



sisviti
mad



PTV
PLATAFORMA
TECNOLÓGICA
DEL VINO

INGLÉS DE ENOTURISMO

TASTE EXCHANGE

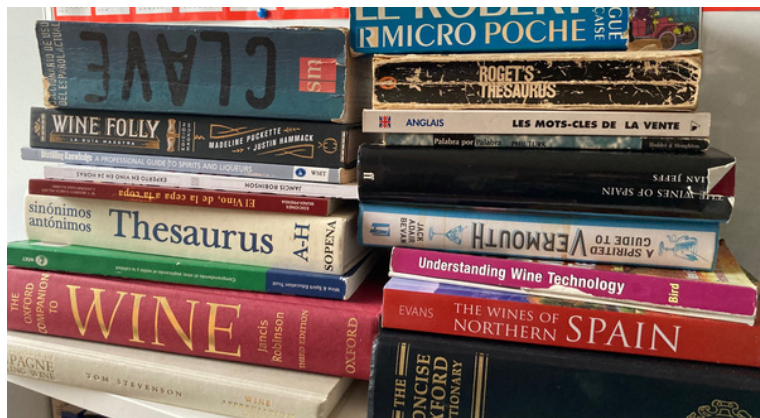


ANNA HARRIS-NOBLE

EXPERIENCIA

- Directora, Taste Exchange, agencia de comunicación y traducción para el sector de vino
- Traducción de Wine Folly al castellano
- Clientes actuales: Grupo Osborne, Raventós-Codorníu, Bodegas Lustau, Entrecanales Domecq, Alvaro Palacios
- Formadora acreditada de WSET
- Diploma en vinos y espirituosos (Nivel 4), WSET, Londres
- Periodista colaboradora, spanishwinelover.com, foodswinesfromspain.com
- Licenciada en filología francesa y española, Universidad de Exeter, R.U.

SERVICIOS DE TASTE EXCHANGE



TRADUCCIÓN

Experiencia en traducción de textos gastronómicos del español al inglés, alemán, italiano, francés, chino...



FORMACIÓN

Cursos de inglés para bodegueros, sumilleres y otros profesionales. Catas en inglés y español.



COMUNICACIÓN

Desde la estrategia hasta la ejecución de campañas de RR. PP., RR. SS., eventos, contenido para blogs, copywriting en inglés.

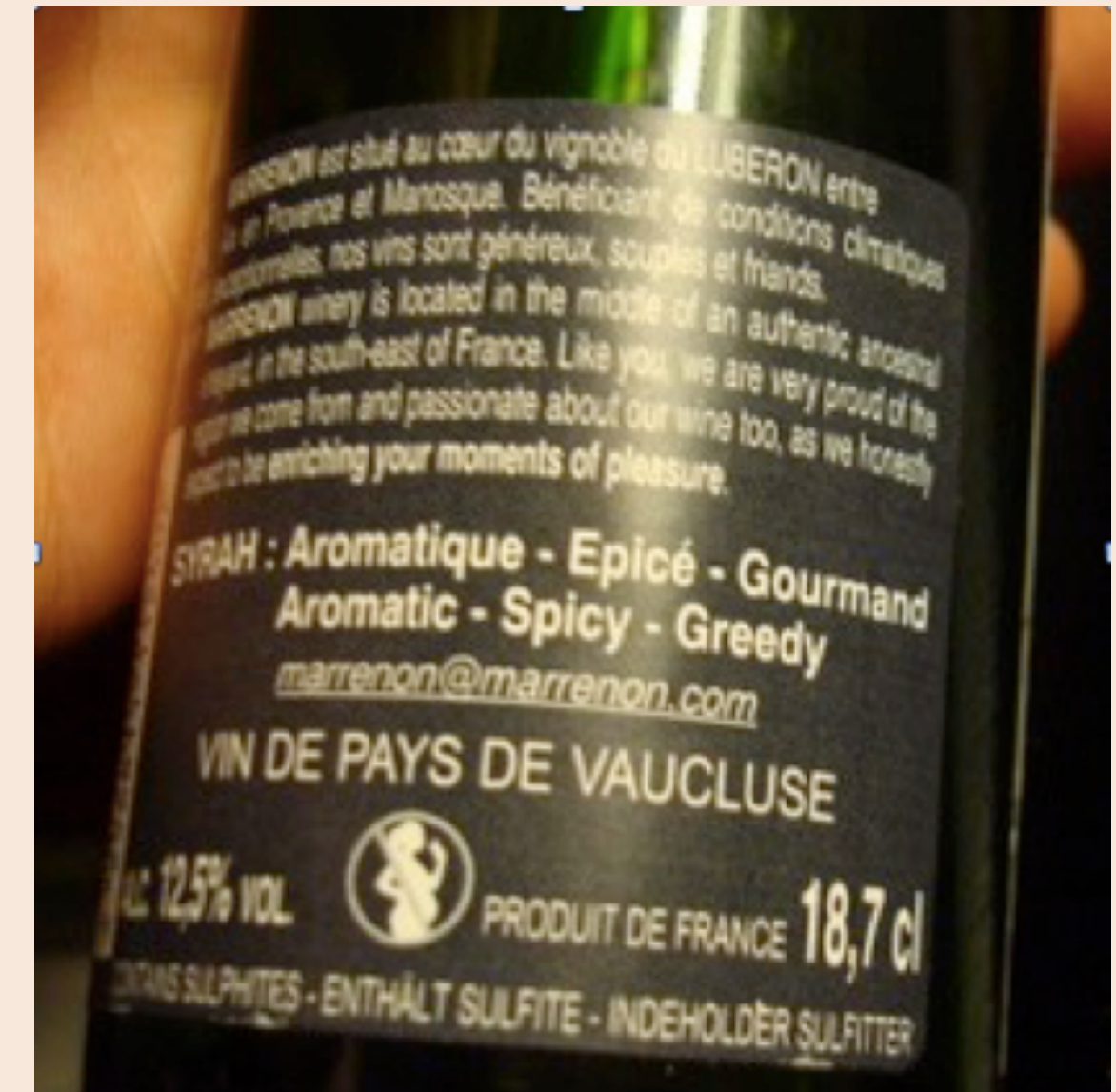
INGLÉS DE ENOTURISMO



- Lo que se debe hacer - y no
- Vocabulario de enoturismo: reservación, paquetes, experiencias, venta
- Vocabulario para visitas: introducción bodega, viñedos, elaboración
- Vocabulario para la presentación de catas: análisis organoléptico
- Herramientas

LA COMUNICACIÓN CUENTA

Sangría en Vaso	Sangria (Glass)	
Pisco con Naranja	Pisco with Orange	
VINO EN BOTELLA	HE/SHE CAME IN BOTTLE	
Gato Negro	Gato Negro	
Undurraga Tinto	Undurraga Red	
Undurraga Blanco	Undurraga White	
Casillero del Diablo Tinto	Casillero del diablo Red	
Casillero del Diablo Blanco	Casillero del Diablo White	
Sangría Litro	(Sangria 1 Liter)	



It is a century-old winery and it is future. Its history goes back to 1821, year in which it began to elaborate chamomile.



LO QUE SE DEBE HACER

- Prepararse - tener un guión traducido por un profesional, video de introducción subtulado y/o discurso grabado
- Pensar en el público al que se dirige y adaptar el lenguaje de la manera correspondiente
- ¡No fiarse nunca de Google Translate!
- Formarse
- Ser auténtico

VOCABULARIO DE ENOTURISMO



- Reserva tu experiencia - Book your experience
- Elige tu actividad - choose your activity
- Reservas - Bookings/reservations
- Para reservar llamar../ To book, call....
- Horarios - timings
- Aforo máximo - Maximum number of participants
- Imprescindible reserva previa - Prior booking essential
- Bajo petición - upon request
- Visita guiada por la viña - a guided tour of the vineyard
- Un recorrido por nuestras instalaciones - a tour of the winery
- Degustación/cata - wine tasting
- Cata en rama/degustar vino en rama - barrel tasting
- Maridaje de vino y queso/chocolate - Wine and cheese/chocolate pairing
- Cata con aperitivo - Wine tasting with tapas/small plates/snacks...

VOCABULARIO EN LA BODEGA



- ELABORACIÓN = WINEMAKING NO ELABORATION
- ELABORATE = SOBRECARGADO, COMPLEJO, DETALLADO
- ELABORAR = MAKE, PRODUCE, CRAFT

VOCABULARIO DE CATA



- CAPA ALTA = DEEPLY COLOURED, OPAQUE



VOCABULARIO DE CATA

VINO GOLOSO

- RICH
- FRUIT-FORWARD
- FRUITY
- EASY-TO-DRINK



VOCABULARIO DE CATA

SUAVE

- Easy-going/easy-to-drink
- Smooth
- Delicate
- Off-dry, medium-dry

VOCABULARIO DE CATA

BALSÁMICO

- Resinous
- Mint, eucalyptus, pine
- Medicinal



HERRAMIENTAS

WSET Level 3 Systematic Approach to Tasting Wine®

APPEARANCE		
Clarity		clear – hazy (faulty?)
Intensity		pale – medium – deep
Colour	white	lemon-green – lemon – gold – amber – brown
	rosé	pink – salmon – orange
	red	purple – ruby – garnet – tawny – brown
Other observations		e.g. legs/tears, deposit, petillance, bubbles

NOSE	
Condition	clean – unclear (faulty?)
Intensity	light – medium(-) – medium – medium(+) – pronounced
Aroma characteristics	e.g. fruits, flowers, spices, vegetables, oak aromas, other
Development	youthful – developing – fully developed – tired/past its best

PALATE	
Sweetness	dry – off-dry – medium-dry – medium-sweet – sweet – luscious
Acidity	low – medium(-) – medium – medium(+) – high
Tannin	low – medium(-) – medium – medium(+) – high
Alcohol	low – medium(-) – medium – medium(+) – high fortified wines: low – medium – high
Body	light – medium(-) – medium – medium(+) – full
Flavour intensity	light – medium(-) – medium – medium(+) – pronounced
Flavour characteristics	e.g. fruits, flowers, spices, vegetables, oak flavours, other
Other observations	e.g. texture, balance sparkling wines (mousse): delicate – creamy – aggressive
Finish	short – medium(-) – medium – medium(+) – long

CONCLUSIONS ASSESSMENT OF QUALITY	
Quality level	faulty – poor – acceptable – good – very good – outstanding
Level of readiness for drinking / potential for ageing	too young – can drink now, but has potential for ageing – drink now: not suitable for ageing or further ageing – too old
THE WINE IN CONTEXT	
Identity	for example: location (country or region), grape variety or varieties
Price category	inexpensive – mid-priced – high-priced – premium

Notes for students:
For lines where the entries are separated by hyphens – students must select one and only one of these options.
For lines starting with "e.g." where the entries are separated with commas – the list of options are examples of what students might wish to comment on. Students may not need to comment on each option for every wine.



WSET

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2012. The WSET Level 3 Systematic Approach to Tasting Wine® may only be reproduced with the written permission of the WSET subject to their terms and conditions. For more information contact wset@wset.co.uk

3W-Version 1.0

- WSET - SYSTEMATIC APPROACH TO TASTING
- GLOSARIOS ESP-ING
 - <https://www.spanishwinelover.com/disfruta-357-capa-alta-en-ingles-consulta-nuestro-glosario-de-vino>
 - <https://www.spanishwinelover.com/disfruta-493-glosario-avanzado-de-terminos-de-vino-en-ingles>
- GLOSARIOS ING-ESP
 - <https://www.spanishwinelover.com/enjoy-357-lost-in-translation-a-glossary-of-wine-terms-in-english-and-spanish>
 - <https://www.spanishwinelover.com/enjoy-493-advanced-glossary-of-wine-terms-in-english-and-spanish>



GRACIAS

PARA MÁS INFORMACIÓN

E-MAIL:

anna@tasteexchange.com

TEL:

+ 44 07458 301684