalence.

Podoben primer je têrmin *terroir*, ki se lahko pojavi v slovenski ustreznici *teritorij*. Kljub temu pa je uporaba (v tem primeru) francoskega izraza *terroir* večkrat uporabljena kot slovenska ustreznica.

Med iskanjem slovenskih in italijanskih prevodnih ustreznic smo našli tudi delne prevode, in sicer za geslo *Sur lie*. Kljub temu, da je delni prevod gesla popolnoma ustrezen, bi bilo mogoče bolje gesla prevesti razlagalno (dobesedni prevod nam v tem primeru ne pride v poštev). Tako bi bilo lahko geslo *Sur lie* prevedeno kot *metoda zorjenja na dožeh*. Opisna razlaga je sicer daljša, a uporabniku bolje razloži pomen same metode.

Za sledeča gesla smo predlagali **lasten prevod**:

- aftertaste – pookus / Retrogusto,
- austere – austere / Asprigno,
- balanced – uravnoveženost vina / Vino equilibrato,
- bunk hole – pilka / Spina,
- late harvest – pozna trgategv / Vendemmia tardiva,
- wood barrel impregnation – impregnacija lesenega soda / Impregnazione della botte.

Za gesli *Late harvest* in *Wood barrel impregnation* smo našli slovensko ustreznico, v italijanščini pa smo jo prevedli dobesedno.

Pri geslu *Balanced* smo izhajali iz lastnosti vina – pomeni, da so arome in lastnosti vina v sorazmerju in delujejo uravnoveženo. Zato smo se odločili za prevod *uravnoveženost vina* v slovenščini in *vino equilibrato* v italijanščini.

Tudi za ostala gesla nismo našli prevodnih ustreznice, zato smo si pomagali z dobesednim prevodom, ki je najboljše opisal pomen angleškega gesla.

7.2.2 Prevodne ustreznice in prevodne strategije

SLO:

- alkoholna fermentacija: alkoholna fermentacija ali alkoholno vrenje,
- Charmat method: Charmat ali tankovska metoda,
- Crushing: drozganje ali prešanje.

ITA:

- Cuvee close: Cuvee close ali spumantizzazione in autoclave,
- Dry: secco ali asciutto,
- Esca: mal dell'esca ali apoplezia parasitaria,
- Semi – dry: semi – secco ali abboccato.

Dobesedni prevod

SLO:

- Archive wine: arhivsko vino,
- Aromatized wine: aromatizirano vino / vino aromatizzato,
- Aftertaste: pookus / retrogusto,
- Balanced wine: uravnoteženo vino / vino bilanciato,
- Fresh wine: sveže vino,
- Inverted sugar: invertni sladkor / zucchero invertito,
- Wine structure: struktura vina / struttura del vino.

Sposojenke:

- Additive – aditiv / aditivo,
- Afrometer – afrometer / afrometro,
- Ampelography: ampelografija / ampelografia,

- Auto – fermentator: avtofermentator / autofermentatore,
- Vinification: vinifikacija / vinificazione.

Besedne zveze

Veliko gesel je bilo prevedenih z besednimi zvezami. Besedna zveza je zveza dveh ali več besed, ki so med seboj slovnično povezane.

Poznamo:

- podredne,
- priredne,
- soredne besedne zveze.

Večina besednih zvez, ki smo jih našli v slovarju, so podredne besedne zveze, na primer: *alkoholna fermentacija, alkoholno vrenje, alkoholizirano vino, aromatizirano vino, hladna maceracija, ledeno vino, mlado vino.*

Zasledili smo le en primer priredne besedne zveze: *linija za stekleničenje.*

Ob analiziranju slovarja smo opazili kar nekaj prevodnih ustreznic, ki so se razlikovale od naših pričakovanj. Zanimivo se nam zdi, da geslo za slovenski prevod *jagodni izbor* v angleščini ohranja nemški izraz *beerenauslese*, kar v bistvu označuje poznejšo trgatev, ne pa jagodnega izbora. V primeru prevoda slovenske ustreznice *sekundarne arome* se tako v angleškem kot tudi v italijanskem jeziku uporablja izraz *bouquet*. Pričakovali bi geslo, kot je na primer *secondary aroma* oz. *aromi secondarie*. Geslo *degustation glass* bi se lahko v slovenščino prevedlo kot degustacijski kozarec (prevod obstaja in je uporabljen), a se velikokrat pojavi tudi kot *Reidl* (poimenovanje po blagovni znamki kozarcev). Zanimiv se nam je zdel tudi primer gesla *wire cap*, za katerega bi v slovenščini pričakovali prevod žičnata čepica (poljudno je v rabi), a se v strokovni branži uporablja francoski izraz *agrafe*. Presenetljiv je tudi prevod v italijanski jezik, saj se v tem primeru prevede kot majhna kletka (*gabietta*).

8. SKLEP

Cilj magistrskega dela je bila kontrastivna analiza in primerjava besedišča angleščine, italijanščine in slovenščine s področja vinarstva in vinogradništva. V praktičnem delu smo se osredotočili na predstavitev angleške, italijanske in slovenske terminologije ter na rabo terminov s področja vinarstva in vinogradništva.

Pri selekciji gesel smo si pomagali tako, da smo izdelali korpus. V slovar smo vključili gesla, ki so se zdela relevantna pri razumevanju tematike vinarstva in vinogradništva, osredotočali pa smo se tudi na uporabnost tērminov pri predstavitvi vin in samih del, ki se izvajajo v kletih. Pri izdelavi smo bili pozorni predvsem na to, kako so bili izbrani izrazi, ki smo jih izpisali iz izhodiščnega besedila, prevedeni. Izrazom, ki niso imeli ustreznice, smo poskušali najti ustrezen prevod. Za izhodišče smo izbrali angleški izraz, nato pa smo mu s pomočjo različnih virov poiskali še slovensko in italijansko ustreznico. Pozorni smo bili na to, kako je bil tērmin preveden (dobesedni prevod, delni prevod itn.). Za gesla, ki niso imela angleške ustreznice, smo predlagali svoj prevod.

Zbrali smo 144 gesel, ki smo jim podali ustrezne slovenske in italijanske prevode. Slovenske in italijanske ustreznice smo iskali istočasno – s pomočjo knjig, ki obravnavajo tematiko vinarstva oz. vinogradništva. Pri slovenski raziskavi smo si največ pomagali s knjigama *Nori na vino* in *Veliki vinski leksikon*, rešitve za italijansko poimenovanje pa smo iskali s pomočjo spletnih virov, pri čemer smo največ povzeli z dveh portalov, in sicer *Enologia dalla vendemmia alla bottiglia* in *Dizionario del vino – Vocaboli uso comune*. Ugotovitve smo povzeli v raziskovalnem delu.

Analiza je pokazala, da je imela večina gesel svojo ustreznico. Kot smo pravilno predvidevali, je veliko izrazov ohranilo izvorno francosko poimenovanje (*côte, coupe*). V nekaterih primerih se celo ohranja angleška ustreznica (*dry, extra dry*).

Med drugim smo tudi ugotovili, da se nekateri termini le delno prevedejo (*Sur lie – metoda Sur lie / metodo Sur lie*), za nekatere iztočnice pa smo predlagali lasten prevod (*late harvest – pozna trgatev / vendemmia tardiva*).

Nekaj gesel je imelo pri italijanskem prevodu več ustreznic, ki pa imajo rahla odstopanja v pomenu. Takšen primer je npr. tîrmin *sparkling wine*, ki je v italijanščini lahko *frizzantino* ali *spumante*. Kot smo omenili, gre v tem primeru tudi za odstopanja v pomenu.

Veliko analiziranih izrazov se prevede tudi dobesedno s transpozicijo (*inverted sugar*: *invertni sladkor / zucchero invertito*), uporabljene pa so tudi sposojenke (*Auto – fermentator*: *avtofermentator / autofermentatore*).

Hipotezo, da veliko izrazov ne bo imelo ustreznice in da se bo v veliko primerih ohranila francoska terminologija, lahko le delno potrdimo. Res je, da kar nekaj izrazov ni imelo slovenske/italijanske ustreznice. V nekaterih primerih smo predlagali naš prevod, veliko gesel pa ohranja francosko poimenovanje. Lahko trdimo, da se angleško izrazje uporablja najpogosteje tako med slovenskimi kot tudi med italijanskimi vinskimi strokovnjaki (kar smo le deloma predvidevali).

Čeprav smo v slovarju našli le nekaj takih primerov in je imela večina gesel tako slovensko kot tudi italijansko prevodno ustreznico, lahko tendenco, da se angleška terminologija pogosto vrinja v slovensko oz. italijansko govorico, opazimo predvsem v komunikaciji med strokovnjaki. Čeprav ima določen izraz slovensko/italijansko ustreznico, je angleščina največkrat tista, ki prevlada.

9. POVZETEK

Z magistrskim delom smo s pomočjo izdelave slovarja predstavili angleško, italijansko in slovensko terminologijo, ki se uporablja na področju vinarstva in vinogradništva. Namen praktičnega dela je bil izbrati in predstaviti prevodne ustreznice in rešitve za zagate, ki se pojavijo med predstavitvami z omenjenih področij. V magistrskem delu smo naredili kontrastivno analizo besedišča v angleškem, italijanskem in slovenskem jeziku, povezanega z vinarstvom in vinogradništvom.

Delo je razdeljeno na teoretični in analitični del. V teoretičnem delu smo s pomočjo virov in literature najprej pregledali rabo specializiranega jezika oziroma področno specializirane leksikografije, opisali smo slovarje in nekaj besed namenili prevajalskim strategijam. Večji del smo posvetili tematiki naloge, torej vinu. Opisali smo vino, njegove značilnosti, ravnanje z vinom, okušanje in kombiniranje vina s hrano.

Sledi analitični del, ki se ukvarja z analizo besedišča. Pri selekciji gesel smo si pomagali z izdelavo korpusa, ki je bil narejen s pomočjo orodja SketchEngine. Določili smo vse možne tērmine, ki so se nam zdeli pomembni za razumevanje tematike.

Za izhodišče smo si izbrali angleške tērmine, ki smo jim nato s pomočjo internetnih in tiskanih virov poiskali prevodne ustreznice. V večini primerov smo prevode našli, za gesla, ki pa niso imela ustreznice, smo predlagali svoj prevod. Pozorni smo bili tudi, kako so izrazi prevedeni (dobesedni prevod, delni prevod ...). Povzetke analize smo zapisali v raziskovalnem delu.

Opazili smo, da se v veliko primerih ohranja francosko oz. angleško izrazje. Angleški tērmini se uporabljajo predvsem pri opisovanju suhosti vin (*brut, dry, extra dry*). Lastne prevode smo predlagali za izraze, kot so na primer *late harvest* (lasten predlog za italijansko prevodno rešitev: *vendemmia tardiva*) ali za angleški glagol *balanced* (lasten prevod za slovenščino: *uravnoteženost vina*). Našli smo tudi nekaj primerov sposojenk.

Hipotezo, da veliko izrazov ne bo imelo ustreznice in da se bo v veliko primerih ohranila francoska terminologija, lahko le delno potrdimo. Res je, da kar nekaj izrazov ni imelo slovenske/italijanske ustreznice. V nekaterih primerih smo predlagali naš prevod, veliko gesel pa ohranja francosko poimenovanje. Lahko trdimo, da se angleško izrazje uporablja

najpogosteje tako med slovenskimi kot tudi med italijanskimi vinskimi strokovnjaki (kar smo le deloma predvidevali).

10. SUMMARY

In this MA thesis, we analysed the terminology used in the field of wine making and viticulture in English, Italian and Slovenian. The analytical part was aimed to present the most frequently used terminology in the above-mentioned fields and offer suitable translation equivalents in both Slovenian and Italian.

The thesis is divided into the theoretical and analytical part. The theoretical part summarizes the use of specialized language and specialized lexicography and describes the use of different types of dictionaries and translation strategies. The second part brings attention to the theme of the thesis, which is wine. We present wine in general, as well as its characteristics, tastings and combinations with food.

The vocabulary analysis is presented in the following part, which is the analysis. The selection of headwords was carried out using a corpus. When the corpus was created, the tool SketchEngine was used to define the potential examples that could be used as headwords.

We chose English as the source language and then searched for the Italian and Slovenian equivalents on different websites and in books. In most cases, we were able to find the translation equivalent. When we couldn't determine a correct translation(al) option, we suggested our own. We also discovered how the English term was translated (literal translation, partial translation, etc.). The findings are summarized in the analytical part.

We noticed that in several translation options, either French or English terms are used. The English terminology is mostly used when describing the dryness of wines (*brut, extra dry, dry*). We used our own translation possibilities for terms such as *late harvest* (we suggested the term *vendemmia tardiva* as the equivalent in Italian) or for the English verb *balanced* (our suggestion for the Slovene equivalent is *uravnoteženost vina*). A number of loanword was found in our research, as well.

Our hypothesis, stating that several terms will not have an existing Italian or Slovenian equivalent, which, for some examples, will then result in the use of the original form in either French or English, has been partially confirmed. It has been proved that not all headwords have a Slovenian/Italian equivalent. In some examples, we suggested our own translation option. However, many terms tend to utilize the French terminology. Lastly, we can also confirm the tendency to resort to English terminology among both Slovenian and Italian wine experts (which was only partially anticipated).

11. VIRI IN LITERATURA

- Beazley, Mitchell in Hugh Johnson. 1996. *Wine: the classic guide to the world of wine*. London: Thomas Nelson.
- Bergenholtz, Henning in Sven Tarp. 1995. *Manual of specialised lexicography: the preparation of specialised dictionaries*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.
- Berginc Logar, Nataša. 2009. »Slovenski splošni in terminološki slovarji: za koga?« V *Infrastruktura slovenščine in slovenistike*, uredil Marko Stabej, 225–231. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete.
- Bowker, Lynne in Jennifer Pearson. 2002. *Working with specialized language: a practical guide to using corpora*. London, New York: Routledge.
- Clarke, Ronald James in Jokie Bakker. 2004. *Wine flavour chemistry*. Oxford: Blackwell Publishing.
- Gorjanc, Vojko in Darja Fišer. 2010. *Korpusna analiza*. Ljubljana: Znanstvena založba Filozofske fakultete.
- Gorjanc, Vojko. 2005. *Uvod v korpusno jezikoslovje*. Domžale: Izolit.
- Pedley, Johnatan. 2002. *Wine book: an accessible, informative guide to the changing world of wine*. London: Grafon.
- Plahuta, Primož. 2004. *Veliki vinski leksikon*. Ljubljana: Mladinska knjiga.
- Puckette, Madeline in Justin Hammack. 2016. *Nori na vino*. Ljubljana: Totaliteta.

a. INTERNETNI VIRI

- Bereilvino. b.d. »Vocaboli.« Dostop 10. 3. 2019.
<https://www.bereilvino.it/database/vocaboli/>.
- Atkins Sue, Clear Jeremy, Ostler Nicholas, 1991: *Corpus Design Criteria*: Dostop: 22. 5. 2019 <http://www.natcorp.ox.ac.uk/archive/vault/tgaw02.pdf>.
- Enologia – dalla vendemmia alla bottiglia. b.d. »Home page.« Dostop 15. 6. 2019.
<http://enologia.it/>.
- Hrastar, Mateja A. 2015. »Kaj je spumante in kaj frizzante?« Siol.net. Dostop 13. 6. 2019.
<https://siol.net/trendi/kulinarika/kaj-je-spumante-in-kaj-frizzante-219644>.
- Hunston, Susan. 2002. *Corpora in applied linguistics*. Cambridge: Cambridge University Press. <http://assets.cambridge.org/052180/1710/sample/0521801710ws.pdf>.

- Jefford, Andrew. 2017. »Jefford on Monday: Slovenia's dream white.« Decanter. Dostop 15. 9. 2019. <https://www.decanter.com/wine-news/opinion/rebula-slovenia-white-wine-377456/>.
- Gantar, Polona, 2014: Moč in nemoč korpusnega pristopa v analizi pomenov . Dostop: 12. 7. 2019
http://www.mk.gov.si/fileadmin/mk.gov.si/pageuploads/Ministrstvo/slovenski_jezik/E_zbornik/8- Polona Gantar - Moc in nemoč korpusnega pristopa popravljeno.pdf.
- Kovšca, Katja, 2011: *Slovensko in angleško izrazje s področja brezdomstva z glosarjem*. Diplomsko delo. Univerza v Ljubljani. Dostop: 20. 7. 2016
<http://www.brezdomec.si/files/Slovensko%20in%20angle%C5%A1ko%20izrazje%20s%20opodro%C4%8Dja%20brezdomstva%20z%20glosarjem.pdf> .
- Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. 2019. »Kakovost in označevanje vina« Dostop 15. 7. 2019. <https://www.gov.si teme/kakovost-in-oznacevanje-vina/>.
- Munday, Jeremy. 2001. *Introducing translation studies: theories and applications*. London, New York: Routledge. Dostop: 8. 8. 2019
<http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Donald%20Juply,%20S.S.,%20M.Hum/Reference%20Book%203-Introducing%20Translation%20StudiesTheories%20and%20applications.pdf>.
- Newmark, Peter, 1988. *A textbook of translation*. New York: Prentice Hall. Dostop: 12. 7. 2019
[http://ilts.ir/Content/ilts.ir/Page/142/ContentImage/A%20Textbook%20of%20Translation%20by%20Peter%20Newmark%20\(1\).pdf](http://ilts.ir/Content/ilts.ir/Page/142/ContentImage/A%20Textbook%20of%20Translation%20by%20Peter%20Newmark%20(1).pdf).
- O vinu. b.d. »Vsebine iz vinskega sveta.« Dostop 13. 6. 2019. <https://www.ovinu.si/>.
- Rottmann Sušec, Nina. 2015. »Prevajalski postopki na mikrostrukturni ravni v slovenskem prevodu pripovedi *Der Blaue Siphon* švicarskega pisatelja Ursa Widmerja.« Diplomsko delo, Univerza v Mariboru. <https://dk.um.si/Dokument.php?id=70669>.
- Salobir, Andrej. 2017. »Jezikovni spletovalec: Prevzete, a ne prevzetne besede.« RTVSlo.si. Dostop 19. 11. 2019. <https://www.rtv slo.si/kultura/jezikovni-spletovalec/jezikovni-spletovalec-prevzete-a-ne-prevzetne-besede/422931>.
- Slovar slovenskega knjižnega jezika. b.d. Dostop 31. 8. 2019. <http://sskj.si/?s=slovar>.
- Vinay, Jean-Paul in Jean Darbelnet. 1995. *Comparative stylistics of French and English. A methodology for translation*. Amsterdam, Philadelphia: J. Benjamins. Dostop: 8. 8. 2019

http://disciplinas.stoa.usp.br/pluginfile.php/17199/mod_resource/content/1/09_Vinay_e_Darbelnet.pdf.

- Wine school. b.d. »*Wine terminology & vocabulary*.« Dostop 15. 6. 2019. <https://www.vinology.com/wine-terms/>.
- Wines. b.d. »Cuvée.« Dostop 10. 6. 2019. <http://www.wines.com/wiki/cuvec-close/>.

12. SLOVAR

° BRIX

ITA: ° Brix

SLO: Brix

Razlaga: stopnja, s katero se izraža gostota oz. koncentracija topne suhe snovi, ki je večinoma sladkor.

A

ARCHIVE WINE

ITA: Vino di vecchie annate

SLO: Arhivsko vino

Razlaga: vrhunsko vino, ki je že v mladosti kazalo posebno kakovost. Potrebno je najmanj triletno zorenje oz. staranje vina v steklenici.

ADDITIVE

ITA: Aditivo

SLO: Aditiv

Razlaga: dodatek, ki ostane v mediju, kamor ga dodamo.

AFROMETER

ITA: Afrometro

SLO: Afrometer

Razlaga: naprava za merjene količine plinov oz. pene v vinu

AFTERTASTE

ITA: Retrogusto

SLO: Pookus

Razlaga: okus, ki ostane po požirku vina oz. po njegovem okušanju. Pookus vina določa njegovo kakovost in značaj, zato imajo vrhunska vina bogat, dolg in kompleksen pookus.

AGEING

ITA: Invecchiamento del vino, tudi affinamento

SLO: Staranje vina

Razlaga: dolgotrajen proces v vinu (dlje od treh let), ki poteka v napoljnjeni steklenici. V tem času vino pridobi značilen okus, barvo ter izgubi svežino in sekundarne in terciarne arome.

AGEING WINE

ITA: Invecchiamento del vino

SLO: Arhiviranje vina

Razlaga: staranje vina

ALCOHOLIC FERMENTATION

ITA: Fermentazione alcolica

SLO: Alkoholna fermentacija

Razlaga: anaerobni biokemični proces, pri katerem se sladkor pretvori v etanol in ogljikov dioksid ter na nekatere stranske produkte. Proces navadno poteka v kvasnih celicah, lahko tudi v bakterijah ali samo z encimi.

ALCOHOLIC FERMENTATION

ITA: Fermentazione alcolica

SLO: Alkoholno vrenje

Razlaga: poljuden izraz za alkoholno fermentacijo

ALCOHOLIC WINE

ITA: Alcolico

SLO: Alkoholizirano vino

Razlaga: posebno vino, pridelano z alkoholno fermentacijo mošta ali drozge grozdja.

AMPELOGRAPHY

ITA: Ampelografia

SLO: Ampelografija

Razlaga: veda, ki poučuje vrste in sorte vinske trte.

AROMATISED WINE

ITA: Vino aromatizzato

SLO: Aromatizirano vino

Razlaga: posebno vino, pridobljeno iz vina ali alkoholiziranega vina* (razlago najdemo pod geslom *alcoholic wine*), pridelano po posebnem tehnološkem postopku z dodatkom dovoljenih dišečih ali grenkih rastlinskih delov in/ali ekstraktov.

AROMOGRAM

ITA: Aromogramma

SLO: Aromogram

Razlaga: grafični prikaz aromatske sestave vina.

AUSTERE

ITA: Austero

SLO: Austere

Razlaga: angleški izraz za senzorično zaznavo vina, ki je povezan z visoko koncentracijo taninov ali očetne kisline.

AUTOFERMENTATION

ITA: Autofermentazione

SLO: Avtofermentacija

Razlaga: proces alkoholne fermentacije, ki poteka v rastlinski celici.

AUTO-FERMENTOR

ITA: Autofermentatore

SLO: Avtofermentator

Razlaga: vinifikator, ki se uporablja za vinifikacijo rdečih sort grozdja.

B

BALANCED

ITA: Equilibrato

SLO: Uravnoveženost

Razlaga: ena izmed najbolj zaželenih lastnosti pri vinu je dobra uravnoveženost. O njej govorimo, ko so alkoholna stopnja, kislost, ostanek nepovretega sladkorja, tanini in sadnost vina v harmoničnem razmerju. Izjema so na primer mlada vina.

BALANCED WINE

ITA: Vino equilibrato

SLO: Uravnoteženo vino

Razlaga: skladno vino.

BALTHAZAR

ITA: Balthazar

SLO: Balthazar

Razlaga: merilo za velikost šampanjske steklenice

BARREL

ITA: Botte

SLO: Sod, poljudno barigla

Razlaga: manjši lesen sod

BARRIQUE

ITA: Barrique Carato

SLO: barik, občasno tudi z zapisom barrique

Razlaga: hrastov sod, ki drži okoli 225 l, uporablja se za fermentacijo* (razlago najdemo pod geslom *fermentation*) in/ali zorenje vina.

BARRIQUE AGED

ITA: Vino barricato

SLO: Barikirano vino

Razlaga: vino, ki je bilo zorjeno v barrique sodu* (razlago najdemo pod geslom *barrique*). Za uporabo oznake barrique na etiketi so določeni časi zorjenja vina po pravilniku.

BEERENAUSLESE

ITA: Selezione degli acini

SLO: Jagodni izbor ali izbor

Razlaga: vrhunsko vino posebne kakovosti iz prezrelega prebranega grozdja.

BLEND

ITA: Uvaggio

SLO: Zvrst

Razlaga: vino iz več različnih sort grozdja.

BOTRYTIS BUNCH ROT

ITA: Muffa grigia dell'uva

SLO: Siva grozдна plesen

Razlaga: glivična bolezen, ki napada grozdje vinske trte in s tem povzroča veliko škodo vinogradnikom. Ta bolezen se pojavlja zaradi močnejšega gnojenja in posledično bujne rasti, zbitosti grozdja in uporabe nekaterih fungicidov, ki rast glive celo pospešujejo.

BOTTLE OPENER

ITA: Cavatappi

SLO: Odpiráč

Razlaga: orodje za odpiranje steklenic.

BOTTLED WINE

ITA: Vino imbottigliato

SLO: Ustekleničeno vino

Razlaga: vino, ki je napolnjeno v originalno stekleno embalažo.

BOTTLING LINE

ITA: Linea di imbottigliamento

SLO: Linija za stekleničenje

Razlaga: v tehnološko zaporedje postavljena skupina strojev in naprav, ki omogočajo polnitev vina v steklenice.

BOUQUET

ITA: Bouquet

SLO: Sekundarne arome

Razlaga: arome v vinu, ki se sproščajo med procesom alkoholnega vrenja, in so posledica encimskih reakcij, ki potekajo v tej fazi vinifikacije. Najpogostejše sekundarne arome so sadne in začimbne.

BREATHING OF WINE

ITA: Lasciare respirare il vino

SLO: Dihanje vina

Razlaga: postopek, pri katerem vino namerno izpostavimo zraku (kisiku). Pri procesih pridelave vina se uporablja pri pretokih za odstranjevanje nečistih vonjev, pri zorenju pa govorimo o mikrooksidaciji (v sodih je naravna, saj les prepušča majhne količine zraka).

BRUT

ITA: Brut

SLO: Brut ali popolnoma suho vino

Razlaga: oznaka za rezka peneča vina (do 15g/l sladkorja), čeprav obstaja tudi oznaka za zelo rezka suha vina (manj kot 6g/l).

BUNG HOLE

ITA: Spina

SLO: Pilka

Razlaga: odprtina v lesenem sodu za dotakanje in kontrolo kakovosti in količine v lesenem sodu.

C

CALEPITRIMERUS VITIS

ITA: Acarinosi

SLO: Akarinoza

Razlaga: kodravost, ki jo povzročajo trsne pršice.

CELLARMAN

ITA: Cantiniere

SLO: Kletar

Razlaga: strokovnjak za izvajanje enotehnoloških postopkov v vinski kleti.

CHAMPAGNE METHOD

ITA: Metodo Champagne

SLO: Šampanizacija

Razlaga: pridobivanje penečih vin po šampanjski metodi.

CHARMAT

ITA: Charmat

SLO: Charmat metoda

Razlaga: sinonim za tankovsko metodo* (razlago najdemo pod geslom *charmat method*).

CHARMAT METHOD

ITA: Metodo Charmat

SLO: Tankovska metoda

Razlaga: tehnologija penečih vin v visokotlačnih posodah, imenovana tudi charmat metoda. Pripravljenemu osnovnemu vinu se doda inokulum in tiražni liker, nato steče sekundarna alkoholna fermentacija v visokotlačnem tanku.

COLD MACERATION

ITA Criomacerazione tudi macerazione a freddo

SLO: Hladna maceracija

Razlaga: kratka hladna maceracija je namakanje v grozdnem moštu, ko ta še ni začel vreti in se segrevati. Izvaja se pred procesom alkoholnega vrenja in postaja v zadnjem času spet priljubljen postopek pri pridelavi bolj kompleksnih belih vin.

CONSORTIUM

ITA: Consorzio

SLO: Konzorcij

Razlaga: krajevno združenje pridelovalcev grozdja in vina, ki imajo pogodbeno določena pravila delovanja, ki so strožja, kakor jih predpisuje zakon.

COOPERATIVE WINE CELLAR

ITA: Cantina sociale

SLO: Zadružna klet

Razlaga: zadružna organizacija, katere člani so kooperanti.

CORKED

ITA: Sapore di tappo

SLO: Okus po zamašku

Razlaga: izraz za napako vina, ki se pojavi pri zamaških iz plutovine, in se odraža v vonju vina po plesni ali glivah. Najpogostejši vzrok te napake je razkuževanje surove plute s kloranizolom v procesu izdelave zamaškov.

CORKSCREW

ITA: Cavatappi

SLO: Odpiráč

Razlaga: orodje za odpiranje steklenic.

CÔTE

ITA: Côte

SLO: Côte

Razlaga: francoski izrat za pobočje (npr. Côte d'Or).

CRADLE

ITA: Portabottiglie

SLO: zibel

Razlaga: posoda, v katero se da steklenica pred serviranjem. Omogoča nežno nalivanje vina brez vzdigovanja usedline.

CRU

ITA: Cru

SLO: Cru

Razlaga: vinorodna lega, običajno za posamezen vinograd, kjer raste grozdje posebne kakovosti, npr. Grand Cru je vrhunska vinogradniška lega.

to CRUSH

ITA: Spremere l'uva

SLO: Drozgati

Razlaga: zelo pomemben proces v predelavi grozdja. Z njim namreč vplivamo na ekstrakcijo različnih spojin iz grozdja v mošt.

CRUSHING

ITA: Pigitura

SLO: Drozganje grozdja ali prešanje

Razlaga: postopek, ki je povezan s pecljanjem in pri katerem se načne jagodna kožica, da se v stiskalnici iztisne mošt.

CUP TASTEWINE / WINETASTING CUP

ITA: Tastevin

SLO: Tastevin

Razlaga: značilna srbna skodelica za pokušanje vina. Simbolni znak raznih sommelierjev.

CUVÉE

ITA: Cuvée

SLO: Cuvée

Razlaga:

1. zvrst ali tip vina, ki nastane z mešanjem grozdja ali vina;
2. osnovno vino v tehnologiji penečih vin;
3. sestavni del številnih blagovnih znamk.

CUVÉE CLOSE

ITA: Cuvée close/ Spumantizzazione in autoclave

SLO: Cuvée close

Razlaga: tankovska metoda* (razlago najdemo pod geslom *Charmat method*)

CUVERIE

ITA: Cuverie

SLO: Cuverie

Razlaga: francoski izraz za posebne sode, ki povečujejo zmogljivost vinskih kleti.

D

DAME JEANNE

ITA: Damigana

SLO: Damižana

Razlaga: steklena posoda za vino s pletenim ovojem na obodu.

DEAD ARM OF GRAPEVINE / GRAPE CANKER

ITA: Escoriosi

SLO: Črna pegavost

Razlaga: bolezen vinske trte, ki jo povzroča plesen.

DECANTATION

ITA: Decantazione

SLO: Dekantacija

Razlaga: postopek ločevanja trdih delcev in bistrega dela.

DECANTER

ITA: Decanter

SLO: Dekanter

Razlaga: naprava za dekantacijo, sestavljena iz statorja in rotorja.

DEGUSTATION GLASS

ITA: Bicchiere di degustazione

SLO: Riedl

Razlaga: degustacijski kozarec, z votlim pecljem.

DESULPHURISATION

ITA: Desolforazione

SLO: Desulfatizacija

Razlaga: proces odstranjevanja žveplovega dioksida iz vina in mošta.

DESTEMMER

ITA: Diraspatrice

SLO: Pecljalnik

Razlaga: stroj za ločevanje jagod od pecljev.

to DESTEEM

ITA: Diraspatura

SLO: Pecljati

Razlaga: enotehnološki postopek, s katerim se ločijo jagode od pecljev.

DOSAGE

ITA: Dosage

SLO: Dosage

Razlaga: francoski izraz za dozirni/ekspedicijski liker.

DOUX WINE

ITA: Dolce

SLO: Doux

Razlaga: oznaka za sladka peneča vina, ki imajo več kot 50 g/l sladkorja.

DRINKABLE WINE

ITA: Vino bevibile

SLO: Mehko vino tudi pitno vino

Razlaga: zelo pitno belo ali rdeče vino, ki ga zelo lepo požiramo.

DRY

ITA: Secco

SLO: Suho vino

Razlaga: suho peneče vino, pri katerem je koncentracija sladkorja med 17 in 35 g/l.

E

EKSTRA BRUT

ITA: Ekstra brut

SLO: Ekstra brut

Razlaga: zelo rezko, oznaka za zelo nizko koncentracijo sladkorja v penečem vinu (do 6 g/l).

EKSTRA DRY

ITA: Ekstra dry

SLO: Ekstra dry ali zelo suho

Razlaga: zelo suho, oznaka za koncentracijo sladkorja v penečem vinu med 12 in 20 g/l.

ENOLOGY

ITA: Produzione di vino ali enologia

SLO: Vinarstvo

Razlaga: sekundarna gospodarska dejavnost, ki se ukvarja s predelovanjem grozdja v vino in z nego vina.

ESCA

ITA: Mal dell'esca ali Apoplessia parassitaria

SLO: Kap vinske trte

Razlaga: kap vinske trte je huda in kopleksna bolezen lesa vinske trte, ki jo povzročajo različne vrste gliv.

F

FERMENTATION

ITA: Fermentazione

SLO: Vrenje

Razlaga: poljuden izraz za fermentacijo

FRESH WINE

ITA: Vino novello

SLO: Sveže vino

Razlaga: mlado vino z ogljikovim dioksidom.

FRIULI METHOD

ITA: Metodo friulano

SLO: Furlanska metoda

Razlaga: tehnologija belih vin s hladno alkoholno fermentacijo, ki ohranja vinu svežino.

FRUCTOSE

ITA: Fruttosio

SLO: Sadni sladkor

Razlaga: sinonim za fruktozo.

FRUITY AROMAS

ITA: Arome fruttose

SLO: Sadne arome

Razlaga: največkrat so to primarne arome, včasih pa tudi sekundarne. Spominjajo na razne vrste sadja, kot so citrusi, zeleno sadje, koščičasto sadje, gozdni sadeži, tropski sadeži itd..

G

GEOGRAPHIC ORIGIN

ITA: Origine geografica

SLO: Geografsko poreklo

Razlaga: oznaka vina z geografskega območja, na katerem je bilo pridelano grozdje in vino sta zaradi naravnih vplivov oz. vpliva človeka grozdje oz. vino pridobila določene značilnosti.

GEOGRAPHIC POSITION

ITA: Posizione geografica

SLO: Geografski položaj

Razlaga: položaj vinogradniških površin na zemeljski obli. Vinogradi uspevajo med 50. vzporednikom severne in južne zemljepisne širine.

GRAPE BERRY

ITA: Acino

SLO: Jagoda

Razlaga: plod s sočnim osemenjem. Sestavljen je iz mesa, jagodne kožice in pečk.

GRAPE SKINS

ITA: Raspi

SLO: Tropine

Razlaga: trdi preostanek pri stiskanju drozge.

GRAPE VINE

ITA: Vite

SLO: Vinska trta

Razlaga: spada v družino vinikovk, ki ima približno 600 vrst. Največje število vrst je v območjih z zmerno subtropsko in tropsko klimo in jih človek ne uporablja. Le približno 20 vrst se goji za pridelavo grozdja ali podlage.

GUYOT

ITA: Guyot

SLO: Guyot

Razlaga: gojitvena oblika vinske trte.

H

HARVEST

ITA: Vendemmia

SLO: Trgatev

Razlaga: trganje, nabiranje grozdja z vinske trte in prevoz na prevzem grozdja v vinski kleti.

I

ICE WINE

ITA: Vino ghiacciato

SLO: Ledeno vino

Razlaga: vrhunsko vino posebne kakovosti iz zmrznjenega grozdja. Mošt je potrebno iztisniti iz še zmrznjenih jagod.

INDIGENOUS WINE VARIETY

ITA: Varietà di vino autoctone

SLO: Avtohtona sorta

Razlaga: sorta vinske trte, ki jo tvori genetski material določenega manjšega vinorodnega področja.

INOX

ITA: Accaio inox

SLO: Inoks

Razlaga: nerjaveče jeklo za izdelovanje vinskih posod in cistern.

INTEGRATED PRODUCTION

ITA: Produzione integrata

SLO: IPGV - integrirana pridelava grozdja in vina

Razlaga: pridelava grozdja in vina pod točno določenimi pogoji in z uporabo predpisanih agrotehničnih in enoloških postopkov. Cilj je zagotoviti ekološko neškodljivo kmetistvo ter višjo kakovost grozdja in vina.

INVERSION OF SUGAR

ITA: Invertasi idrolisi catalizzata

SLO: Inverzija

Razlaga: hidroliza saharoze v glukozo in fruktozo. Mešanica, ki nastane se imenuje invertni sladkor.

INVERTED SUGAR SYRUP

ITA: Zucchero invertito

SLO: Invertni sladkor

Razlaga: zmes glukoze in fruktoze po inverziji.

ISO - International Organization for Standardization

ITA: ISO - Organizzazione internazionale per la normazione

SLO: ISO - Mednarodna organizacija za standardizacijo

Razlaga: mednarodna organizacija za standarde pod okriljem Združenih narodov.

ITT - Indicator Time Test

ITA: ITT - Indicator Time Test

SLO: ITT - Indicator Time Test

Razlaga: - indikatorski časovni test, s katerim se določi redukcijska sposobnost vina.

L

LABELING

ITA: Etichettatura

SLO: Etiketiranje

Razlaga: enotehnološki postopek v zaključni fazi tehnologije vina. Etikete se strojno ali ročno prilepijo na steklenice.

LABEL

ITA: Etichetta

SLO: Etiketa

Razlaga: oznaka (lahko je nalepka, obešanka), ki se uporablja za predstavitev potrebnih oz. dopustnih informacij po Zakonu o vinu. Na etiketah so informacije, ki pomagajo potrošniku

pri odločanju.

LATE HARVEST

ITA: Vendemmia tardiva

SLO: Pozna trgatav

Razlaga: dodatna oznaka na vrhunskih vinih ZGP, pridelanih iz grozdja, ki ga oberejo teden ali dva po običajni trgatvi, in je lahko suho ali pa ima nizko vsebnost nepovretega sladkorja.

(WINE) LEES

ITA: Vinaccia

SLO: Droži

Razlaga: usedlina, ki se pojavi na dnu posode po pretoku vina ali po drugih enotehnoloških postopkih.

LIQUEUR D'EXPEDITION

ITA: Liqueur d'expedition

SLO: Ekspedicijski liker

Razlaga: liker, ki se dodaja po končani sekundarni alkoholni fermentaciji. Njegova osnova je vino, ki se mu dodajo določene snovi (sladkor, kisline, žveplov dioksid ...).

M

MACERATION

ITA: Macerazione

SLO: Maceracija

Razlaga: enotehnološki postopek, s katerim se izvaja izluščevanje barvil in drugih snovi iz jagodne kožice (npr. arom). Ekstrakcija je premo sorazmerna od temperature in časa.

MAGNUM

ITA: Magnum

SLO: Magnum

Razlaga: 1,5l steklenica za vino.

MALOLACTIC FERMENTATION

ITA: Fermentazione malolattica

SLO: Sekundarna fermentacija

Razlaga: izraz se največkrat uporablja v povezavi s klasično ali šampanjsko metodo pridelave penečih vin, ko ob dodatku raztopine sladkorja in kvasovk (tudi določenih kislin in SO₂) v steklenici poteče drugo alkoholno vrenje. Isti izraz se velikokrat uporablja tudi v povezavi z jabolčno-mlečno kislinsko fermentacijo.

MARL or MARLSTONE

ITA: Ponca / Marna

SLO: Opoka ali lapor

Razlaga: laporovec je vrsta sedimentne kamnine, sive do rumenkaste barve. Nastane s sprjetjem zrn glin, melja in apnenca ali dolomita. Razen glinenih mineralov vsebuje tudi kalcit ali dolomit.

MECCHANICAL GRAPE PRESS

ITA: Pressa meccanica

SLO: Mehanična stiskalnica

Razlaga: stiskalnica, ki deluje na najrazličnejše načine, odvisno od izvedbe.

MECHANICAL CRUSHER

ITA: Pigiatrice

SLO: Drozgalnik

Razlaga: kletarski stroj, s katerim se izvaja postopek drozganja.

MECHANICAL HARVEST

ITA: Vendemmia meccanica

SLO: Strojna trgatev

Razlaga: trgatev, ki se opravlja strojno.

MUST

ITA: Mosto

SLO: Mošt

Razlaga: tekoča faza, ki nastane med stiskanjem grozdja.

MUSTMETER

ITA: Mostimetro

SLO: Moštna tehtnica

Razlaga: areometer, ki se uporablja za merjenje sladkorja v moštu.

N

NATURAL WINE PRODUCTION

ITA: Produzione ecologica

SLO: Ekološka pridelava

Razlaga: pridelava grozdja, ki za okolje ni nevarna zaradi uporabe minimalnih količin kemičnih sredstev.

NEW WINE VARIETIES

ITA: Introduzione di uvaggi nuovi

SLO: Introdokcija

Razlaga: uvajanje novih sort v vinogradništvu.

NON - BOTTLED WINE

ITA: Vino sfuso

SLO: Odprto vino ali neustekleničeno vino

Razlaga: vino, ki ni bilo napolnjeno v steklenice ali druge, zakonsko predpisane, posode.

NON – VINTAGE

ITA: Non – vintage

SLO: Non – vintage

Razlaga: mednarodni izraz za vina, za katera ni znan letnik ali v katera je tipiziranih več letnikov.

NOUVEAU

ITA: Novello

SLO: Mlado vino ali novo vino

Razlaga: vino, ki se začne prodajati v letu trgatve, najpogosteje v mesecu novembru. Čas prodaje je omejen.

O

ORGANIC WINEMAKING

ITA: Organico

SLO: Naravna vina

Razlaga: izraz za vedno bolj priljubljena vina, ki jih v majhnih količinah na organski ali biodinamični način pridelujejo največkrat butični vinarji.

ORIGIN

ITA: Origine

SLO: Poreklo

Razlaga: značilnost glede na izvor, označuje pridelovalno območje.

OXIDATION

ITA: Ossidazione

SLO: Oksidacija

Razlaga: ena ali več kemičnih reakcij, pri katerih prihaja do vezave kisika na substrate.

P

PDO - PROTECTED DESIGNATION OF ORIGIN

ITA: DOC - Denominazione di origine controllata

SLO: ZOP - Zaščitena označba porekla

Razlaga: ena od shem kakovosti, s katero so zaščiteni kmetijski pridelki in živila v Sloveniji in Evropski uniji. Vino z označbo porekla je tesno povezano z območjem, katerega ime nosi. Pridelava in predelava morata potekati na definiranem območju, katerega ime nosi vino. Na kakovost in značilnost vina s tako označbo bistveno vpliva geografsko okolje, ki vključuje naravne in človeške dejavnike, kot so podnebje, kakovost tal, lokalno znanje in izkušnje itd..

PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION

ITA: IGT - Indicazione Geografica Tipica

SLO: ZGO - Zaščitená geografska označba

Razlaga: ena od shem kakovosti, s katero so zaščiteni kmetijski pridelki in živila v Evropski uniji. Ta shema zajema tudi vina, ki imajo vsaj eno fazo (pridelava ali predelava) proizvodnje na določenem geografskem območju, po katerem je poimenovano. Tradicionalni izraz za vina z zaščiteno geografsko označbo je deželno vino s priznано geografsko oznako (PGO).

PLASMOPARA VITICOLA

ITA: Peronospora della vite

SLO: Peronospora vinske trte

Razlaga: bolezen napada v toplem in deževnem vremenu. Primarne okužbe se začnejo, ko spore, ki prezimijo na tleh, napadejo liste. Ko spore okužujejo iz lista na list, govorimo o sekundarnih okužbah.

POMACE

ITA: Pihato

SLO: Drozga

Razlaga: zmes grozdnega mošta in tropa. Pojavlja se pri drozganju (mletju grozdja in se med maceracijo loči na sestavna dela.

POMACE TASTE

ITA: Vino sa di piniato

SLO: Okus po drozgi

Razlaga: napaka vina, ki nastane, če začne mošt fermentirati v načetih jagodah.

PRIME AROMAS

ITA: Arome primarie

SLO: Arome v vinu

Razlaga: arome, ki izvirajo iz grozdja in med njegovo predelavo preidejo v mošt. Vsaka sorta ima značilne primarne arome, ki jo ločujejo od ostalih. Najpogostejše primarne arome so sadne, cvetne in začimbne.

PSEUDOPEZICULA TRACHEIPHILA

ITA: Rossore parassitario

SLO: Rdeči listni ožig

Razlaga: pojavnost glive rdečega listnega ožiga (*Pseudopeziza tracheiphila*) pogojuje lastnosti tal, predvsem sposobnost zadrževanja vode. Pogosteje okužuje trto na lažjih tleh in v bolj suhih letih. Spoznamo po rumenkastih madežih na listih belih sort in rdečkastih na listih rdečih sort.

PUNCHING DOWN THE CAP

ITA: Affondamento del cappello

SLO: Potapljanje klobuka

Razlaga: postopek, ki se izvaja med maceracijo drozge rdečih sort za dobro pomešanost drozge (trpa in mošta), ki je potrebna za izločanje barve in drugih snovi iz kožic.

R

REFRACTOMETER

ITA: Rifrattometro

SLO: Refraktometer

Razlaga: priprava za merjenje sladkorja v groznem soku.

RESERVE

ITA: Riserva

SLO: Reserva

Razlaga: kakovostno vino, ki eno leto zori v lesenem sodu in se dve leti stara v steklenici.

ROSÉ

ITA: Rosé

SLO: Rosé

Razlaga: vino rosé je pridelano iz grozdja rdečih sort, od pridelave rdečih vin pa se postopek razlikuje v tem, da grozdje takoj sprešajo ali pa je stik z jagodnimi kožicami (maceracija) zelo kratek. Razpon barve teh vin gre od številnih rožnatih odtenkov pa vse do blede rdeče.

Običajno so lahka, sveža in zelo pitna.

S

SAIGNEE

ITA: Salasso sulla vinificazione

SLO: Razbarvanje

Razlaga: postopek odstranjevanja barvil iz rdečega vina ali mošta. Večinoma se uporablja ob pridelavi vina rose.

SALMANAZAR

ITA: Salmanazar

SLO: Salmanazar

Razlaga: velika, 9-litrška šampanjska steklenica.

SEMI - DRY

ITA: Semi-secco tudi abboccato

SLO: Polsuho vino

Razlaga: vino, v katerem koncentracija reducirajočih sladkorjev presega največjo koncentracijo za suha vina (9 g/l), vendar ne presega 12 g/l.

SPARKLING WINE

ITA:

Frizzantino: nežna peneča vina, katerih nadtlak je med enim ter dvema baroma in pol

Spumate: močna peneča vina, kjer nadtlak ni manjši od treh barov.

SLO: Peneče vino

Razlaga: vino z umetno dodanim ogljikovim dioksidom

SUR LIE

ITA: Metodo Sur Lie

SLO: Sur lie ali na drožeh

Razlaga: Francoski izraz, ki pomeni, da je bilo vino zorjeno na drožeh, ki so ostanki odmrlih kvasovk. Med tem postopkom vino pridobi dodatne okuse in postane bolj kompleksno.

SWEET WINE

ITA: Passito

SLO: Desertno vino tudi sladko vino

Razlaga: sladko vino, ki ima več kakor 45 g/l redukcijskih sladkorjev.

T

TABLE WINE

ITA: Vino da tavola

SLO: Namizno vino

Razlaga: najnižji kakovosti razred vin.

TANK

ITA: Vasca di fermentazione

SLO: Bedènj

Razlaga: poljuden izraz za veliko odprto leseno vinsko posodo, ki se uporablja za maceracijo

TANNIN

ITA: Tannino

SLO: Tanin

Razlaga: raznolika in zapletena skupina kemičnih spojin, ki so prisotne tudi v grozdju (največ v rdečem). V vino se izlužijo iz jagodnih kožic, pečk in pecljev, nekaj pa tudi iz hrastovih sodov, če vino v njih zorimo. Tanini so pomembna sestavina strukture in teksture vina, v ustih delujejo adstringentno, opravljajo pa tudi vlogo naravnega konzervansa med procesom zorenja in razvoja vina.

TERROIR

ITA: Terroir

SLO: Terroir

Razlaga: izraz, ki je vedno bolj v uporabi, nima pa točne zakonsko določene definicije. Opišemo ga lahko kot občutek določenega prostora, ki se izrazi v vinu, vključuje pa rastišče (vpliv podnebja, sestava tal, prst, lega, naklon ...) ter vinogradniško in vinarsko tradicijo določenega področja.

TRADITIONAL METHOD

ITA: Metodo classico

SLO: Klasična metoda

Razlaga: tehnologija penečih vin.

U

UNCINULA NECATOR

ITA: Oidio della vite

SLO: Oidij vinske trte ali pepel vinske trte

Razlaga: bolezen se po navadi najprej pojavi na poganjkih (zgodnji oidij). Ti se nehajo razvijati že v zgodnji fazi, se zvijajo in so prekriti s prevleko, ki spominja na pepel. Okuženi mladi listi se začnejo kodrati, sušiti in na koncu odpadejo.

V

VINIFICATION

ITA: Vinificazione

SLO: Vinifikacija

Razlaga: izraz vinifikacija označuje pridelavo vina in vključuje vse postopke od izbire grozdja pa vse do stekleničenja do negovanega vina.

VINIFICATOR

ITA: Vinificatore

SLO: Vinifikator

Razlaga: naprava, ki se uporablja za maceracijo rdečih sort.

VINTAGE

ITA: Annata tudi vintage

SLO: vinski letnik

Razlaga: grozdje ali vino, pridelano in predelano v vino v določenem kronološkem letu. Ima svoje značilnosti, ki so predvsem posledica vremenskih vplivov.

VITICULTURE

ITA: Viticoltura

SLO: Vinogradništvo

Razlaga: primarna gospodarska dejavnost, ki se ukvarja s pridelavo grozdja.

W

WINE AGEING

ITA: Invecchiamento del vino

SLO: Arhiviranje vina

Razlaga: staranje vina.

WINE ARCHIVE

ITA: Archivio

SLO: Arhivska klet ali arhiva

Razlaga: vinska klet, kjer se izvaja staranje vina.

WINE AROMA

ITA: Odore del vino

SLO: Vonj

Razlaga: vonj vina je senzorična zaznava vina, ki jo zaznamo s čutnicami v nosu. Pred vonjanjem in samo pokušnjo vino v kozarcu zavrtimo, da ga prezračimo, saj se na ta način v njem sprosti veliko več arom. Vina različnih sort, starosti, tehnologije pridelave idr. imajo različne vonje. Pri vonju smo pozorni na stanje (čisto, nečisto, napake vina), intenzivnost in značilnosti arome (cvetni, rastlinski, sadni vonji ...).

WINE BOTTLE

ITA: Bottiglia di vino

SLO: Buteljka

Razlaga: steklenica, ki se uporablja za ustekleničenje kakovostnih in vrhunskih vin.

WINE BOTTLING PROCESS

ITA: Imbottigliamento

SLO: Buteljiranje

Razlaga: stekleničenje vina v buteljke

WINE CISTERN

ITA: Cisterna per il vino

SLO: Cisterna

Razlaga: velika posoda za hranjenje tekočin in transport, v tem primeru vina. Cisterne za vino so izdelane iz nerjavečega jekla, betona ali plastike.

WINE COUPE

ITA: Coppa classica

SLO: Coupe

Razlaga: francoski izraz za kozarec za peneče vino z velikim premerom, kjer se ogljikov dioksid hitro sprosti.

WINE FLAW

ITA: Alterazione del vino

SLO: Napaka vina

Razlaga: poslabšanje kakovosti vina, ki se kaže z nezaželenimi spremembami senzoričnih lastnosti vina.

WINE GRAPE JUICE

ITA: Succo di uva

SLO: Mošt, lahko tudi samotok

Razlaga: izraz za sok, ki priteče iz zmečkanega oz. zmletega grozdja pred stiskanjem, in je običajno boljše kakovosti ter ima nižjo vsebnost taninov. Predstavlja od 60-85% vsega mošta, ki je v grozdju, odvisno od načina predelave.

WINE GRAPE SEED

ITA: Vinacciolo

SLO: Grozdna peška

Razlaga: najmanjši trši del grozdne jagode. Nahaja se v sredici jagode.

WINE MATURATION

ITA: Maturazione del vino

SLO: Zorenje

Razlaga: poznamo več načinov zorenja vina: v posodi iz nerjavnega jekla, v lesenem sodu ali v steklenici. Zorenje vinu izboljša arome in okus, pri vinih z bogatim ekstraktom in kompleksnejših vinih (dolge maceracije) uravnoteži njihove sestavine.

WINE PRESS

ITA: Torchiatura

SLO: Mletje grozdja

Razlaga: način drozganja in pecljanja grozdja. Grozi potujejo skozi dva valja, ki poškodujete grozdno jagodo in tako pride do stiskanja grozdja.

WINE PRODUCING AREA

ITA: Regione di provenienza / Regione produttrice di vino

SLO: Vinorodni okoliš

Razlaga: osnovno geografsko območje, ki ima poleg podobnih talnih in podnebnih razmer določen sortni izbor.

WINE PRUNING

ITA: Potatura

SLO: Rez vinske trte

Razlaga: odstranjevanje delov rastlin z rezanjem zaradi redčenja, oblike ali rodnosti.

WINE QUALITY

ITA: Qualità del vino

SLO: Kakovost vina

Razlaga: Kakovost vina – lastnost, ki je odvisna od trsnega izbora, hektarskega pridelka, sorte, geološke podlage, podnebja in tal, letnika, kakovosti grozdja, enotehnoloških postopkov, ... Kakovost vina določimo s senzorično, kemijsko, mikrobiološko in fizikalno analizo.

WINE SHOP

ITA: Enoteca

SLO: Vinoteka

Razlaga: Vinoteka - prostorsko omejen, urejen in pregleden prostor, v katerem so zbrana vina po določenih pravilih.

WINE STRUCTURE

ITA: Struttura del vino

SLO: Struktura vina

Razlaga - izraz pri pokušnji, ki opiše razmerje med alkoholom, kislostjo, vsebnostjo sladkorja in tanini določenega vina ter v kolikšni meri so ti elementi v harmoničnem razmerju.

WINEGROWER ALI GRAPEGROWER

ITA: Viticoltore

SLO: Vinogradnik

Razlaga: kdor se ukvarja z vinogradništvom.

WINEGROWING

ITA: Viticoltura

SLO: Vinogradništvo

Razlaga: primarna gospodarska dejavnost, ki se ukvarja s pridelavo grozdja.

WIRE CAP

ITA: Gabietta

SLO: Agrafe

Razlaga: žičnata košarica, ki se uporablja za zaščito pred izmetom zamaškov pri večini penin.

WOOD BARREL IMPREGNATION

ITA: Impregnazione della botte

SLO: Impregnacija lesenega soda

Razlaga: prepojitev lesenega soda z notranje strani, s čimer preprečimo hitrejše dozorevanje, zmanjšujemo osuške. Premazi se pripravijo iz smolam podobnim snovi.

Y

YEAST

ITA: Lievito

SLO: Kvasovke

Razlaga: mikroskopski enocelični organizmi, ki v odsotnosti kisika med procesom alkoholnega vrenja ogljikove hidrate (sladkor) pretvarjajo v ogljikov dioksid in etanol. Najbolj pogosta vrsta kvasovk pri pridelavi vina je *Saccharomyces cerevisiae*.

YOUNG WINE

ITA: Novello tudi ribolla

SLO: Mlado vino ali novo vino

Razlaga: vino, ki se začne prodajati v letu trgatve, najpogosteje v mesecu novembru. Čas prodaje je omejen.

Izjava o avtorstvu

Izjavljam, da je magistrsko delo v celoti moje avtorsko delo in da so uporabljeni viri in literatura navedeni v skladu z mednarodnimi standardi in veljavno zakonodajo.

Ljubljana, november 2019

Valentina Kristančič