

MESTRADO EM TRADUÇÃO E SERVIÇOS LINGUÍSTICOS
TRADUÇÃO ESPECIALIZADA

Relatório de estágio
Graham's Port Lodge
Anastasiya Miranouskaya

M

2019



Anastasiya Miranouskaya

Relatório de estágio Graham's Port Lodge

Relatório realizado no âmbito do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos, orientada pelo
Professor Doutor Doutor Thomas Hüsgen
coorientada pela Professora Joana Forbes
Supervisoras do Estágio: Ana Rodrigues, Rosalina Dias

Membros do Júri

Professor Doutor Rogélio José Ponce de León Romeo
Faculdade de Letras - Universidade do Porto

Professor Doutor Thomas Juan Carlos Hüsgen
Faculdade de Letras - Universidade do Porto

Professor Doutor José Domingues de Almeida
Faculdade de Letras - Universidade do Porto

Classificação obtida: 17 valores

Anastasiya Miranouskaya

Relatório de estágio
Graham's Port Lodge

Relatório realizado no âmbito do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos, orientada pelo
Professor Doutor Doutor Thomas Hüsgen
coorientada pela Professora Joana Forbes
Supervisoras do Estágio: Ana Rodrigues, Rosalina Dias

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

setembro de 2019

Índice

Declaração de honra	v
Agradecimentos.....	vi
Resumo.....	vii
Abstract.....	viii
Índice de Tabelas.....	ix
Siglário	x
Capítulo 1 – Apresentação do estágio	1
1.1. <i>Descrição da empresa</i>	<i>1</i>
1.2. <i>Processo de procura.....</i>	<i>3</i>
1.3. <i>Organização do trabalho</i>	<i>5</i>
1.4. <i>Descrição das atividades.....</i>	<i>6</i>
Capítulo 2 – Desafios	8
2.1. <i>Desafios não linguísticos.....</i>	<i>8</i>
2.2. <i>Desafios linguísticos.....</i>	<i>13</i>
2.2.1. Contextualização do trabalho de tradução.....	13
2.2.2. Tradução indireta	17
2.2.3. Problema de pressuposição.....	21
2.2.4. Tradução de realia.....	21
2.2.5. Criação da imagem do produto.....	26
2.2.6. Nomes próprios.....	32
2.2.7. Formatos de ficheiros	34
2.2.8. Tradução de Guião para uso interno na empresa.....	35
2.2.9. Dificuldades na revisão.....	37
Considerações finais.....	39
Bibliografia	41
Anexos	44

Declaração de honra

Declaro que o presente relatório de estágio é de minha autoria e não foi utilizado previamente noutro curso ou unidade curricular, desta ou de outra instituição. As referências a outros autores (afirmações, ideias, pensamentos) respeitam escrupulosamente as regras da atribuição, e encontram-se devidamente indicadas no texto e nas referências bibliográficas, de acordo com as normas de referenciação. Tenho consciência de que a prática de plágio e auto-plágio constitui um ilícito académico.

[Porto, 29 de setembro de 2019]

[Anastasiya Miranouskaya]

Agradecimentos

O meu agradecimento especial aos meus orientadores: professora Joana Forbes e professor Thomas Hüsgen, pela orientação e pela grande atenção dispensada que se tornou essencial para que o projeto fosse concluído.

A Rosalina Dias, Ana Rodrigues e toda a equipa de Graham's Port Lodge pela essa oportunidade e pela confiança depositada em mim.

Gostaria ainda de agradecer a Faculdade de Letras e todos os professores, que sempre transmitiram o seu saber com muito profissionalismo.

A minha querida Palina Palekhina que contribuiu para o desenvolvimento das minhas capacidades enquanto futura tradutora.

Ao Serghei Pylchenko pela paciência, compreensão e disponibilidade demonstrados durante a realização deste trabalho.

Ao meu pai, Ihar Miranouski, por ser um grande exemplo de pessoa trabalhadora, com alto nível de resistência ao estresse, que faz tudo o seu possível para o futuro dos filhos.

Aos meus caros PEERS: Lara, Luís, Natalia e Luciana, pelo apoio que me prestaram sempre que precisei e que se transformaram na minha segunda família.

A todos que direta ou indiretamente fizeram parte da minha formação, o meu muito obrigado.

Resumo

O presente relatório visa descrever e analisar o estágio curricular no âmbito do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos da Faculdade de Letras da Universidade do Porto efetuado na empresa de enoturismo Graham's Port Lodge. A apresentação geral da empresa foi feita no primeiro capítulo. A seguir, foram descritos o processo de organização do trabalho e todas as atividades desenvolvidas durante as 375 horas do estágio.

O capítulo seguinte analisa todos os desafios enfrentados, que são classificados de acordo com a natureza como desafios linguísticos e não linguísticos. No subcapítulo dos desafios não linguísticos foram enumeradas e analisadas as particularidades do trabalho de guia e do trabalho de tradutora na ótica das relações com os clientes e as equipas dos colegas doutras áreas. Os desafios linguísticos apresentam o maior foco do trabalho e são a parte mais desenvolvida do presente relatório, que inclui uma reflexão crítica sobre a tradução de textos na área do vinho do Porto com os exemplos de traduções do inglês para o russo. Para a demonstração dos exemplos foi usado o recurso da *back-translation*.

Palavras-chave: Tradução, Tradução Técnica, Adaptação, Vinho do Porto, Visitas Guiadas.

Abstract

This report aims to describe and analyse the internship within the framework of the master's degree in Translation and Language Services at the Faculty of Arts and Humanities of University of Porto carried out in the wine tourism company Graham's Port Lodge.

The general presentation of the company is made in the first part of the present report. The following chapter describes the work organisation process and all the activities carried out during the 375 hours of the internship.

The next chapter analyses all the challenges faced that are divided by nature into linguistic and non-linguistic challenges. In the subchapter on non-linguistic challenges, the particularities of the guide's work and the translator's work from the perspective of relationships with clients and colleagues in other areas were listed and analysed. The linguistic challenges are the main focus of the work and it is the most developed part of the report, which includes the critical reflection on the translation of texts in the area of Port wine with examples of translations from English to Russian. A method of back-translation was used to demonstrate the examples.

Keywords: Translation, Technical translation, Port Wine, Adaptation, Guided tours.

Índice de Tabelas

<i>Tabela 1: Pocket Guide</i>	20
<i>Tabela 2: Pressuposição</i>	21
<i>Tabela 3: Tradução de realia 1</i>	24
<i>Tabela 4: Realia 2</i>	24
<i>Tabela 5: Pipes and casks</i>	25
<i>Tabela 6: Lagar</i>	25
<i>Tabela 7: Superb e os derivados</i>	27
<i>Tabela 8: Extraordinary</i>	28
<i>Tabela 9: Exceptional</i>	29
<i>Tabela 10: “luxurious” e “silk” com os derivados</i>	29
<i>Tabela 11: Redundância</i>	30
<i>Tabela 12: “Complexity” e os derivados</i>	32
<i>Tabela 13: Guião</i>	37

Siglário

EU – União Europeia

FLUP – Faculdade de Letras da Universidade do Porto

MTSL – Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos

EN – inglês

PT – português

RU – russo

CAT – computer assisted translation

MT - memória de tradução

CEI- Comunidade dos Estados Independentes

SEF - Serviço de Estrangeiros e Fronteiras

LP - Língua de partida

LCH - Língua de chegada

IVDP- Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto

Capítulo 1 – Apresentação do estágio

1.1. Descrição da empresa

O presente capítulo apresenta a descrição geral da empresa Symington Family Estates e de um dos seus departamentos, a Graham's Port Lodge, onde estagiei de 15 de janeiro a 29 de março de 2019.

A empresa Symington Family Estates é a maior produtora de vinho do Porto desde 1882. Os membros da família trabalham em todas as áreas da produção e encontram-se em contacto direto com todos os departamentos da empresa, ou seja, se for necessário, com todos os funcionários. São proprietários de uma área total de 2118 hectares na região do rio Douro, incluindo 126 hectares de vinhas de agricultura biológica e são os maiores proprietários de vinhas, com uma área de 1024 hectares distribuídos pelas 26 quintas. A Symington é única entre as principais empresas de vinho do Porto pelo facto de cada membro da família ser também um viticultor na sua própria vinha, para além daquelas que são de propriedade conjunta da família. Na região do Douro, a família tem um elevado nível de responsabilidade social. Devido ao envelhecimento da população da região, à fuga de pessoal para as cidades, o chamado “êxodo rural”, à complexidade do trabalho e ao relevo, a região precisa de apoio.

A Symington Family Estates, nos últimos anos, tem desenvolvido um projeto de responsabilidade social e apoio à educação de forma a assegurar o futuro da região. Essa aposta contínua já se materializou na doação de uma ambulância aos Bombeiros Voluntários da corporação de Sanfins do Douro e na entrega das primeiras bolsas de estudos a dois estudantes da Universidade de Trás-os-Montes (UTAD), em Vila Real.

A família Symington é uma das pioneiras na área de desenvolvimento de vinhos Douro DOC, produzindo vinhos como Chryseia, Quinta de Roriz (ambos em colaboração com a família Prats), Quinta do Vesúvio e Altano. O Chryseia foi o primeiro vinho português a figurar na lista dos 100 Melhores Vinhos do Mundo do Wine Spectator.

A família é proprietária de várias marcas do vinho do Porto: Graham's, Cockburn's, Dow's e Warre's. A Symington também é proprietária da Quinta do Vesúvio, uma das maiores quintas vitivinícolas de Portugal.

A Symington Family Estates é o Fornecedor Oficial da Casa Real Britânica e de Sua Majestade a Rainha. A família Symington e todos os funcionários que trabalham nas vinhas do Douro e nas caves em Gaia ficaram muito orgulhosos por essa honra ter sido concedida.

Johnny Symington, o presidente do conselho de administração, afirmou: "O nosso bisavô Andrew James tinha o *Royal Warrant* do Rei George V para o vinho do Porto da marca Dow's, pelo que é com grande orgulho que recebemos agora o *Royal Warrant* para o nosso Porto Graham's. Sentimos que os nossos antepassados teriam ficado tão satisfeitos como nós com esta honra histórica, como com o facto de a minha geração ter mantido a empresa de vinho do Porto da família unida e bem-sucedida até ao século XXI".

Esse exemplo expressa as características da empresa e o posicionamento da marca que são os seguintes: qualidade premium de produto, focalização no segmento de mercado específico, vasta experiência familiar e prática extensa de gestão de uma empresa familiar. Todas essas características são mencionadas numa forma aberta nos materiais publicitários para criar certo conceito, reconhecimento e perceção da empresa.

Além do próprio processo de produção de vinhos, a família Symington disponibiliza algumas caves ao público para visitas, com a possibilidade de observar e conhecer algumas partes do processo de produção do vinho do Porto: Graham's, Cockburn's e Quinta do Bonfim. O meu estágio decorreu no departamento de enoturismo que se encontra em Vila Nova de Gaia, na cave Graham's Port Lodge.

Apesar de ser um centro de visitas, a Graham's é uma cave funcional. Nenhuma visita à cave passará sem que se ouçam os sons dos martelos dos tanoeiros ou se vejam os funcionários a recolher amostras para a sala de provas. Symington é a única empresa-produtora do vinho do Porto com uma tanoaria a funcionar. Os tanoeiros preservam os antigos cascos de carvalho nos quais o vinho encontra-se num processo de maturação durante décadas seguidas. Muitas das pipas têm cerca de 100 anos de idade, por isso a equipa dos tanoeiros é muito valorizada pela empresa.

O edifício alberga atualmente mais de 2000 pipas (cascos de carvalho) e 40 tonéis e balseiros (grandes cubas de carvalho) de vinho do Porto, bem como uma extensa garrafeira de vinho do Porto Vintage, que envelhece em garrafa.

O centro das visitas oferece vistas espetaculares sobre o centro histórico da cidade do Porto e a icónica ponte que liga as duas cidades. O centro foi recentemente renovado pela família Symington e todas as suas características originais foram restauradas. Os visitantes da Graham's Port Lodge podem experimentar o melhor de três séculos de artesanato e património.

Outra parte interessante da Graham's Port Lodge é o restaurante Vinum, que trabalha em estreita e direta colaboração com as caves. O restaurante tem um proprietário diferente, mas normalmente as caves e o restaurante comunicam-se constantemente e gerem em conjunto as reservas das visitas e dos jantares dos clientes. Há também uma série de eventos privados no restaurante, como casamentos e festas de aniversário.

A empresa dá uma grande importância a todo o feedback que os clientes deixam, no TripAdvisor e no Google. No entanto, por causa das relações estreitas entre a Graham's Port Lodge e o Vinum e entre as equipas, que funcionam em conjunto, os visitantes ficam com a ideia que se trata de uma só empresa, facto pelo qual o departamento de marketing tem de classificar cuidadosamente todo o feedback recebido, explicando posteriormente aos clientes a existência desse atendimento separado.

Todas as refeições que acompanham o vinho do Porto são fornecidas pelo restaurante, tendo uma esplanada a ser partilhada entre as duas empresas, o que obriga a criar uma intercomunicação produtiva entre as duas equipas para satisfazer os clientes.

1.2. Processo de procura

No primeiro semestre do segundo ano letivo os estudantes do Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos têm de escolher uma das opções: tese ou estágio. A minha escolha foi feita em favor de um estágio na tentativa de atingir os seguintes objetivos: assumir em totalidade as responsabilidades pelos projetos de tradução e aprender a tomar decisões de tradução por conta própria, compreendendo a ausência de supervisão. Apesar do envolvimento multipessoal no processo de edição de texto (discussão mais detalhada desta fase está apresentada no capítulo Dificuldades na revisão), sempre tive de tomar a decisão final. Outra razão importante que motivou a escolha dessa opção foi a consciência do facto que é o estágio que condiciona os primeiros passos no campo profissional pretendido e determina as preferências do estagiário, ajuda a aprender e analisar os seus pontos fortes e fracos para aumentar a capacidade de concorrer. Naturalmente, os estudos universitários deram-nos imensos conhecimentos e habilidades que podemos aplicar no nosso percurso profissional.

Inicialmente, tendo em conta todas as vantagens de formação que podem ser obtidas nas agências de tradução, tentei integrar-me nas várias empresas de tradução e serviços linguísticos na zona do Grande Porto, enviando currículos e cartas de apresentação. Mas a maioria dos meus emails nunca tiveram resposta, devido à grande quantidade dos emails que as agências normalmente recebem. Contudo, havia várias empresas cuja resposta era “precisamos de estagiários nativos em português”, porque a política das agências de tradução, aparentemente, implica que as traduções têm de ser feitas para a língua materna do tradutor.

O currículo foi enviado não só a empresas privadas, mas também a entidades públicas. Logo no início do semestre, após uma das reuniões com a minha coorientadora do estágio, professora Joana

Forbes, percebemos que os meus pares linguísticos, especialmente as combinações com uma das minhas línguas maternas (russo), são bastante raras e poderiam ser úteis, por exemplo, nas embaixadas e consulados dos países cuja língua oficial é russo. Assim sendo, foram enviadas manifestações de interesse aos consulados da Ucrânia, Rússia, Cazaquistão e ao Serviço de Estrangeiros e Fronteiras (SEF). Um dos contactos, com o consulado da Rússia, foi muito proveitoso, porque mesmo não tendo a possibilidade de aceitar os estagiários, a funcionária do consulado reencaminhou o meu currículo às empresas portuguesas que têm a ligação com o consulado e a língua russa.

Em consequência, fui contactada para uma entrevista que ocorreu nas instalações da Graham's Port Lodge na Rua Agro, 141 em Vila Nova de Gaia. Essa entrevista não foi a primeira, pois já havia sido aceite anteriormente para um estágio curricular na empresa, no âmbito da minha licenciatura em Línguas Aplicadas às Relações Empresariais da FLUP em 2016. Por vários motivos, naquela altura não fiz o estágio na empresa, mas sempre estive interessada na área, devido ao crescimento do turismo em Portugal e particularmente no Porto.

A data prevista para o início do estágio foi o dia 7 de janeiro, mas o protocolo de estágio ainda não estava pronto naquela data. A resolução dessa situação não demorou muito, mas imediatamente a seguir à entrega do protocolo, no dia 8, começou uma série de emails entre mim e a empresa, à procura de apólice do seguro. Assim, a entrega da apólice tornou-se um imperativo para o início do estágio. Após o pedido, a versão da apólice que na altura se encontrava disponível no Sigarra foi enviada para a empresa. Infelizmente, depois da entrega da apólice, recebi o outro email com a informação sobre o estado desatualizado da apólice enviada. Encaminhei o pedido à Dra. Fátima Lisboa e aos meus orientadores do estágio para obter o documento atualizado. Após a discussão com os Serviços Académicos da FLUP, o documento foi fornecido. Finalmente, o início do estágio teve lugar no dia 15 de janeiro, após a entrega de todos os documentos necessários.

Como já foi mencionado, o meu local de estágio não é uma agência de tradução. Portanto, foi provavelmente a primeira vez que a empresa aceitou um estagiário de tradução. Neste sentido, quais são as limitações para os estagiários quando escolhem este tipo de estágio fora das agências de tradução? Em primeiro lugar, havia uma certa limitação do ponto de vista técnico, porque tinha de procurar o software que podia tornar o meu trabalho mais fácil, rápido e eficaz. Durante as aulas de Informática de Tradução, recebemos uma lista bastante detalhada de softwares específicos destinados à utilização no processo de tradução e durante o estágio pude testar várias opções para encontrar o software que me convinha. Não tendo o acesso a um computador de serviço, o único com o qual podia trabalhar era o meu, assim sendo surgiu mais uma limitação do ponto de vista da escolha do software

possível, pelo facto de o meu computador ser um MacBook, e, portanto, não compatível com alguns dos principais softwares.

É importante notar que tinha uma grande vantagem em comparação com o trabalho de muitos tradutores profissionais: eu estava sempre com os especialistas da área. A minha presença constante nas caves da Graham's permitia esclarecer dúvidas e literalmente tocar e ver com meus próprios olhos tudo a respeito do que eu estava a traduzir em qualquer momento. Além disso, sempre tive contacto pessoal com os profissionais da empresa, em particular com os brand managers e os representantes no mercado russo, que foram neste caso os meus clientes, o que significa que eu podia fazer todas as perguntas estratégicas diretamente.

1.3. Organização do trabalho

Esta parte do relatório tem por objetivo apresentar o processo de início da atividade, de integração na empresa e de direção da equipa.

O processo de início da minha atividade decorreu de uma forma rápida e bem coordenada. No primeiro dia, fui recebida pela minha supervisora Rosalina Dias (Joint-Manager Graham's Port Wine Lodge Visitors Centre), que foi a minha coordenadora durante todo o estágio de três meses. Nesse dia elaboramos e confirmamos vários aspetos da organização do trabalho. E combinamos que o meu horário laboral seria só nos dias úteis das 10:30 até às 19:00 com 1 hora de intervalo para o almoço na cantina da empresa, no total 7 horas e 30 minutos de trabalho por dia. Além disso discutimos o modo e os objetivos do trabalho, a quantidade de horas, o plano de organização do estágio e a necessidade de farda que todos os guias da empresa utilizam como uniforme profissional e que eu receberia no dia seguinte.

Em seguida, foi realizada uma visita ao edifício e discutimos as regras de entrada e de saída do local de trabalho. Uma vez que eu não tinha um registo biométrico, não devia efetuar a picagem do ponto. No entanto, devido à presença de vários portões no território da Graham's Port Lodge, era necessário determinar o modo de registar as entradas e as saídas que foram previstas no horário elaborado e a forma de registo do tempo total do serviço efetuado, pelo que todas as entradas e saídas tinham de ser feitas através da barreira, com a obrigação de avisar à segurança. No mesmo dia, recebi muitos materiais úteis, folhetos e textos promocionais para estudar o tema, a terminologia e para preparar-me para as futuras visitas guiadas. Alguns desses textos eram claramente de natureza comercial, cujos destinatários foram turistas, outros textos destinavam-se a uso interno: peritos, guias, representantes da marca no mercado russo, distribuidores, etc.

A empresa e as instalações de Graham's Port Lodge não têm o gabinete de tradução. A sede da empresa também não tem nenhuma equipa de tradutores *in-house*. Existe um escritório central da empresa que também se encontra na sede, em Vila Nova de Gaia, que podia ser utilizado para satisfazer as necessidades dum processo de tradução, mas desde que foi planeado juntar as atividades diferentes, incluindo o trabalho de guia, fiquei nas caves. O escritório que se encontrava na Graham's Port Lodge é relativamente pequeno, e já estava ocupado pelos funcionários. Inicialmente, devido à falta de um lugar especial para mim, comecei a traduzir numa das salas de provas conhecida como Sala Vintage. A principal vantagem nesse caso foi a quantidade espantosa de literatura sobre os vinhos, muitos guiões escritos por críticos famosos, revistas e livros disponíveis na sala. Depois, por vários motivos, eu estava a traduzir noutras salas, por exemplo, numa sala chamada "Sala dos Seminários", onde normalmente têm lugar os eventos privados, as reuniões dos diretores, as provas dos vinhos novos, etc. Enquanto a sala estava livre eu preferia trabalhar lá.

1.4. Descrição das atividades

Este capítulo apresenta as atividades mais importantes do meu estágio na empresa Graham's. Um dos trabalhos mais importantes desempenhados durante o estágio, em que eu estava a investir grande parte do meu tempo, era a tradução dos textos de inglês e português para russo. Logo a partir da entrevista com a Ana Rodrigues (Head of Wine Tourism at Symington Family Estates/ responsável de Enoturismo da Symington) e depois de uma das primeiras reuniões com a minha supervisora na empresa, Rosalina Dias, foi decidido aproveitar o meu conhecimento da língua russa para criar as versões russas dos textos de divulgação, traduzir as fichas técnicas dos vinhos, as respostas automáticas aos clientes, etc. que ainda não existiam na empresa.

Apesar de ter bastantes textos para traduzir, durante a entrevista também foi acordada mais uma atividade muito importante para a empresa e nova para mim, que era o trabalho de guia nas caves do vinho do Porto. Eu estava muito interessada em trabalhar como guia e obter esse conhecimento, não só por curiosidade pessoal e desejo de aprender algo novo, mas também porque isso permitiria ver e falar com o meu público-alvo, ou seja, com as pessoas que teoricamente iriam ler as minhas traduções. Estas novas responsabilidades assumidas não só incluíam guiar as visitas de grupos dos tamanhos diferentes, com o objetivo de apresentar toda a informação sobre o vinho do Porto, mas também fazer as recomendações sobre o vinho na loja, prestar o serviço na "copa", ou, por outras palavras, na cozinha, fazer reposição do estoque dos vinhos, etc.

Assim foi decidido dividir o meu estágio em duas áreas de atuação, que foram distribuídas pelos dois períodos diferentes do dia: das 10h30 até às 14h00 e das 15h00 até às 19h00, com um intervalo de almoço. O primeiro período era constituído pelas tarefas de tradução. Durante o segundo período foram realizadas as atividades destinadas ao acompanhamento dos clientes.

Além disso, o meu estágio coincidiu com uma fase muito estimulante e vantajosa de preparação de uma equipa nova de guias para a época de verão. A empresa investe bastante na formação das novas equipas dos guias, sublinhando sempre que os guias são as primeiras pessoas, na maioria das vezes, com quem os clientes têm o contacto na área do vinho do Porto, chamando-se os guias “A cara da marca”. De 13 de fevereiro a 1 de março estive no grupo de novos guias e assisti todas as sessões de formação (Anexo 1). O plano de treinamento dos guias turísticos incluiu mais de 30 palestras com funcionários de diferentes departamentos da empresa e de fora da empresa: marketing, engarrafamento, tanoaria, higiene e segurança do trabalho, viticultura, etc.

Além de um número significativo de palestras e atividades práticas, o plano também inclui uma visita ao Instituto dos vinhos do Douro e Porto (IVDP). Nessa visita, ao grupo de novos guias foram demonstradas as instalações do Instituto junto com os métodos principais de análise dos vinhos. Tivemos a possibilidade de observar em tempo real como os especialistas verificam e testam todas as amostras de vinho do Porto, de muitas marcas e estilos. Afinal, nenhuma garrafa pode obter o orgulhoso nome de vinho do Porto no rótulo sem a realização prévia de exames e de testes e a autorização obrigatória do Instituto.

Assim sendo, durante o curso preparatório foi apresentada muita informação técnica necessária para o trabalho de guia e foram discutidos os principais aspetos diferenciadores da Região do Douro no contexto mundial dos vinhos.

Na fase seguinte nós visitamos a Quinta de Santo António, localizada em Vila Nova de Gaia, onde foi demonstrado todo o processo de engarrafamento junto com as normas desse procedimento e da escolha de rolha, dependendo da qualidade de material.

Apesar de ter muita informação útil durante a fase de preparação, sem dúvida a maior descoberta foi uma visita de dois dias à região do Vale do Douro, que permitiu conhecer ao vivo a zona de cultivo das uvas e ouvir agrónomos, químicos, biólogos e botânicos experientes, que trabalham nas várias quintas da empresa. Esta experiência foi interessante não só para o trabalho futuro como guia, mas também para visualizar todos os aspetos técnicos da viticultura, para melhorar a qualidade das traduções.

Capítulo 2 – Desafios

O presente capítulo, com a análise e a reflexão crítica das dificuldades e dos desafios que encontrei durante o estágio, de acordo com subtemas abordados, foi dividido em dois subcapítulos: desafios não linguísticos e desafios propriamente linguísticos.

Os desafios não linguísticos são principalmente relacionados ao trabalho como guia, os contactos com clientes e colegas. Este capítulo descreve em detalhe algumas das incompreensões no local de trabalho, juntamente com as conclusões sobre os métodos de resolução e evitação dos conflitos para aumentar a produtividade.

Os desafios linguísticos são as dificuldades mais comuns que encontrei no processo de tradução e são apresentados neste relatório e agrupados por tópicos, com uma série dos exemplos selecionados dos textos traduzidos do português e inglês para russo. Essas tarefas, além de causar os obstáculos no processo de tradução, ajudaram-me a aprender e compreender os aspetos mais interessantes e curiosos na tradução para o russo.

2.1. Desafios não linguísticos

Este subcapítulo fornece uma análise e uma descrição detalhada dos problemas e das dificuldades de natureza não-linguística que surgiram durante as minhas atividades nas caves da Graham's. O principal objetivo do subcapítulo é a demonstração dos conflitos interpessoais e algumas falhas comunicativas que ocorreram durante o processo de trabalho como guia. Também foram mencionados os conflitos ligados a atividade de tradução.

Um guia formado e treinado tem como a atividade principal uma visita guiada a clientes, com a duração de 30-40 minutos dentro das caves, a qual normalmente é seguida por uma explicação da prova do vinho numa das várias salas de prova. Antes de ganhar autonomia, durante as primeiras duas semanas do meu estágio, assisti 2 visitas por dia em línguas do trabalho (inglês, francês, português e russo), acompanhei guias mais experientes e os seus grupos para obter toda a informação necessária e elaborar o próprio plano de visitas.

No processo de comunicação com os clientes a maior dificuldade consiste em demonstrar o valor do produto, fazer as visitas personalizadas conforme os requerimentos da empresa, tendo em conta gostos pessoais dos clientes e suas capacidades financeiras. A análise das capacidades de investimento é uma parte essencial no processo de venda, porque a empresa dirige-se a uma política de vendas personalizadas, numa tentativa de encontrar o vinho mais adequado em todos os aspetos

para os gostos pessoais do cliente, analisando três parâmetros mais importantes: qualidade, sabor e preço. É uma política que não permite a um cliente ficar com a sensação de gastos demasiados.

Na minha fase de preparação para as visitas precisei de analisar uma quantidade grande de materiais para atingir vários objetivos. O primeiro objetivo foi, na realidade, a busca dos equivalentes, textos paralelos e documentos de referências na área do vinho do Porto para a realização das minhas traduções. As traduções dos textos de divulgação complementaram-se perfeitamente com o trabalho do guia turístico. Todos os equivalentes que encontrei no processo de tradução ajudaram a aumentar o meu vocabulário na área, ganhar confiança, integrar-me rapidamente no trabalho do guia turístico e começar as visitas com os pequenos grupos. Assim sendo, a primeira visita aconteceu no dia 31 de janeiro, após duas semanas de preparação; essa foi a visita com três pessoas russosfalantes, para quem o mundo do vinho do Porto foi completamente novo e desconhecido.

A maioria das minhas visitas eram com casais ou grupos pequenos. Desde o início entendi que além dos interesses dos clientes uma visita normalmente é influenciada por vários fatores descritos mais em pormenor a seguir.

Uma visita deve ser ajustada para ser conveniente para todos, independentemente da saúde e velocidade de adaptação à temperatura de cada cliente por causa das temperaturas baixas e o elevado grau de humidade nas caves em janeiro e fevereiro (os guias chamam a cave nesta altura a “Islândia”). Por isso, muitas vezes era necessário tomar uma decisão rápida sobre o conteúdo da visita e a quantidade de informação que deveria ser prestada e escolher a altura mais apropriada para trazer o grupo para a sala de prova, onde a temperatura é muito mais agradável.

A outra tarefa complicada é convencer os clientes de que o vinho do Porto é um produto de alta qualidade e vale realmente o preço anunciado. Isso aconteceu algumas vezes com clientes da Rússia e dos países da ex-União Soviética, onde a imagem e a reputação do vinho do Porto são muito negativas. Essa situação pode ser explicada pelo facto de ter havido uma produção completamente descontrolada de uma bebida alcoólica de fruta que tem péssima qualidade, cujo sabor simula o vinho do Porto e que se chama “портвейн” (portvein) – que é a tradução russa exata do termo “vinho do Porto”. Como foi referido acima, o vinho do Porto só pode ser produzido legalmente a partir das uvas da região demarcada do vale do Douro, sendo a única forma de colocar o nome de vinho do Porto no rótulo. Infelizmente, nem todos os países assinaram o acordo e atualmente o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP) está a trabalhar no sentido de negociar as condições com todos os países que produzem o tal chamado “vinho do Porto” fora de Portugal.

Felizmente, a maioria dos visitantes a quem eu estava a mostrar as caves foram extremamente interessados e simpáticos, curiosos sobre todos os processos e diferentes pormenores técnicos da

produção do vinho do Porto e tiveram muitas perguntas sobre o assunto. Essas manifestações de curiosidade e interesse por parte dos clientes tiveram uma grande importância para a minha formação profissional e ajudaram-me a desenvolver as minhas competências para conseguir fazer as visitas duma forma mais cuidadosa, com atenção aos detalhes, ao background, aos desejos e interesses dos visitantes. Além disso, na etapa inicial, quando estava na fase de preparação, essas perguntas constituíram um apoio considerável para a prevenção de esquecimento do material e para melhor estrutura da visita.

No dia 21 de janeiro, aconteceu a primeira descoberta sobre o trabalho do guia: nem todos os clientes são pessoas agradáveis. Compreendo que isto é bastante óbvio para todos os que trabalham na área de serviço. Mas na manhã daquele dia eu vi não só as pessoas desinteressadas ou cansadas, como é muitas vezes o caso quando os guias chamam uma visita "complicada", mas a rudeza. Nessa ocasião, conheci um grupo de clientes, homens, que se comportavam da pior maneira possível. Durante a visita na cave eles estavam a comentar de uma forma muito ofensiva, misógina e ainda por cima ficaram muito curiosos sobre o estado civil das guias mulheres. Eles praticavam o que é chamado em inglês "*mansplaining*", "*maninterrupting*", mostrando os seus conhecimentos e competências. O termo específico *mansplaining* diz respeito a particularidades na área cultural e comportamental relativamente ao sexo feminino. É muito importante mencionar que na maioria dos países da CEI (Comunidade dos Estados Independentes) ainda hoje as mulheres enfrentam muita desigualdade de género e em comparação com Portugal essa desigualdade é muito mais visível.

“Mansplaining” – explaining without regard to the fact that the explainee knows more than the explainer, often done by a man to a woman”. (Rothman, 2012).

Habitualmente, após a prova do vinho do Porto este tipo de situação torna-se ainda mais grave. E isto é uma outra dificuldade no trabalho do guia, porque o vinho do Porto tem um alto grau de álcool e nem todas as pessoas continuam a comportar-se amigavelmente sob a sua influência.

O episódio descrito levou-me a uma análise profunda sobre a modalidade de comportamento que o guia deve nas situações deste género. A pesquisa ativa das respostas levou à descoberta do documento *Global Code of Ethics for Tourism* que é um conjunto abrangente de princípios e uma ponte de referência destinada aos intervenientes que fazem parte do desenvolvimento contemporâneo do turismo, elaborado pela *World Tourism Organisation*.

Um dos artigos deste documento, intitulado “*Tourism as a vehicle for individual and collective fulfilment*”, afirma:

Tourism activities should respect the equality of men and women; they should promote human rights and, more particularly, the individual rights of the most vulnerable groups, notably children, the

elderly, the handicapped, ethnic minorities and indigenous peoples; (Global Code of Ethics for Tourism)

Esse documento tem instruções muito abrangentes e como qualquer código ético de conduta é bastante genérico, ou seja, não dá instruções detalhadas para um certo tipo de situações. Por isso, à procura de mais opiniões eu encontrei um artigo de Claire Cohen, onde a autora fala sobre o tema de *maninterrupting*:

It's a double edged sword. You don't want to be plain rude to the interrupter (thereby sinking to their level). But the ability to communicate well is key to professional success. And you can't communicate well if you're constantly being talked over. (Cohen, 2015).

Esse artigo também foi de alta importância e utilidade porque apresenta não só orientações gerais, mas também as medidas reais que uma mulher pode adotar nas situações de conflito relacionadas com o *maninterrupting*.

De acordo com as opiniões dos meus colegas, um guia deve ter a resistência ao estresse, a capacidade de gestão de conflitos, ser o mais neutro possível e, de certa forma, impessoal. De todos os requisitos, o mais importante é a habilidade de adaptar cada visita às necessidades e às especificidades dos clientes, para personalizar a informação prestada. Por outro lado, na realidade não existe nenhuma regra que se aplica a uma situação de um cliente ofensivo e agressivo. Colegas com mais experiência na maioria dos casos costumam aconselhar o seguinte: “Tem de respirar fundo, manter a calma, sorrir e ignorar comentários e piadas”.

Muitos guias com um bom sentido de humor sempre tentam transformar em piadas o absurdo dito pelo cliente. Neste contexto, em conjunto com colegas discutimos em detalhe e concluímos que quase todos os guias na prática tinham clientes cujo comportamento era muito rude ou ofensivo.

Mas não só os clientes estavam a mostrar esse tipo de comportamento. Talvez pela primeira vez na vida, conheci pessoas que tentaram ocupar uma posição de dominância na hierarquia dos funcionários sem qualquer autorização. E também, curiosamente, durante todo o estágio houve algumas situações desagradáveis com várias discussões seguidas sobre a minha tarefa principal, que era efetuar as traduções. Colegas simplesmente não entendiam a importância da existência desta área profissional e como conclusão desta incompreensão adotaram um comportamento destinado a desestabilizar a minha função principal e o meu horário, tentando ocupar o tempo que foi inicialmente atribuído para fazer as traduções, com um serviço de “copa manager”. Obviamente, essa atitude provocou uma atmosfera conflituosa na equipa.

Isso pode ser explicado pelo facto que, normalmente, os estagiários que trabalhavam na empresa estavam envolvidos exclusivamente no trabalho como guias e em todas as tarefas que lhes

eram confiadas pelos guias mais experientes. Então o meu estágio acabou de ser novo, não habitual na empresa e eu fui a primeira a não fazer tudo o que os guias me disseram para fazer num determinado momento, porque eu tinha outro trabalho. Os guias tentaram utilizar formas diferentes para convencer-me a suspender o trabalho de tradução e começar a ajudar na cozinha. Alguns foram muito simpáticos e educados ao pedir ajuda, outros foram autoritários, dizendo: "Tu não sabes, se calhar, mas tu és uma estagiária" - implicando que eles seriam os meus supervisores diretos.

A maioria dos meus colegas pensou que era o dever vir ter comigo quando eu estava sentada ocupada com as traduções, e dizer: "Estes estagiários não fazem nada e não nos ajudam com o trabalho na copa". Nas primeiras vezes tentei explicar aos meus colegas que a tradução é a minha tarefa principal, à qual tenho de dedicar a maior parte do meu tempo durante o estágio. Infelizmente, apesar de alguns esclarecimentos sobre a organização do meu trabalho, os meus colegas continuaram, pelo que tive de discutir a situação com a supervisora, Rosalina Dias, que sugeriu uma mudança para uma sala mais calma. Foi decidido contactar os colegas só em caso de problemas de tradução. A minha supervisora permaneceu neutra em qualquer situação de conflito, encontrando um compromisso e criando um ambiente confortável para todos. Apesar de eu não esperar este nível de empatia no local de trabalho, percebi que tinha muita sorte em trabalhar com esta pessoa porque ela era perfeitamente capaz de resolver todos os conflitos de forma objetiva e pacífica. Devido à sua atenção constante prestada a mim, às traduções e às questões técnicas e organizacionais, o estágio foi muito mais benéfico para as ambas das partes.

No contexto desses conflitos, especialmente por parte dos guias homens, para resolver a situação ou pelo menos para me preparar para a próxima conversa parecida (o conflito começou no início do estágio, e eu tinha de saber como lidar com esse comportamento acima-referido nas futuras 350 horas do estágio), foram lidos muitos artigos de BBC, Guardian, The New York Times, The Telegraph, e o livro de Rebecca Solnit "Men Explain Things To Me". Todas as leituras funcionaram em conjunto com o apoio constante das minhas supervisoras na empresa.

Esse estágio forneceu também a oportunidade para tomar a consciência das limitações físicas que um guia pode ter durante o trabalho. Depois de um dia ativo de três visitas (duas com os clientes e mais uma de inspeção para verificar o meu nível de preparação para fazer visitas em francês) no dia seguinte eu fiquei quase sem voz, ou seja, aconteceu um episódio de afonia – perda mais ou menos considerável da força e da clareza da voz. Nesse sentido discuti a situação com os colegas mais experientes e percebi que é necessário cuidar da voz com muita atenção, porque é um dos instrumentos principais para um guia. Nesse dia percebi a razão pela qual todos os meus colegas costumavam tomar

chá quente e água em grande quantidade durante o dia do trabalho, e porque usavam pastilhas para acalmar as cordas vocais.

Devo afirmar que os conflitos descritos relacionados à tradução foram a minha primeira experiência em contactar com uma falta de compreensão da importância e da complexidade da tradução por pessoas que não têm uma formação especial no domínio da tradução. Muitos dos meus colegas falam duas ou três línguas estrangeiras e trabalham como guias. Eles são muito talentosos, adaptam-se rapidamente as circunstâncias e a pessoas novas, selecionam informações e fazem visitas excelentes, mas a maioria deles de alguma forma acredita que não há dificuldades no campo da tradução, especialmente quando se trata de uma tradução para a língua materna.

Estando sempre com os meus talentosos colegas da faculdade e excelentes professores, acreditava que mesmo fora da faculdade e do ambiente académico, as pessoas sabem que o cérebro do tradutor está a passar por um enorme estresse e que não há respostas corretas sem ambiguidades e não há instruções inequívocas. Talvez não seja nada de novo para muitos tradutores e colegas meus da faculdade, mas eu, de repente, encontrei-me numa posição em que devia explicar e defender a profissão, os meus conhecimentos, sendo a única tradutora num grupo de colegas de outras áreas.

Por outro lado, não posso dizer que absolutamente todos os meus colegas mostraram essa atitude em relação ao meu trabalho. Muitos deles eram tão entusiastas pelas minhas traduções e soluções como eu. Muitos deles, mesmo alguns dias depois de os ter contactado com as questões técnicas sobre o processo de produção, chegaram com as respostas, links úteis e ajudaram-me a compreender os detalhes. Isso certamente motivou-me e ajudou-me em todas as etapas da tradução.

2.2. Desafios linguísticos

2.2.1. Contextualização do trabalho de tradução

Os tipos de documentos traduzidos

Este subcapítulo tem por objetivo a demonstração dos maiores grupos de documentos traduzidos durante o estágio.

No que diz respeito a quantidade dos documentos traduzidos, é possível concluir que a tradução das 15 fichas técnicas sobre o vinho do Porto foi um projeto que abrangeu os ficheiros mais típicos da empresa. Estes documentos estão disponíveis no site oficial da empresa e servem como uma fonte das informações mais detalhadas para a equipa de Graham's, distribuidores, e para os clientes

que estão interessados em conhecer especificações do vinho do Porto. A quantidade total das palavras numa ficha é cerca de 300 palavras. Todas as fichas têm uma estrutura semelhante (Anexo 2):

- o nome do vinho;
- fotografia da garrafa para melhor reconhecimento;
- parágrafo introdutório (o mesmo para todos os documentos);
- breve descrição do vinho;
- notas de prova;
- sugestão de serviço e de acompanhamento;
- especificações técnicas;
- comentários e prémios.

Existiam alguns pequenos desvios em relação ao plano referido, mas em geral os documentos visualmente são muito parecidos. Esse projeto surgiu na fase final do estágio, ou por outras palavras, na altura em que eu já tinha traduzido alguns textos bastante grandes e tinha uma ideia de como era necessário traduzir os nomes próprios, as especificações técnicas e as notas de prova.

Nunca durante o estágio surgiu a conversa sobre a confidencialidade das informações fornecidas, porque nenhum desses textos possui qualquer dado secreto e todos disponíveis em acesso aberto, no site oficial da empresa. Portanto, tendo em conta a ausência de restrições à distribuição desses arquivos, eu tinha usado a ferramenta *Matecat*, que permitiu conseguir de certa forma a consistência dos termos e dos nomes próprios.

Aqui deve-se dizer que apesar de eu ter iniciado a tradução de um projeto com as fichas técnicas muito semelhantes aos anteriores, foram encontradas algumas novidades e particularidades para mim. Por exemplo, nenhum dos tipos de textos continha tantos pormenores sobre as castas utilizadas no processo de produção de um determinado vinho do Porto. E, neste caso, para manter a consistência foi utilizado e atualizado o glossário (Anexo 3), que tinha sido criado no início do estágio. Neste ponto, senti uma grave falta de uma memória de tradução (MT) porque não conseguia organizar a terminologia com excelência. Os nomes dos vinhos foram adicionados ao dicionário Microsoft Word, mas novas castas apareciam em cada arquivo.

Foram também traduzidos pequenos ficheiros informativos (cerca de 250-300 palavras por ficheiros) com uma curta apresentação dos vários centros de visita, opções de prova, preços etc. (Anexo 4). Nos dias de visita à região do Douro (20 e 21/02) as caves ficaram encerradas. Por isso, o departamento de marketing e comunicação elaborou um aviso de encerramento, um texto informativo,

mas com uma certa função de criação da imagem da empresa, que também foi traduzido para russo. (Anexo 5)

Em geral todos os textos traduzidos tiveram uma complexidade terminológica diversa e eram destinados ao público-alvo diferente. Desde o início do estágio também propuseram-me traduzir um guião, ou seja, um documento que inclui as linhas diretoras, a informação principal e as instruções para os guias. Sendo um documento de uso interno, é uma exceção e não se destina a divulgação direta. As particularidades de tradução desse documento específico são apresentadas no capítulo Guião, porque mereceram algumas decisões distintas devido ao skopos diferente.

Os restantes textos podem ser agrupados com base em características comuns e recorrentes em um grupo que é chamado “texto publicitário” no presente relatório. No subcapítulo seguinte vem uma discussão sobre as particularidades da tradução desse tipo de textos.

Discurso publicitário

Como já foi referido, a maioria dos textos traduzidos são brochuras e folhetos com o objetivo claramente comercial; por outras palavras, têm a natureza publicitária. O texto publicitário tem por objetivo influenciar o leitor no sentido de mudar ou reforçar a sua atitude em relação ao objeto publicitado. A publicidade não é apenas um anúncio, mas um meio de chamar a atenção e criar uma imagem. A mensagem neste tipo de textos está normalmente centrada no recetor ou com a finalidade de provocar emoções, sentimentos e sensações.

De acordo com a tipologia textual de Katharina Reiss (1971) os textos têm 3 funções principais: informativa, expressiva, operativa. No caso dos textos traduzidos durante o meu estágio predominam os operativos, ou seja, aqueles que são orientados para o comportamento do consumidor, incluindo a persuasão através da educação. Os textos estão cheios de exemplos explicativos porque o vinho do Porto é um produto exclusivo, eles englobam o processo de cultivo, tratamento e colheita da uva e todos os procedimentos necessários para obter o produto final.

Para muitos agentes publicitários, o texto numa língua estrangeira é apenas um meio de compreender a ideia do produto publicitado e o próprio texto é frequentemente redigido de novo na língua de chegada; por outras palavras, na língua do consumidor, tendo em conta as suas especificidades nacionais. No meu caso, a tarefa de tradução tinha como o objetivo um nível alto de adaptação, de forma ao levar o texto ao leitor, mas como as traduções foram enviados aos distribuidores e aos representantes do produto no mercado da Rússia, não posso ter a certeza se aconteceram muitas correções e alterações, porque os folhetos finais ainda não foram produzidos.

Ao traduzir textos publicitários é necessário ter em conta a finalidade da mensagem publicitária, a natureza do consumidor, as qualidades linguísticas do texto original, os aspetos culturais e linguísticos individuais do consumidor. É por isso que a fase de pré-tradução consiste numa reflexão sobre quem é o público-alvo principal e que conhecimento ele pode ter. No processo de tradução de textos publicitários, eu, como tradutora, apesar de ter de resolver as dúvidas de aspeto cultural, tive de resolver também os problemas puramente linguísticos. Enfrentei vários desafios devido às diferenças na estrutura semântica, tendo em vista o facto que o inglês é uma língua de natureza analítica, e o russo é uma língua de tendências sintéticas, e também devido aos problemas de adaptação sociolinguística do texto.

Back-translation

Durante o meu estágio, a minha tarefa principal era traduzir para a minha língua materna. Para a minha surpresa, essa tarefa pareceu-me muito mais difícil, do que traduzir em qualquer combinação de inglês, português e francês. Não posso dizer que foi a minha primeira experiência a traduzir para o russo, mas de certeza foi a primeira experiência com o tema em questão e com os textos turísticos. Naquela altura, estava habituada a traduzir documentos pessoais, artigos científicos, mas, é claro que para cada tradução é necessário ter mais prática e conhecimento de muitos detalhes, especialmente para a tradução de textos apelativos. A dificuldade não está relacionada apenas com o facto de o russo ter outra origem e aspetos diferenciadores, tais como ausência de artigos, diferença no uso do verbo “ser”, a existência de casos gramaticais e declinação, natureza sintética da língua, etc. A dificuldade da tradução para a língua russa foi também relacionada com a minha necessidade pessoal de desenvolver o conhecimento teórico com a prática específica da tradução para o russo. Durante os estudos de inglês e francês na Universidade Estadual Linguística de Minsk (Minsk State Linguistic University), apesar de serem atribuídas atividades de tradução aos estudantes, durante os primeiros anos elas são realizadas sem levar em conta nenhuma estratégia ou prestar atenção aos vários pormenores linguísticos, pois a tradução nessa fase é de natureza exclusivamente pedagógica.

Para demonstrar os exemplos de soluções de tradução do inglês para o russo, nesse relatório foi usado o método de *back-translation*.

Back-translation - a process in which a text which has been translated into a given language is retranslated into SL... *Back-translation* is sometimes used in contrastive linguistics as a technique for comparing specific syntactic, morphological or lexical features from two or more languages. (Shuttleworth, 1997.)

Como podemos ver na definição do conceito extraído do “Dictionary of Translation Studies”, tecnicamente, o método de *back-translation* é usado para comparar o documento traduzido com o original em termos de precisão e qualidade. É usada também para ajudar na avaliação da equivalência do significado entre os idiomas de partida e chegada.

Casagrande (1954) propõe esse procedimento para revelar "pontos problemáticos no processo de transcodificação".

Shuttleworth e Cowie (1997, pp. 14-15) apontaram que *back-translation* é um processo pelo qual um texto traduzido para um determinado idioma é re-traduzido para a língua de partida (SL). Por outras palavras, como nome diz, *back-translation* é traduzir um texto na LCH para LP.

A decisão de usar a *back-translation* para a língua inglesa no presente relatório é ditada pela vontade de demonstrar quais são as diferenças em comparação com o texto original, porque a natureza dos documentos traduzidos e a sua função operativa podem obrigar o tradutor a afastar-se do processo habitual de tradução e a recorrer a uma espécie de improvisação.

2.2.2. Tradução indireta

De acordo com D. Gouadec:

Pre-translation includes all the groundwork leading up to the translation itself; i.e. understanding the source document, finding all the relevant information as well as the terminology and phraseology and translation memories needed to carry out the translation, and making the source material ready for translation. (Gouadec, Daniel, Translation as a profession, 2007, p.20)

Na maioria dos casos, uma tradução profissional e qualificada deve começar numa fase em que o texto na língua de partida já tenha sido compreendido pelo tradutor e, por conseguinte, a estrutura gramatical da frase tenha sido reconhecida. No entanto, um dos primeiros ficheiros recebidos para tradução do inglês para o russo, o *Pocket Guide* (Anexo 6), não foi um texto escrito originalmente em inglês, mas tratava-se de uma versão traduzida do texto em português, o que tornou o processo de tradução mais complicado e muito mais fácil ao mesmo tempo.

A tradução indireta é definida por Accacio (2010, p.99), como “um procedimento (e um resultado deste) de transpor textos, tendo como base uma tradução já existente, em alguma língua, do texto-fonte”. É importante ter em mente que a tradução indireta é vista com desconfiança e chamada de “tradução de segunda mão”. (Fernandes, 2004, p.57).

Nas primeiras páginas do documento lutava com a sensação de que o texto “não soava bem”, observava construções que não achava inerentes à língua inglesa, junto com algumas frases visivelmente curtas para esse tipo de texto, que pareciam frases traduzidas com certas omissões. Obviamente, a intuição linguística não pode ser nem critério objetivo nem argumentação para qualquer investigação linguística, mas com um certo nível de curiosidade pode facilitar a vida do tradutor. Naquele momento atribuía as dificuldades ao facto de não ser um falante nativo do inglês e por isso certamente poderia não ter noção e conhecimento de algumas características estilísticas. Porém, no dia seguinte após receber o texto, deparei-me com este mesmo *Pocket Guide* em português na loja Graham’s.

Depois de confirmar com os meus colegas, fiquei convencida que o texto tinha sido originalmente escrito em português pelo departamento de marketing da empresa Symington Family Estates e só posteriormente traduzido para o inglês. Então, este documento mostrou-me não só a importância de ter o texto original para ter mais liberdade na tradução, mas também as vantagens de usar duas línguas diferentes para analisar as estruturas, as ideias e o potencial emocional que os textos podem transmitir. Isso ajudou-me a tomar muitas decisões ao longo da tradução deste documento e a escolher a melhor opção sem estar muito colada aos textos de partida, uma vez que existiam algumas discrepâncias entre o texto original e a tradução para o inglês, o que tornou possível olhar para algumas partes do texto a partir de diferentes ângulos e línguas. Infelizmente, não foi possível encontrar o Guia de Bolso em português em formato digitalizado. Assim sendo, na tabela seguinte apresento alguns exemplos nos quais a frase em português oferece mais possibilidades e opções ao tradutor.

Inglês	Português	Comentário
Some stayed and made Portugal their home. Few are left today.	Alguns destes comerciantes acabaram por ficar em Portugal, fazendo deste país a sua casa, mas hoje são poucos os que permanecem.	A frase em português é claramente mais desenvolvida e fornece mais informação. Em vez de dizer simplesmente “some” o texto em português especifica que são “comerciantes”. O texto em inglês é mais curto e, como podemos observar, o tradutor dividiu o original em 2 frases.
Why Port has such an association with England?	Porque o vinho do Porto tem uma relação tão estreita com Inglaterra?	Na tradução para o russo julguei mais adequado encontrar o equivalente para a palavra “relação”,

		a fim de evitar ambiguidade da palavra com significado múltiplo “ <i>association</i> ” e falso amigo “ <i>ассоциация</i> ” (assotsiatsia) que na maioria dos casos é usado em russo com significado de “conexão mental entre conceitos, eventos”.
At the height of summer, when the steep, rocky hillsides are heated to temperatures well above 35°C, the bitter cold of the previous winter can seem highly improbable.	No pico do verão, quando as encostas íngremes e rochosas atingem temperaturas bem acima de 35°C, ninguém consegue imaginar que por ali passou um inverno do frio intenso.	Neste exemplo a frase em português tem “ninguém” como sujeito, o que facilita bastante a tradução da frase, já que em russo é preferível que a frase tenha sujeito, além de existir uma expressão muito usada «Никто даже и представить не мог» - “ninguém consegue acreditar”
The sheer inaccessibility of most of the Douro's vineyards means that they have to be carved out of the steep hillsides.	A inacessibilidade devido a pendente acentuada do terreno obriga a que as vinhas tenham de ser literalmente esculpidas destas íngremes encostas.	A frase em inglês parece mais curta e concisa porque o tradutor recorreu a algumas omissões. Na prática, no meu caso, a frase portuguesa permitiu estruturar a versão russa de forma mais natural, pois o texto original transmite a ideia de inacessibilidade da região, que se pressupõe, mas não está dita expressamente na frase em inglês.
Touriga Franca A tad less robust than Nacional, but this does not make Franca a blushing violet by any stretch of the imagination.	Touriga Franca A Touriga Franca é apenas um pouco mais robusta do que a Touriga Nacional, mas isso, não a transforma, de forma alguma, numa casta tímida.	A descrição da casta de uva em português é muito mais prática e menos poética. Por isso tentei aproximar-me da frase em português, devido ao comportamento de consumidor russofalante, que será descrito abaixo.
Tawny is delicious served chilled as an aperitif	Um Tawny é delicioso servido fresco (em dias mais	A expressão inglesa “warmer weather” denota uma temperatura

<p>or at the end of a meal (in warmer weather).</p>	<p>quentes), como aperitivo ou no final da refeição.</p>	<p>mais baixa em comparação com a expressão portuguesa “dias mais quentes”. Nesse caso foi imprescindível notar uma particularidade cultural que é o facto de o consumidor russo está habituado a beber um chá quente em dias com temperaturas por volta de 25 graus Celsius, o que é considerado culturalmente “warm”. Assim sendo, o consumidor russo, muito provavelmente, vai querer refrescar o vinho do Porto em dias com temperaturas ainda mais altas, por isso, na tradução final foi mantido o termo “quente”.</p>
<p>Bottle-aged Ports Crusted, Bottle Matured LBV, Single Quinta and Vintage Port. These wines spend only a short period of time maturing in barrels before they are bottled.</p>	<p>Vinhos do Porto envelhecidos em garrafa Estes vinhos apenas passam um curto período de tempo de estágio em madeira antes de serem engarrafados.</p>	<p>Em inglês foi adicionada a enumeração dos estilos do vinho do Porto. O tradutor tomou a decisão de adicionar a informação para resolver o problema de pressuposição. A pressuposição pode ser entendida como um componente do significado do texto, não necessariamente expresso verbalmente, sem o qual é impossível perceber adequadamente o texto. (Paducheva, 1981, Presunções e outros tipos da informação não explícita na frase. – Tradução minha)</p> <p>Na minha tradução, optei por manter a enumeração para que o leitor russo tivesse uma melhor percepção da variedade dos produtos e estilos.</p>

Tabela 1: Pocket Guide

2.2.3. Problema de pressuposição

No seguimento do tópico sobre pressuposição, é comum que nos textos sobre o vinho do Porto o autor pressuponha que o leitor tenha certo conhecimento prévio. A tabela seguinte demonstra um dos exemplos. Esta frase pode ser considerada relativamente complexa, por consequência, tomei a decisão de reescrevê-la para melhorar a compreensão das etapas de produção do vinho do Porto. A reformulação completa da frase exigiu não só atenção aos pormenores do original, mas também uma consulta com os guias mais experientes para perceber a sequência de ações na produção do vinho. Nesse exemplo, também adicionei o nome da cidade Vila Nova de Gaia, anteriormente mencionado no texto, porque a frase original não fornece a informação sobre o destino dos vinhos. A tradução final também foi complementada pelo nome do país - *known in Portugal as "pipas"*- para mostrar que a palavra “pipas” é uma realidade linguística e cultural portuguesa.

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-translation</i>
<i>When the young Ports selected to be matured as aged tawnies arrive from the Douro vineyards after the first winter following the harvest they are usually placed in small barrels of approximately 600 litres, called pipes.</i>	<i>Молодые портвейны проводят свою первую зиму в долине Дуору, после чего их отправляют в погреба Вила-Нова-де-Гайя. Где, для создания стиля Тони, портвейн обычно помещают в бочки объемом около 600 литров, известные в Португалии как "pipas" (пинаш).</i>	<i>Young Ports spend their first winter in the Douro Valley and are then sent to the Vila Nova de Gaia cellars. Where, to create the Tawny style, Port is usually placed in barrels of about 600 litres, known in Portugal as "pipas".</i>

Tabela 2: Pressuposição

2.2.4. Tradução de *realia*

O exemplo em cima, nomeadamente, a palavra “pipas”, leva a outro desafio interessante a discutir, que é a tradução de *realia*. Como primeiro passo no processo de tradução, o tradutor, agindo como um recetor do original, tenta extrair a informação de forma mais completa possível. Para o fazer, o tradutor deve ter o mesmo conhecimento que os falantes nativos da LP. A realização bem-sucedida

das funções de tradutor requer um conhecimento abrangente de história, cultura, literatura, costumes, vida moderna e outras realidades de língua de partida. Essa tarefa, no meu caso, poderia ser bastante mais difícil sem o apoio constante dos colegas. A área de produção de vinho do Porto e os textos publicitários sobre o tema contêm bastante terminologia específica. Essa parte do trabalho tem por objetivo a demonstração dos vários métodos de tradução de *realia*.

Os autores búlgaros, C. Vlachov e C. Florin, definem *realia* como uma categoria especial de meios de expressão, ou seja, "palavras e expressões que se referem a objetos, fenômenos típicos da vida cotidiana, cultura, desenvolvimento social de uma nação e desconhecidos para uma outra nação, expressando pormenores nacionais e (ou) de tempo, não tendo, como regra, correspondência exata em outra língua e exigindo uma abordagem especial na tradução" [tradução minha, Vlachov, 1986, p. 45].

Sendo palavras com uma especificidade nacional acentuada, as *realia* são mais difíceis de traduzir. L. S. Barkhudarov na sua monografia "Linguagem e Tradução" interpreta as *realia* como "palavras que denotam objetos, conceitos e situações que não existem na experiência prática de pessoas que falam outra língua" (tradução minha, Barkhudarov, 1975, p. 95)

Baseando no conhecimento adquirido nas aulas de Teoria de Tradução e no livro de Ilyushkina, M. Yu. «Teoria da tradução: conceitos básicos e problemas» (tradução minha) é possível listar vários meios de tradução de *realia*:

1. Transliteração – transferência da composição gráfica (alfabética)
2. Transcrição – transmissão da forma sonora de uma palavra traduzida pelas letras de língua de chegada.

Transcrição e transliteração são amplamente utilizadas na transmissão de nomes próprios, topônimos, nomes de empresas, hotéis, jornais, etc.

3. Decalque – tradução literal que permite transferir um elemento para a LCH enquanto preserva a semântica na medida do possível, por exemplo: White House – Casa Branca (Reprodução não de um som, mas de uma composição combinada de uma palavra ou frase, quando os componentes de uma palavra (morfemas) ou frase (lexemas) são traduzidos pelos elementos correspondentes da língua de tradução).

4. Tradução descritiva – transferência do significado de uma unidade lexical por meio de combinações de palavras que revelam características essenciais do fenômeno para uma determinada unidade lexical na LP. Por outras palavras neste caso o tradutor dá uma definição a uma *realia*.

5. Tradução aproximada – seleção das correspondências mais próximas na LCH para a unidade lexical da LP, quando não tem um equivalente exato.

De acordo com uma classificação alternativa, os possíveis métodos de tradução são empréstimos, tradução literal, definição, substituição, criação lexical, adição e omissão. (Beekman & Callow 1974, Barnwell 1974; 1980).

A tabela a seguir visa ilustrar a tradução de uma palavra característica, frequentemente usada no domínio, que não foi traduzida no texto em inglês – “quinta”. A primeira linha de tabela contém o exemplo com a solução preferível para mim – manter ao mesmo tempo duas palavras “*поместье*” (*estate*) e “quinta” (*квинта*). Essa opção parecia-me mais adequada, porque serve para introduzir a palavra quinta, mais precisamente, a sua transcrição fonética na língua russa. As linhas seguintes da tabela são as opções também possíveis, mas como a transcrição não foi utilizada, não têm o valor didático.

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-Translation</i>
<i>Ports are produced at two of the region's finest estates – Quinta da Senhora da Ribeira, which was acquired in 1890, and Quinta do Bomfim, purchased in 1896.</i>	Портвейны производятся в двух лучших поместьях региона: в поместье Кинта Сеньора-да-Рибера , купленном семьей в 1890 году, и в поместье Кинта Бомфим , приобретенном в 1896 году.	<i>Port wine is produced on two of the best estates in the region: the estate Quinta Senhora da Ribera, bought by the family in 1890, and the estate Quinta Bomfim, acquired in 1896.</i>
<i>Generations of Symington winemakers have worked in the vineyards at Quinta do Bomfim and Quinta da Senhora da Ribeira.</i>	Поколения виноделов Симингтон работали на виноградниках в поместьях Бомфим и Сеньора-да-Рибейра.	<i>Generations of Symington winemakers have worked in the vineyards of the estates Bomfim and Senhora da Ribeira.</i>
<i>One of the classic riverside quintas of the Douro and one of its most beautiful, Quinta da Senhora da Ribeira is relatively small</i>	Одно из самых красивых поместий на берегу реки Дуру, Сеньора-да-Рибейра, является сравнительно небольшим, всего лишь	<i>One of the most beautiful estates on the banks of the Douro River, Senhora da Ribeira, is relatively small, only 25.3 hectares of vineyards.</i>

<i>with just 25.3 hectares of vines.</i>	25,3 гектара виноградников.	
--	-----------------------------------	--

Tabela 3: Tradução de realia 1

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-translation</i>
<i>Maurice's eldest son Michael joined his father after returning from military service in the Second World War and he too became an expert taster and veteran of 41 vintages at Quinta do Bomfim</i>	Старший сын Мориса, Майкл, вернувшись со службы после Второй мировой войны , присоединился к отцу и стал экспертом-купажистом. Под его руководством в поместье Бомфим был собран 41 урожай.	<i>Maurice's eldest son, Michael, returned from service after the Second World War, joined his father and became an expert blender. Under his leadership at the Bomfim estate 41 harvests were collected.</i>

Tabela 4: Realia 2

Gostaria de enfatizar que o exemplo apresentado na tabela 4, em primeiro lugar, é diferente de todos supracitados. Neste caso prestei mais atenção a realidade e particularidade cultural e histórica de povos russofalantes. Antes de mais dividi a frase em duas ao traduzir. A decisão foi tomada principalmente para evitar a proximidade das palavras "veterano" e "Segunda Guerra Mundial" numa única frase. A palavra "veterano" na língua russa tem um efeito emocional forte e incondicional, devido à ligação direta com a guerra. Portanto, neste caso, a palavra "veterano" foi omitida e substituída por um neutro "sob a sua liderança".

Em segundo lugar, gostaria de chamar a atenção para a ambiguidade da palavra "vintage" no contexto da produção de vinho do Porto. Considera-se o facto que esta palavra se refere ao estilo de vinho do Porto, envelhecido em garrafa, mas também significa simplesmente "colheita". Durante o processo de tradução, fiquei muito surpreendida que Maurice foi um veterano de 41 *vintages*. O primeiro significado da palavra que vem à mente no contexto do vinho do Porto é o próprio estilo, Vintage, que é declarado e produzido no máximo 3 vezes em 10 anos. Neste caso parece que Maurice vivia e trabalhava durante mais de 130 anos na empresa. Após a verificação dos seus anos de vida e de trabalho, e discussão com os colegas, conclui-se que se tratava das 41 colheitas.

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-translation</i>
<i>Pipes or casks quietly ageing in Dow's Boa Vista Lodge.</i>	Бочки разных размеров созревают в погребе Боа Вишта.	<i>Barrels of different sizes mature in the cellar of Boa Vista.</i>

Tabela 5: Pipes and casks

A tabela 5 demonstra o uso do método de generalização na tradução. Como pode ser observado na terceira coluna da tabela, as palavras foram substituídas por um nome mais geral de recipientes de madeira “barrels”, porque é o mais frequente em russo e, portanto, elimina a necessidade de entrar em detalhes e explicar a diferença entre os volumes e tamanhos de “pipes” e “casks”.

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-translation</i>
<i>The grapes harvested at Bomfim are vinified at the estate's own winery where they are fermented in lagares, faithful to a method developed over centuries that has proven to make the finest Ports.</i>	Виноград, собранный в Бомфиме, винифицируется на собственной винодельне поместья, где он бродит в специальных гранитных или стальных емкостях, известных как «лагары» . Для производства портвейна используются методы, которые разрабатывались на протяжении веков.	<i>The grapes harvested in Bomfim are vinified on the estate's own winery, where they ferment in special granite or steel containers known as "lagar". For the production of Port, methods that have been developed over the centuries are used.</i>

Tabela 6: Lagar

Este exemplo mostra mais um caso de necessidade de uma abordagem diferente na tradução. “Lagar” é uma palavra portuguesa, e é guardada em inglês sem qualquer explicação ou comentário adicional, nem nesta frase nem no texto na íntegra. Decidi, neste caso, manter a palavra "lagar", fazendo uma transcrição de uma forma sonora do português. Esta palavra definitivamente não é conhecida pelo público-alvo médio, não está no dicionário. Assim sendo, esta palavra não tem um equivalente direto e não será reconhecível pela versão transcrita. Por conseguinte, integrei a explicação do que é um lagar: "contentores especiais de granito ou aço inoxidável”.

A tradução dessa camada heterogênea de vocabulário que é as *realia* exige, na maioria dos casos, a adaptação pragmática do texto da tradução para o tornar perfeitamente compreensível. Mas as transformações ao mesmo tempo não devem levar a uma "supertradução" quando quase todo o texto é substituído por explicações.

Assim, ao tirar uma conclusão e resumir, ao criar um texto, o tradutor ou tenta preservar o potencial prático do texto original ou tenta assegurar que o texto tenha um potencial pragmático diferente, mais ou menos independente da pragmática do texto fonte. Portanto, o tradutor vê o seu

papel na comunicação entre línguas de forma diferente: num caso atua como mediador, cujo trabalho é avaliado de acordo com o grau de fidelidade da tradução ao original, e noutro caso intervém ativamente no processo de comunicação. Numa situação específica, o tradutor escolhe uma abordagem pragmática para o seu trabalho.

2.2.5. Criação da imagem do produto

Para perceber melhor que adaptação deve ser efetuada na tradução para a língua russa, foram feitos vários estudos relacionados com o comportamento de consumidor russoparlante. Uma pesquisa recente de opinião pública realizada pelo ROMIR Monitoring mostrou que a maioria dos cidadãos russos - 73% - não confiam na publicidade na média.

L. V. Koreshnekova e V. Y. Zelnikova (1996) apresentam os fatores que causam a desconfiança na publicidade, dois dos quais estão diretamente relacionados com as brochuras traduzidas:

- O consumidor russo não confia nas promessas de fazer algo premium ou extraordinário. Como regra geral, isto leva a uma rejeição emocional da organização ou da pessoa que promete.

- A publicidade de produtos de alta qualidade vendidos a um preço baixo, muitas vezes preocupa o consumidor e provoca a sua desconfiança, pois o consumidor fica com a impressão de que a empresa produz e vende produtos com prejuízo. À medida que o preço deste produto aumenta, aumenta a confiança na publicidade;

Esses fatores dificultam significativamente a adaptação de texto sobre o vinho do Porto, produto com o posicionamento premium, para o consumidor russo, mas ao mesmo tempo permitam de perceber que tipo de decisões é que o tradutor poderia tomar. Por exemplo, com base nesses dados, várias vezes foi tomada a decisão de diminuir e reduzir o encantamento associado ao produto e à sua exclusividade. Na maioria dos casos essas emoções foram transmitidas através de uso excessivo de adjetivos.

No seu livro, que constitui o apoio constante durante o meu estágio e na tradução dos textos publicitários, “Escreve, corta”, M.Iliakhov nota: “...para que o leitor acredite na avaliação ou tire as suas próprias conclusões, devemos dar-lhe apoio: informação que ele compreenderá e será capaz de avaliar de forma independente.” (tradução minha)

Por isso, a minha maior preocupação linguística foi a redução de poesia e encantamento a volta do produto. Procurei também preencher o texto com factos, ou pelo menos características positivas mais específicas, sempre que possível. As brochuras traduzidas representam uma panorama vasta

desse tipo de avaliação, apesar de facto que todos os manuais de comunicação do cliente contêm um aviso sobre os efeitos paralisantes dos epítetos comuns. De acordo com o Walter Schönert os adjetivos paralisam o texto e interferem com a clara expressão do pensamento. (Schönert,1999.)

Na tabela abaixo seguem as soluções para tradução da palavra *superb* e os derivados. A abordagem sempre foi a mesma – reduzir o grau de exaltação.

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-translation</i>
White Port makes a superbly refreshing aperitif which can even be lengthened with a few ice cubes, a splash of tonic or soda and a slice of fresh lemon.	Белый портвейн — это еще и великолепный освежающий аперитив, который можно дополнить тоником или содовой, кубиком льда и долькой лимона.	White port is also a great refreshing aperitif, which can be supplemented with tonic or soda, ice cube and lemon slice.
Like the classic bottle-matured Ports, LBVs are superb with cheeses, nuts and dried fruits after a meal.	Как и классические портвейны, созревающие в бутылках, LBV прекрасно сочетаются с сырами, орехами и сухофруктами.	Like the classic ports, matured in bottle, LBV combines perfectly with cheeses, nuts and dried fruits.
Port and Stilton are a superb match, but try a rich, full-bodied LBV Port with hard cheeses like mature Cheddar.	Портвейн и сыр Стилтон - превосходное сочетание. Но вы всегда можете поэкспериментировать и насладиться насыщенным LBV с твердыми сырами, такими как зрелый чеддер.	Port wine and Stilton cheese are a perfect combination. But you can always experiment and enjoy rich LBV with hard cheeses, such as the mature cheddar.

Tabela 7: Superb e os derivados

A Tabela 8 representa o uso do adjetivo *extraordinary*. A definição desta palavra de acordo com o dicionário Merriam-Webster é

1. going beyond what is usual, regular, or customary. ex. extraordinary powers
2. exceptional to a very marked extent. ex. extraordinary beauty

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-translation</i>
<i>Time-honoured skills, craftsmanship and dedication</i>	<i>Проверенные временем методы,</i>	<i>Time-tested methods, craftsmanship and</i>

<p>are handed down from generation to generation at Graham's in the form of three unique arts – the art of blending, the art of cooperage and the art of ageing – to produce an extraordinary selection of Tawny Ports.</p>	<p>мастерство и преданность делу передаются в Graham's из поколения в поколение и составляют основу трех уникальных искусств: купаж, бондарное ремесло и контроль процесса созревания. Все это позволяет создавать необыкновенную гамму портвейна Тони.</p>	<p>dedication are passed down to Graham's from generation to generation and form the basis of three unique arts: blending, cooperage and maturation control. All this makes it possible to create an uncommon range of port Tony.</p>
<p>We are immensely proud to be able to offer such an extraordinary memory and such an opportunity to see so far back in time.”</p>	<p>Мы безмерно гордимся тем, что можем предложить такую необыкновенную память и возможность увидеть далекое прошлое</p>	<p>We are immensely proud to be able to offer such an unusual memory and the opportunity to see that distant past.</p>
<p>This extraordinary undertaking created a unique landscape and was the principal reason for the classification of the Douro as a World Heritage Site by UNESCO.</p>	<p>Это выдающееся начинание создало на что непохожий пейзаж и послужило основной причиной для включения Дуору в список объектов всемирного наследия ЮНЕСКО.</p>	<p>This outstanding undertaking has created a unique landscape and was the main reason for Douro's inclusion in the UNESCO World Heritage List.</p>

Tabela 8: Extraordinary

Original	Tradução	Back-translation
<p>For over a century, Tawny Ports have been ageing in the Graham's Lodge and for generations the Symington family have been</p>	<p>Уже более века портвейн Тони созревает в погребах Graham's, и в течение нескольких поколений семья Симингтон выбирает</p>	<p>For more than a century, Tony's port has been matured in Graham's cellars, and for generations the</p>

<i>selecting wines that show exceptional quality whilst still young, to be set aside to age.</i>	для этого процесса только самые качественные вина	<i>Symington family has chosen for this process only the high-quality wines.</i>
<i>Vintage Ports are made from only the finest wines from the top estates and only in exceptional years.</i>	Винтаж создается только из винограда самого высокого качества, собранного в лучших поместьях и только в годы с исключительно благоприятными климатическими условиями.	<i>Vintage is created only from the highest quality grapes harvested in the best estates and only in years with extremely favorable climatic conditions.</i>

Tabela 9: Exceptional

As palavras “luxurious” e “silk” com os derivados foram também na lista das palavras que foram usados para criar boa imagem do produto. Na primeira frase da Tabela 10 uma vez no texto todo foram mantidas as duas palavras, na tradução foi usada a expressão muito frequente em russo, mas para ter o balanço, nos próximos casos, essa característica foi substituída pelas palavras menos poéticas. Na segunda frase essa parte foi omitida e o resto também foi simplificado porque o texto começava a ser sobrecarregado com as descrições, o que significa que era cada vez mais difícil de ler.

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-translation</i>
<i>A luxuriously silk-like palate with polished elegance and notes of fruit preserves.</i>	Роскошный шелковистый вкус, безупречная элегантность с нотками фруктового джема.	<i>Luxurious silky taste, impeccable elegance with notes of fruit jam.</i>
<i>Luxurious and silky on the palate, Dow’s 30 Year Old Tawny is extremely refined with flavours of quince and citrus and a stylish, lingering dry finish with nuances of tea leaf.</i>	У этого напитка легкий аромат айвы и цитрусовых, с продолжительным сухим послевкусием и нюансами чайного листа.	<i>This drink has a light aroma of quince and citrus fruits, with a long dry aftertaste and nuances of tea leaf.</i>

Tabela 10: “luxurious” e “silk” com os derivados

Devido a uso excessivo das palavras de avaliação subjetiva na tentativa de persuadir o consumidor, existiam também certas redundâncias nos textos. É importante salientar que essa frase poderia perfeitamente não ser redundante numa tradução de inglês para outra língua. Adiante, vou explicar melhor qual foi a principal dificuldade da tradução para russo as frases ilustradas na Tabela 11.

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-Translation</i>
<i>Dow's distinctive dry finish is the recognisable hallmark in all the wines that carry the company's name.</i>	Отличительной чертой портвейнов компании является выразительное сухое послевкусие	The distinctive characteristic of the company's ports is its expressive dry finish.
<i>This, combined with the hallmark drier style of Dow's, creates unique Ports with a distinctive style.</i>	Все это, в сочетании с отличительным сухим стилем Dow's, позволяет создать оригинальный портвейн.	All this, combined with the distinctive dry style of Dow's, allows you to create such an original Port.

Tabela 11: Redundância

Neste caso, a minha atenção foi chamada pelos significados das palavras “*distinctive*”, “*recognisable*” e “*hallmark*”. Assim sendo, significado das palavras foi verificado no dicionário de Merriam-Webster:

Hallmark: a distinguishing characteristic, trait, or feature.

Distinctive: marking as separate or different; serving to distinguish; having or giving an uncommon and appealing quality; having or giving style or distinction.

Podemos concluir que as palavras transmitem a mesma ideia. A situação é ainda mais complexa por causa das particularidades da língua russa. Em russo o equivalente direto de “*hallmark*” não existe e a tradução mais próxima é a combinação “característica distintiva”. Por isso na tradução da primeira frase a ideia transmitida através dessas palavras foi reduzida até “*distinctive characteristic*”. A segunda frase é também notável por causa de uso da palavra “*style*”, que precisava de ser substituído para evitar as repetições.

Segundo o autor do livro “The Future Advertising”, qualquer pessoa que trabalhe profissionalmente com textos, pelo menos uma vez trabalhou em publicidade de alimentos (comida

ou álcool), sabe muito bem como é difícil dizer algo novo e original sobre o gosto. "Delicado", "fino", "saboroso", "aromático", "intenso", "pronunciado" - isso é apenas uma pequena parte dos componentes bem conhecidos a partir dos quais se forma um texto publicitário.

As palavras usadas com a maior frequência nos textos sobre o vinho do Porto traduzidos são “complexity” e os derivados.

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>	<i>Back-Translation</i>
<i>superbly concentrated wines scented with violet and mint aromas... with extreme complexity and elegance.</i>	виноград для танинных и концентрированных Тони с ароматом фиалки и мяты.	<i>grapes for the tannic and concentrated Tawny with violet and mint scents.</i>
<i>As with all tawny Port, the 10, 20, 30 and 40 Year indication on the label is the average age of the wines that make up each blend and results in Ports with superb complexity and balance.</i>	Как и во всех Тони, обозначение 10, 20, 30 и 40 лет на этикетке — это средний возраст вин, составляющих каждую композицию, и в результате получается портвейн с превосходной сложностью и сбалансированностью.	<i>As in all Tawny's, the designation of 10, 20, 30 and 40 years of age on the label is the average age of the wines that make up each composition, resulting in a port wine with excellent complexity and balance.</i>
<i>For some, Dow's 20 Year Old is the perfect example of an aged tawny Port, an elegant balance of mellow fruit combines with the complex characteristics from prolonged wood-ageing.</i>	Для многих 20-летних Тони – идеальный пример выдержанного янтарного портвейна. Изумительный баланс спелых фруктов сочетается различными характеристиками, приобретенными за годы созревания в древесине.	For many people, the 20-year-old Tawny is the perfect example of an aged amber port. The amazing balance of ripe fruits is combined with the various characteristics acquired over the years of maturation in the wood.
<i>Three decades of maturation in seasoned oak has mellowed the fruit and has provided Dow's 30 Year</i>	Три десятилетия созревания в дубе смягчили все вкусы и обеспечили 30-	<i>Three decades of maturation in oak have softened all tastes and provided the 30-</i>

<i>Old with layers of complex aromas and flavours that only long wood-ageing can produce.</i>	летнему Тони множество многогранных ароматов.	<i>year-old Tony with many multifaceted aromas.</i>
The pale and interesting variety which can tease a little more elegance or an extra layer of complexity out of a blend.	Интересный сорт достаточно светлого цвета, который может придать купажу элегантность или дополнительную сложность.	<i>An interesting variety, quite light in color, can give the blend elegance or added complexity.</i>

Tabela 12: “Complexity” e os derivados

Qualquer pessoa que trabalhe com o texto corre o risco de ter muitas declarações e pouca evidência no texto. Para mim foi importante preencher os textos com provas convincentes da elevada qualidade do vinho do Porto, precisamente porque a reputação desta bebida exige não só uma certa reabilitação, mas também a introdução de muitos termos novos que não existem na língua russa.

2.2.6. Nomes próprios

Os textos relacionados com os fins publicitários de um produto, habitualmente, têm um grande número de nomes próprios. Os textos sobre o vinho do Porto não são uma exceção, não só os nomes das marcas, mas também os nomes comerciais de diferentes vinhos, os seus estilos (Ruby, Tawny), as castas utilizadas na produção (na região do rio Douro há mais de cem castas), os nomes das quintas (no nosso caso, a família Symington tem mais de 26 quintas), etc.

Uma das vantagens mais importantes do meu estágio, estar perto de especialistas, permitiu-me esclarecer muitas questões relacionadas com nomes e com processo de *naming* em geral (escolha do nome do produto, serviço ou empresa, estabelecendo uma relação direta com o posicionamento pretendido). Assim, por exemplo, no contacto pessoal com Andrew May, Brand Manager da marca Dow's da Symington Family Estates, perguntei se a empresa quer aproximar o nome da marca ao leitor de língua russa através de transliteração e como é que devo transferir o nome da marca Dow's.

Ciberdúvidas, um dos recursos fiáveis recomendados no âmbito de unidade curricular Português - Práticas de Escrita, permitiu ter um panorama dos meios para transferir os nomes próprios.

O contexto de tradução tem uma grande influência nas opções do tradutor, o qual poderá escolher uma das seguintes opções:

- a) usar um correspondente na língua-alvo (substituição);

- b) manter o nome original (transferência);
- c) apresentar um equivalente (tradução);
- d) modificar o original de maneira a que mantenha a função aproximada àquela que é desempenhada no original (recriação);
- e) proceder a uma transliteração e transcrição fonética;
- f) aproximação fonética.

Tendo discutido os prós e os contras, chegamos à conclusão de que não deveríamos fazer a transcrição, e a marca gostaria de deixar o nome original sem comentários adicionais.

No contexto das nossas sessões de unidade curricular de Teoria de Tradução, já enfrentei o tema da "tradução" dos nomes próprios de uma língua para outra. Foi desenvolvido um trabalho colaborativo, com a minha colega Lara Sales, que incluiu a análise das várias traduções de russo para português de um dos livros mais conhecidos russos "*Guerra e Paz*" de L.Tolstoi. No percurso da preparação do referido trabalho concluiu-se que, mesmo na presença de nomes e topónimos falantes, com elevado significado para o conteúdo do livro, o método mais frequente de "tradução" de nomes entre essas línguas, nas versões de tradução desse livro clássico, é a transcrição fonética. Tendo verificado como os meus colegas portugueses, que pronunciam os nomes dos personagens e localizações, cheguei a conclusão de que nem sempre a transcrição fonética foi feita da melhor maneira e nem sempre um estrangeiro consegue ler corretamente os nomes russos. As principais dúvidas na tradução dos nomes próprios durante o estágio foram se devemos deixar dois nomes ao mesmo tempo, um no alfabeto latino e outro no alfabeto cirílico, ou se devemos evitar a sobrecarga do texto.

Durante o processo de tomada de decisão verifiquei muitas publicações, mas um dos principais materiais relativamente completo sobre a família Symington, a empresa e os seus vinhos, escritos em russo, é a edição de Simple Wine News, intitulada "Symington: Graham's, Warre's e outros vinhos do Porto para conhecedores" (tradução minha). Durante a pesquisa reparei que em muitas revistas famosas de vinhos e outros textos paralelos a maioria das castas autóctones portuguesas e nomes das quintas são transcritas a maneira espanhola ou francesa. Por outras palavras, os tradutores provavelmente não conheciam o português e os textos eram traduzidos do inglês ou eles não atribuíam importância à forma fonética e às regras de leitura do português. Assim, por exemplo, o som final [ʃ] na palavra Malvedos na transcrição fonética foi transformado em [s] (alfabeto fonético internacional). De modo geral isso aconteceu quase com todos os sons [ʃ] nos nomes próprios portugueses, que foram transformados em [s]. Por isso, podemos falar sobre a tendência de hispanização das palavras portuguesas na tradução para o russo.

Existe também mais uma tendência na transcrição dos nomes próprios de PT para RU, que aconteceu, por exemplo, com o nome da casta de uva Touriga Nacional que foi transcrita à maneira francesa pelo *Турига Националь* (Nacional') com o [l] palatalizado.

Nessa mesma edição o nome da quinta de Cavadinha foi transcrito como “*Кадавинья*” (Cadavinha) que obviamente constitui um erro tipográfico, mas poderia ter sentido, porque os compostos da nova palavra cada+vinha têm os significados em português.

Na maioria dos casos a minha abordagem foi fazer uma transcrição fonética, mantendo as características da pronúncia portuguesa, apesar de traduzir do inglês. Para assegurar a qualidade de transcrição, pedi vários colegas pronunciarem os nomes próprios. Para manter a consistência dos nomes próprios foi criado um glossário.

2.2.7. Formatos de ficheiros

Um dos indicadores de certa falta de coordenação entre departamentos relacionados com a profissão de tradutor é o formato de alguns ficheiros que recebi durante o estágio, nomeadamente os formatos deles.

Alguns ficheiros estavam num formato conveniente e fácil de trabalhar: .docx. O segundo grupo de ficheiros tinha uma extensão .pdf e estes ficheiros poderiam ser facilmente transformados em texto, porque a formatação e o layout não foram muito complicados. Mas havia também um terceiro grupo de ficheiros, que recebi em formato .pdf, prontos para impressão, ou seja, com o layout definitivo. Nesses ficheiros, foi quase impossível extrair o texto para carregá-lo no programa de tradução, no *Matecat* no meu caso. Depois de comprar o Trados percebi que nem esse software tão desenvolvido consegue ler os ficheiros. Várias imagens, fundos, legendas das imagens, colunas e outros elementos precisavam de ser tirados manualmente, que atrasou significativamente o processo de tradução. Por exemplo, a limpeza manual do documento Brochura (Anexo 7) levou um dia inteiro de trabalho devido à impossibilidade de otimizar o processo por outros métodos.

Quando recebi esses ficheiros, tentei usar alguns programas e serviços online para converter .pdf para .doc como SMALLPDF – <https://smallpdf.com/pt/pdf-para-word>, ABBYY FineReader, <https://pdf2doc.com/pt/>, PDF-element.

Infelizmente o processo nem sempre foi bem-sucedido ou dava o texto completamente ilegível. O segundo passo para resolver o problema foi solicitar esses arquivos sem o layout final. Por algum motivo, o departamento de marketing respondeu aos emails de forma muito negativa, dizendo que os

arquivos originais não existem mais, ou que esses ficheiros são perfeitamente editáveis e fáceis para retirar o texto através da função copiar-colar.

É claro que um tradutor deve estar preparado para tais situações com vários clientes particulares. Por exemplo, durante as aulas de tradução jurídica tínhamos discutido frequentemente que os únicos documentos originais dos clientes estão em formato físico, ou seja, por isso tradutor pode obter o original impresso, uma foto ou uma cópia digitalizada. Nesta situação, não estamos a falar do facto de o cliente poder ter uma versão da certidão de nascimento ou da certidão de casamento, por exemplo, em formato .doc. Mas, neste caso específico, sempre contactei diretamente o departamento de marketing, porque os produtores do texto foram eles. É por esta razão que fiquei surpreendida com a ausência destes textos sem o layout final.

No documento "Food pairing" (Anexo 8), os nomes dos produtos são dispostos num diagrama em círculo e não podem ser separados da imagem. Para traduzir este ficheiro foi decidido usar o sentido horário para enumerar os produtos em formato de coluna, o que foi explicado ao departamento na hora de entrega para evitar os erros prováveis.

2.2.8. Tradução de Guião para uso interno na empresa

O Guião representa o texto com os tópicos mais importantes de trabalho de guia, as instruções para realizar uma visita, com dicas e comentários.

A tradução do Guião das duas línguas (a informação no documento está apresentada parcialmente em inglês e em português) para o russo coincidiu com a entrada da nova equipa dos guias, por isso já sabia de certeza quem seria o meu primeiro público alvo. São três pessoas com o perfis, capacidades linguísticas e necessidades bastante diferentes. Na fase de preparação dos novos guias para a empresa entraram duas pessoas nativas em russo e havia também uma pessoa mais experiente:

- Assel – cazaca, nativa em russo, com nível básico de português.
- Tânia – portuguesa, guia experiente, que fala fluentemente 5 línguas, incluindo o russo, e que trabalhou algum tempo na Rússia.
- Maximilian – russo, que chegou ao Portugal aos 9 anos, que enfrenta mais dificuldades com o russo, porque apesar de o russo ser a língua materna dele, toda a formação foi em Portugal

Esse documento mereceu uma atenção específica por minha parte, porque tem uma natureza diferente em comparação com os textos traduzidos até o momento. Apesar de ter toda a informação e os termos parecidos com os ficheiros anteriores, o guião serve como uma instrução detalhada, por

outras palavras, de acordo com a categorização de K. Reiss, tem função informativa. Também estava a preparar-me para fazer as visitas, utilizando este documento com um mês de antecedência até começar a tradução, que ajudou a perceber as dificuldades que um guia russofalante novo pode ter durante aprendizagem.

Focando no recetor "médio", o tradutor leva em conta que a mensagem, bastante compreensível para os leitores do texto original, pode não ser compreensível para os leitores da tradução. Nesses casos, o tradutor geralmente insere informações adicionais no texto da tradução, preenchendo o conhecimento que faltava.

Na parte seguinte pretendo mostrar algumas frases do texto, onde tomei a liberdade de colocar alguns comentários nas notas de rodapé.

<i>Exemplo</i>	<i>Comentário</i>
<i>Six members of the family: Paul*, Johnny, Rupert, Dominic, Charles and Rob work together in their historic Port houses.</i>	O guião foi elaborado antes da reforma de Paul Symington, por isso, nessa frase na tradução foi colocada uma nota de rodapé com o comentário que o Paul já não trabalha na empresa.
<i>In 1703, the Treaty* of Methuen put the diplomatic seal of approval on this trade by exchanging privileges for British textiles on the Portuguese markets.</i>	A frase foi complementada pelo comentário com o link do Wikipedia em russo com a informação sobre o Tratado de Methuen. O evento de assinatura deste documento não é muito conhecido nos países russofalantes e se o guia o mencionasse, os clientes poderiam facilmente perguntar pela informação mais detalhada.
<i>With 26* outstanding vineyards amounting to 1,024 hectares, Symington manage substantially more prime quality vineyards in the Douro than any other producer.</i>	Esta frase foi discutida várias vezes durante o meu estágio, porque de acordo com várias fontes a família tem entre 26-28 quintas. Existiam números diferentes recebidos dos funcionários da empresa. Assim sendo, para proteger os guias menos experientes das confusões e situações desconfortáveis, após esclarecimento com o departamento de

	marketing, tomei a liberdade de colocar um comentário na nota de rodapé “segundo várias estimativas de 26 até 28 quintas”.
--	--

Tabela 13: Guião

Na língua russa existem vários tipos de raízes para formar as palavras. Há uma parte significativa dos termos provenientes das línguas Latina, Grega e do Antigo Eslovo. Além disso, devido a um período histórico da Guerra Fria, todo o sistema ideológico foi programado para encontrar ou criar termos tipicamente russos sem serem empréstimos das línguas estrangeiras. Hoje em dia a língua russa tem vários termos técnicos, sinónimos completos, em duas versões: um de origem estrangeira e outro de origem eslava. Por exemplo o termo “fermentação” pode ser igualmente traduzido como “ферментация” (fermentaciija) e “брожение” (brojenie). Sabendo que o previsto público-alvo tem o background tão diferente preferi usar os dois termos no mesmo texto. Isso poderia parecer uma certa falta de consistência terminológica, todavia em russo é absolutamente normal e comum, usar os dois termos. Além disso, e se calhar, em primeiro lugar, o meu objetivo nessa tradução foi criar o texto de apoio para os guias com os níveis de língua diferentes. Neste caso, a Assel poderia no futuro ter mais facilidade com esses termos em português (derivados do latino). O Maximilian e a Tânia, tendo o termo com as raízes latinas, poderiam perceber e aprender com mais facilidade o termo com os raízes eslavos.

2.2.9. Dificuldades na revisão

Após a conclusão da tradução inicial, o tradutor deve verificar o seu trabalho e eliminar todos os defeitos detetados, prestando especial atenção a:

- correta transferência de significado;
- ausência de omissões ou erros;
- correspondência entre a tradução e a especificação dos serviços (Shalyt, I. (n.d.)

Como foi sublinhado pelo D.Gouadec:

“...several levels of proof-reading and revision are **absolutely essential** when it comes to total quality.” (Gouadec, Translation as a Profession, p.24)

Durante o meu estágio, houve também algumas dificuldades com a presença de um editor. Para garantir a qualidade da tradução, o tradutor deve ser capaz de comparar o texto da tradução com o original, avaliar e classificar possíveis erros e efetuar as correções necessárias.

Como a empresa não tem um gabinete de tradução oficial e, em geral, essa atividade sempre foi delegada às agências de tradução, desde o primeiro dia comecei a procura de alguém que poderia realizar a revisão da minha tradução. Devido a falta de experiência na edição de textos russos e na tradução de textos sobre o vinho do Porto, precisava da revisão dos meus textos nos níveis diferentes.

Os primeiros textos foram editados pela minha colega do Graham's Port Lodge, Anna Survillo. Ela trabalha na empresa há muitos anos e tem os conhecimentos desenvolvidos da toda a terminologia dos textos que traduzia, tanto em inglês e português como em russo. Pedi ajuda à Anna, porque o russo é a língua materna dela e ela está familiarizada com a área da tradução, pois tem experiência em tradução de textos técnicos. Não há dúvida de que o trabalho de editor é complexo e requer um alto grau de concentração e conhecimento de material. A Anna passou muitas horas comigo a ler as minhas traduções antes de serem enviadas, a corrigir não só pequenas imprecisões e erros tipográficos (que foram preservados nos textos mesmo depois de tê-los lido várias vezes), mas também características estilísticas, ajudando a adaptar o texto e aproximá-lo ao leitor da língua russa. A sua atenção constante ao meu trabalho tem sido fundamental para melhorar a qualidade da tradução e para a minha formação. No entanto, Anna não é o consumidor médio e não pode ser considerada como o público-alvo destes textos. Devido ao conhecimento desenvolvido na área, ela entendeu absolutamente todos os detalhes e termos técnicos de produção. É por isso que queria envolver outras pessoas, sem experiência em produção de vinho do Porto.

Mais um dos editores foi Serghei Pylchenko, médico, nativo em russo, que recebia diariamente uma porção de textos sobre a história da família Symington, os estilos do vinho do Porto e as suas características gustativas. No meu trabalho editorial e nas discussões com ele, tinha me questionado constantemente sobre a não-obviedade de certos termos e relações causais nas minhas traduções. A ajuda e a atenção constantes a cada detalhe na revisão dos textos desempenharam um papel significativo na aproximação das minhas traduções ao público-alvo e ajudaram a detetar e substituir vários equivalentes menos óbvios para o leitor da língua russa.

A terceira, mas não é da menor importância, editora dos meus textos foi Palina Palekhina, uma amiga da Bielorrússia, tradutora de inglês, francês e espanhol para russo. Palina tem muita experiência na criação dos textos publicitários e em função como RP para empresas privadas e organizações governamentais da Bielorrússia. Precisamente por isso discutimos com ela o vazio semântico dos textos, muitos adjetivos desnecessários (ex. único, excelente, extraordinário, *superb*, etc), texto sobrecarregado com frases longas, típicas para o inglês e o português, mas que podem impedir a consideração dos elementos mais importantes no texto russo.

O departamento do marketing forneceu os glossários inglês-português, que foram uma ajuda enorme na tradução, mas eles não estavam completos e não tinham os termos em russo. Por isso, baseando-me nas minhas próprias dificuldades e nos glossários fornecidos, foi elaborado um glossário próprio onde prossegui os interesses seguintes:

- manutenção da consistência dos termos, maioritariamente, no que diz respeito aos nomes próprios, facilitando o processo da revisão;
- apoio e documento de consulta para tradução dos termos;
- verificação das opções de tradução relativamente aos adjetivos, nomes e advérbios, que descrevem as características gustativas ou sensoriais do vinho do Porto.

Considerações finais

Apesar de eu já ter realizado um estágio durante a licenciatura, que teve lugar na empresa Smallmatek, onde também estava a traduzir textos altamente técnicos, o Graham's foi uma fonte de descobrimentos diários de natureza profissional. O presente relatório engloba não só os desafios propriamente linguísticos, mas também vários desafios relacionados com a comunicação e gestão do tempo.

Dentro de 375 horas presenciais no estágio as funções efetuadas foram divididas em duas partes: guia e tradutora. Passei por todas as fases de uma guia Júnior nas caves Graham's começando pela formação e treinamento, finalizando com o estatuto de guia autónomo. O estágio ajudou no desenvolvimento de uma impressão completa de funcionamento do Graham's Port Lodge, sendo uma empresa com contactos multinacionais e com muitos departamentos interligados. Enquanto guia recebi uma experiência importante na área de comunicação com os clientes.

É importante ressaltar a importância das relações em equipa para o funcionamento de quaisquer serviços. Por exemplo, é impossível preparar uma prova de vinho sem a intercomunicação eficaz e rápida entre as várias partes das caves: receção, guias-manager, guias que ficam na sala de prova e na copa. Os objetivos são alcançáveis só em caso quando todos os funcionários perceberem bem a estrutura e quando a gerência conseguir construir uma relação clara, justa e sem ambiguidades, que foi o caso no Graham's Port Lodge, realizada maioritariamente por Rosalina Dias, cujas paciência, disciplina e competência em comunicação e gestão serão sempre um exemplo notável para qualquer mulher-líder.

Em termos de função de tradutora a primeira consideração para fazer, depois de ter trabalhado numa empresa, é a importância da existência de um ambiente conveniente para a tradução e uma

infraestrutura amigável, em particular, uma sala com boa iluminação, com os ruídos e fatores de distração reduzidos.

Percebi também a importância de *Project manager* que podia ter facilitado a vida de um tradutor e tornar todo o processo, começando pela pré-tradução, muito mais eficaz. Ao mesmo tempo, na ausência de um *Project manager*, o próprio tradutor tem a oportunidade de adquirir muitas competências diferentes (ou de as desenvolver) relacionadas com a formatação de ficheiros, organização do tempo de tradução e edição de textos, comunicação com os clientes, etc.

Há sempre espaço para melhorias e estudos na tradução enquanto profissão. Percebi que ainda estou a sentir a falta de experiência e de métodos bem desenvolvidos e organizados para o processo de tradução para o Russo. Embora seja uma das minhas línguas maternas, no momento, ainda não tenho todo o conhecimento e técnicas necessárias para traduzir e analisar o texto em russo na medida em que eu gostaria. Especialmente senti essa falta no conhecimento das particularidades linguísticas da tradução de ENG para RU no ramo de textos publicitários e nas soluções habituais para uma adaptação do texto em inglês para o leitor russo. No âmbito do mestrado tive 3 línguas principais e os professores explicaram todos os pormenores de tradução para essas línguas, mas como nunca tive nenhuma unidade curricular de tradução para o russo, o meu estágio permitiu desenvolver essas competências, e possibilitou observação de como as traduções evoluíram ao fim do estágio.

Também durante o estágio pela primeira vez traduzindo o tamanho considerável dos textos do mesmo tema e domínio, percebi uma forte necessidade de Cat-tools. O uso do *MacBook* é uma limitação considerável, por isso o próximo passo para o desenvolvimento da carreira de tradutora foi o investimento no sistema Windows e no software mais importante na área. De acordo com a análise feita através do site *Proz.com*, vendo a maioria dos anúncios sobre a tradução para o russo, foi concluído, que o software mais requerido por parte dos clientes é o SDL Trados e o MemoQ. Logo no final do estágio foi tomada a decisão de comprar o SDL Trados e fazer a inscrição paga no *Proz.com*.

É importante também mencionar que até o processo de procura do estágio já deu os resultados positivos, por causa dos contactos úteis que apareceram através de consulado da Rússia. Além disso, durante o meu estágio a empresa Symington Family Estates ofereceu-me emprego com contrato para ficar nas caves como guia.

O estágio também foi proveitoso para descobrir quais são os meus pontos fortes e fracos. As referidas circunstâncias ajudaram na identificação das competências e dos conhecimentos que devo melhorar no futuro.

Bibliografia

Marques, M. (2012). A tradução dos nomes próprios estrangeiros. Disponível em: <https://ciberduvidas.iscte-iul.pt/consultorio/perguntas/a-traducao-dos-nomes-proprios-estrangeiros/31557>

Accácio, M. (2010). Tradução indireta: uma prática de divulgação e enriquecimento cultural. *Tradterm*, 16, 97-117. <https://doi.org/10.11606/issn.2317-9511.tradterm.2010.46313>

Alba Translating Company. (2010). *Особенности перевода английских рекламных текстов на русский язык* [Particularidades da tradução de textos publicitários de inglês para russo]. Disponível em: www.alba-translating.ru/ru/ru/articles/2010/advertisingtranslation.html

Barkhudarov, L. (1975) *Язык и перевод: вопросы общей и частной теории перевода* [Língua e Tradução: questões teóricas gerais e particulares de teoria de tradução]. URSS: Mejdunarodnye otnoshenia.

Barnwell, K. (1974). Introduction to Semantics and Translation. Horseleys Green, Reino Unido: Summer Institute of Linguistics.

Beekman, J. e Callow, J. (1974). Translating the Word of God. EUA, Michigan: Zondervan Publishing House.

Berdyshev, S. (2008). *Рекламный текст. Методика составления и оформления* [Texto publicitário. Metodologia de redação e design]. Moscovo, Russia: Dashkov i Ko.

Casagrande, J. B. (1954). The Ends of Translation. *International Journal of American Linguistics*, 20(4), 335–340. <https://doi.org/10.1086/464296>

Cohen, C. (2015, Março 18). Tired of being interrupted at work? Here's how to stop anyone talking over you. Disponível em: <https://www.telegraph.co.uk/women/womens-business/11479811/Work-advice-How-to-stop-anyone-interrupting-you-in-meetings.html>

Dagut, M. (1981). Semantic 'Voids' as a Problem in the Translation process. EUA: Duke University Press.

Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. (n.d.). Consultado em Junho de 2019, em: <https://dicionario.priberam.org>

Dictionary by Merriam-Webster. (n.d.). Consultado em Março de 2019, em: <https://www.merriam-webster.com>

Florin, S. e Vlahov, S. (1986). *Непереводимое в переводе* [Intraduzível na tradução]. URSS: Vysshaya shkola.

Gal, N. (1972). *Слово живое и мертвое* [Palavras vivas e palavras mortas]. URSS: Kniga.

Gouadec, D. (2007). *Translation as a profession*. Países Baixos: John Benjamins Publishing Company.

Pliakhov, M. (2016). *Пиши, сокращай: Как создавать сильный текст* [“Escreve, corta”], Moscovo, Russia: Alpina Publisher.

Plyushkina, M. (2015). *Теория перевода: основные понятия и проблемы* [Teoria da tradução: conceitos e problemas básicos]. Russia: Ural'skij Federal'nij Universitet.

Komissarov, V. (1999). *Современное переводоведение* [Teoria de tradução moderna]. Russia: ETS.

Koreshneko, L. e Zelnikova, V. (1996). *Психология доверия рекламе. Тезисы докладов Первой Всероссийской конференции «Психология в рекламе»* [Psicologia da confiança publicitária. Teses de comunicação da Primeira Conferência Russa "Psicologia da Publicidade"], Russia.

Reiss, K. (2000). *Translation Criticism: The Potentials and Limitations. Categories and Criteria for Translation Quality Assessment*. Inglaterra: Routledge.

Retsker, Ya. (1974). *Теория перевода и переводческая практика: Очерки лингвистической теории перевода* [Teoria e prática da tradução: ensaios de teoria linguística da tradução]. URSS: Mejdunarodnye otnoshenia.

ROMIR Monitoring. (n.d.). Disponível em: <https://romir.ru>

Rothman, L. (2012, Novembro 1). *A Cultural History of Mansplaining*. Disponível em: <https://www.theatlantic.com/sexes/archive/2012/11/a-cultural-history-of-mansplaining/264380/>

Schönert, W. (1999). *Грядущая реклама*. [The Future Advertising]. Moscovo, Russia: Interexpert.

Shalyt, I. (n.d.). *Основные положения европейского стандарта EN 15038 на оказание переводческих услуг и перевод специальной технической документации на русский язык*. [Análise das principais disposições da norma europeia EN 15038 para serviços de tradução e tradução de documentação técnica especial para russo]. Disponível em: http://www.intent93.ru/useruploads/files/EN__translation_practice.pdf

Shuttleworth, M. e Cowie, M. (1997). *Dictionary of Translation Studies*. Manchester, Inglaterra: St. Jerome Publishing.

Shveitser, A. (1973). *Перевод и лингвистика*. [Tradução e linguística]. Moscovo, Russia: Voenizdat.

Solnit, R. e Fernandez, A. (2014). *Men explain things to me*. EUA: Haymarket Books.

Swift, R.S. (2001). *Accelerating Customer Relationships: Using CRM and Relationship Technologies*. EUA: Prentice Hall.

Vinay, J. P. e Darbelmet, J. (1958). *Comparative Stylistics of French and English: A methodology for translation*. Países Baixos: John Benjamins Publishing Company.¹

¹ Nota: todos os títulos dos livros foram traduzidos por mim.

Anexos

Anexo 1 Plano de formação de guias 2019-2020 (13.02.2019- 01.03.2019)

Versão: 12.02.2019													
4ª feira	5ª feira	6ª feira	2ª Feira	3ª Feira	4ª feira	5ª feira	6ª Feira	2ª feira	3ª feira	4ª feira	5ª feira	6ª feira	
13 de Fevereiro	14 de Fevereiro	15 de Fevereiro	18 de Fevereiro	19 de Fevereiro	20 de Fevereiro	21 de Fevereiro	22 de Fevereiro	25 de Fevereiro	26 de Fevereiro	27 de Fevereiro	28 de Fevereiro	1 de Março	
09h30	09h30	10h30	09h30	09h30	07h30	08h30	09h30	09h30	09h30	09h30	09h30	09h00	
Apresentação de manuais - Departamento de RH - Sala de Formação na Sala dos seminários	Visita à tanoaria Cockburn's - Formação com António Sá	Apresentação de Marketing (SFE) Miguel Potes - Pedro Sousa (Cockburn's); Sofia (Graham's) Andrew (Dow's e ware's); Tiago Oliveira (DOC); Sala dos Seminários.	Formação na Sala de provas com Nuno Moreira e Manuel Rocha na Sede	Graham's	Partida Autocarro Quinta do Marco	Pequeno Almoço BF	Acompanhar visitas na Graham's	Apresentação Área comercial Euan Mackay na sede na sala dos Seminários		Graham's		Pequeno almoço na sede com Família Symington	
Apresentação geral feita por ACR. Sala dos Seminários			11h30		10h00	09h30	10h00	11h30		10h00		10h00	
11h30	11h00				10h30	13h30				11h00			
Experimental tamanhos de fardas	Acompanhar uma visita na Cockburn's		Acompanhar visitas na Graham's	Visita ao Engarrafamento da Quinta St António Com Artur Veloso	Almoço na Quinta dos Malvedos		Visita ao Bomfim com Mário Natário, Fernando Alves, Pedro leal da Costa	Apresentação do vinho do Porto Graham's. Prova, Dry White, Ruby, Tawny, six Grapes, LBV, The Tawny, Finest Reserve e 20 Y.O. Single quinta, decantar	Formação Higiene e Segurança com Mónica Borges e Marta Mendes Sala dos seminários	Acompanhar visitas na Graham's	Formação com Johnny Symington no museu da recepção	Formação Emiliano Di Renzo : Os principais aspetos diferenciadores da Região do Douro no contexto mundial dos Vinhos. Sala dos seminários	
Almoço no Marco	Almoço no Marco	Almoço no Marco	Almoço no Marco	Almoço no Marco	Almoço no Marco		Almoço na Cantina Quinta do Bomfim		Almoço no Marco	Almoço no Marco	Almoço no Marco	Almoço no Marco	
15h00	15h00	14h30	14h30	15h30			14h30	14h30	15h00	15h00	15h00	14h30	
Acompanhar visitas na Graham's	Anna Survillo Apresentação dos circuitos, sistemas de projeção, garrafeira e tipos de visita. Mário Mata : Formação Vintage Bar, funcionamento, stocks de vinho. Mário Mata Formação de Shipping (Teórica +Prática) Formação com Michael , no armazém de vinhos e de materiais	Apresentação Zélia Reis Sala dos seminários	Formação no Instituto do Vinho do Porto com Dr Paulo Pinto	Funcionamento Geral: RH/ Sistema de Registo de Vendas por Rosalina Dias . Apresentação de Técnicas de Vendas por Herminio . Formação (Teórica e Prática) nas contagens diárias dos Vinhos da Loja. Funcionamento da Copa: Preparação das Provas na Sala Principal / Sala Vintage com Herminio Magalhães	Visita à Quinta do Tua com Eng Alexandre Mariz		Apresentação ACR na Sala Vintage. Visita Guiada à Quinta do Bomfim	Rosalina Dias Funcionamento Geral; Loja - Controlo de stock's de vinhos e materiais; Fardas; Escala de Serviço; Tumos; Apresentação das Salas Graham's, Procedimento Visitas VIP		Acompanhar visitas na Graham's	Acompanhar visitas na Graham's	Marlene Costa na Graham's Apresentação da Recepção Acolhimento dos Clientes Apresentação dos Menus de Provas, Registo de Entradas/Check In	Filipe Silva : Apresentação Vintage e circuito de visita. Pequena prova vintage no Wine Bar. Sala dos seminários
					17h00		16h45				16h00		
					Viagem para Quinta do Bomfim		Autocarro até ao Porto				Acompanhar Visitas na Graham's	Pedro Correia (enólogo vinhos DOC/SFE's Douro Doc. Formação e prova. Sala dos Seminários	
					20h00		20h00						
					Jantar e dormida na Quinta do Bomfim		Chegada ao Porto						
Contactos													
Ana Rodrigues	913779824												
Graham's	22 3776484/85												
Graham's Manager	913007132												
Cockburn's	913007950												
Bomfim	254730370												

Anexo 2 Fichas técnicas

W.B.J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT



Founded in 1820 by William and John Graham in Portugal's Douro Valley, for nearly two centuries Graham's has cultivated its reputation as one of the greatest names in Port. The quality of Graham's Port relies on the finest grapes, primarily sourced from five iconic quintas in the Douro Valley: Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta da Lage and two others, Quinta da Vila Velha and Quinta do Vale de Malhadas, which are privately owned by members of the Symington family.

WINE DESCRIPTION SHEET

2013 LATE BOTTLED VINTAGE PORT

THE WINE

Alexandre Mariz, the estate manager at Graham's Quinta dos Malvedos and neighbouring Quinta do Tua was very optimistic regarding the prospects for the 2013 harvest and together with the head winemaker, Charles Symington and the Malvedos winemaker, Henry Shotton, he identified the finest vineyards within the two properties from which the wines for the 2013 Late Bottled Vintage (LBV) blend were largely sourced. Some of the finest wine lots were drawn from the vinha velha (old vines) and Tinta Amarela at Tua, whilst both properties also delivered excellent Touriga Nacional and Touriga Franca grapes. Smaller contributions were made by old vines from other vineyards traditionally supplying Graham's: Quinta da Vila Velha and Quinta do Vale de Malhadas. The grapes were trodden in the lagares at the small Malvedos winery.

HARVEST OVERVIEW

After two consecutive years of drought, the winter of 2013 brought abundant rainfall which replenished the Douro's soil water reserves. An unseasonably cool spring followed, which delayed the vines' growing and ripening cycle. The summer was hot and exceptionally dry; just 4.6 mm of rain recorded during June, July and August, practically next to nothing. However, the vines looked remarkably healthy despite the heat and the lack of water and to our great relief some timely showers arrived on September 5th, falling evenly over several hours (14 mm at Malvedos). This rain made a real difference, giving the final stretch of ripening just the fillip that the berries required. The late starting vintage was interrupted almost as soon as it started due to some unsettled weather but fine, sunny conditions followed and the grapes arrived at the Malvedos winery healthy and ripe.

WINEMAKERS

Charles Symington and Estate Manager Alexandre Mariz.

TASTING NOTE

Graham's 2013 LBV is very deep purple in colour with an intense garnet edge. The wine offers enticing aromas of red and black fruits with some lively nutt and eucalyptus notes. It is generous on the palate with Graham's typical opulence of reading notes of blackberry and plum, underpinned by fresh, vibrant and stable. The finish reveals Graham's signature complexity and elegance in equal measure.

PROVENANCE - GRAPE VARIETIES

Principally from Graham's Quinta dos Malvedos and Quinta do Tua vineyards, with smaller components from Vila Velha and Vale de Malhadas, two further properties which regularly contribute to Graham's Late Bottled Vintage blend. Grape Varieties: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Barroca and old mixed vines.

SYMINGTON.COM | GRAHAM'S PORT.COM

GRAHAM'S

Founded in 1820 by William and John Graham in Portugal's Douro Valley, for nearly two centuries Graham's has cultivated its reputation as one of the greatest names in Port.

The quality of Graham's Port relies on the finest grapes, primarily sourced from five iconic quintas in the Douro Valley: Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta da Vila Velha and Quinta do Vale de Malhadas, which are privately owned by members of the Symington family. Located in the heart of the Upper Douro Valley, all of these quintas enjoy the hot and dry microclimate and unique soils only found in this region. Together these two factors provide the perfect conditions for both the growth and optimum ripening of the grapes.

GRAHAM'S FINE WHITE

Made only from white grapes, the pale-coloured Port is fresh and crisp. The grapes used in the production of Graham's Fine White include white varieties from the Douro Valley, such as, Códrega, Malvasia Fina, Rabigato and Viosinho. Fermented without contact with the skins. During production this wine has no contact with the grape skins.



GRAHAM'S

Founded in 1820 por William e John Graham no coração do vale do Douro, Graham's desenvolveu ao longo dos anos uma reputação mundial como um dos grandes nomes do vinho do Porto.

A excelência dos vinhos do Porto da Graham's está associada à seleção de uvas da maior qualidade, provenientes mantidamente de cinco quintas icónicas situadas nas encostas do Douro: a Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta da Vila Velha e a Quinta do Vale de Malhadas, propriedades a título particular de membros da família Symington.

Estas cinco quintas situadas no coração do Alto Douro gozam de um microclima quente e seco, e solos únicos, que proporcionam as condições ideais para o desenvolvimento das videiras e uma maturação ideal das uvas.

GRAHAM'S FINE WHITE

Elaborado a partir de uvas brancas de castas tradicionais portuguesas do Douro, nomeadamente Códrega, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho, fermentado sem contacto com as películas ("l'hera aberta"), este Porto apresenta-se fresco e delicado.

TASTING NOTES

Graham's White Port has appealing flavours of grape and delicate almond, and a gorgeous pale, golden colour.

FOOD PAIRING SUGGESTION AND SERVING

Serve chilled to enhance the crisp fruit flavours. Equally delicious served as an aperitif or with light desserts.

WINE SPECIFICATIONS

Alcohol by Volume: 19% vol (39°O)
Total Acidity: 3.5 g tartaric acid
Baumé: 3.3

REVIEWS & AWARDS

Graham's The Most Admired Port Brand and the 14th Most Admired Wine Brand in the World, International 2016

Graham's "One of the fine white port's greatest and most historic names."

"Being Portugal's producers of Port... Graham's (Outstanding)"

Robert Parker, Wine Business, 2003

LINKS

Main Site: www.grahams-port.com
Facebook: [facebook.com/grahamsportwine](https://www.facebook.com/grahamsportwine)
Blog: blog.grahams-port.com

NOTAS DE PROVA

O Graham's White Port apresenta um apelativo saborizado e um toque suave e amadeirado. Tem uma cor palida, dourada.

SUGESTÃO DE SERVIÇO E DE ACOMPANHAMENTO

Serve fresco. Igualmente delicioso se servido como aperitivo ou com sobremesas leves. Não necessita de decantação.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Alcool: 19% vol (39°O)
Acidez: 3,5 g de ácido tartárico
Baumé: 3,3

COMENTÁRIOS E PRÊMIOS

*Graham's: A Marca de Vinho do Porto Mais Admida e a 14ª Marca de Vinho Mais Admida do Mundo**

Drink International, 2016

Graham's "Um dos maiores e históricos nomes do mundo do vinho..."

John Stimpff, Financial Times, 2014

"Classificando os produtores de vinho do Porto de Portugal... Graham's ESTRELLAS (Excepcional)"

Robert Parker, Wine Business, 2003

21 JUL 2016 | English | Portugal

www.grahams-port.com

WINE 0112

Anexo 3 Glossário elaborado durante o estágio (16.01- 28.03)

ENGLISH	RUSSIAN
aged port	портвейн, выдержанный в бутылках
41 vintage	41 урожай (не обязательно декларированный винтажный год, просто урожай)
aged port	выдержанный портвейн
Alexandre Mariz	Алешандр Мариш
amertume	горечь вина
aromas with hints of rose and raisins	ароматы с тонами розы и изюма
blend components	компоненты, необходимые для составления купажа
bottle-matured	созревает в бутылках
Bruno Prats	Брюно и Брюно Пратс
cask-mature	созревает в бочках
centre and edges	цвет и ободок/ обрамление
chewy finish	вязкое послевкусие
clean crisp finish	чистое и ярко выраженное (свежее) послевкусие
colheita port	миллезимный портвейн. В Европе миллезимным считается тот напиток, в котором виноматериал урожая данного года —100% от общего состава.
complex wine	вино с полной комплексной структурой и богатым букетом
daily temperature variations	суточные перепады температур
DOC wine	Вина с наименованием, контролируемым по происхождению.
Douro Superior	Верхняя Доуру
dry finish	(Pt: final de boca, estilo) послевкусие
essence	суть, сущность, основа
fermentation control	обеспечение контроля ферментации
flabby wine	вино с недостаточной кислотностью

full-bodied	полнотелый, интенсивный. вино, имеющее полную консистенцию и хорошо выраженный букет
Guveio	Гувейо
hectares	гектары, га
horizontal tasting	горизонтальная дегустация (когда дегустируют образцы одного года урожая разных хозяйств)
infusion on the seeds and skins	настаивание на мезге
lagar	гранитные емкости, лагары. Раньше виноград давили ногами в специальных винодельнях. Это невысокое каменное здание, в котором имеется громадный бассейн
late bottled vintage port	урожай. Часто встречается вариант "винтажный портвейн позднего розлива", не является верным.
lodge	погреб
lovely balance	прекрасный баланс
low-alcohol wine	слабоалкогольное/легкое вино
Malvasia Fina	Малвазия Фина
master blender	мастер ассамбляжа
mouthwatering	аппетитный
Description of Ne oublie	декантер сделан в Португалии, горлышко украшено шотландским серебром, а футляр выполнен английскими мастерами из Smythson.
nothern exposure	амфитеатр с северной экспозицией
nutty hints	ореховый оттенок (вкусовые)
opulence	роскошь, изобилие, пышность
parker points	баллы по системе винного критика Роберта Паркера
Patamar	уровень, плато
pricked wine	вино с острой кислотностью
Quinta	Кинта, поместье, винодельческое хозяйство
Quinta Vale de Malhadas	Кинта Вале-де-Мальядаш

Racking	сцеживание, переливание
robust	полнотелый, интенсивный
round flavour	округлое вино
ruby port	рубиновый портвейн, рубиновый порт
set aside	отложить в сторону, забыть, оставить
Socalcus	Ступени
steam boiler	паровой котёл
steam cooperage	паровое бондарное ремесло
shist	сланец
stompe	топать
Tawny	золотистый, рыжий, древесный, - цвет. Портвейн - Тони
Terrace (agriculture)	Террасное земледелие
terroir	терруар
toasty wine	вино, имеющее малое содержание сахара и отчётливый привкус деревянной бочки
Vale de Vilarica	Вале-де-Вилариса
vat screw	винт
velvety texture	бархатистая текстура
vinification	винификация - технологический процесс виноделия, вернее его часть, происходящая после сбора урожая до выхода вина на рынок/технология производства вина из виноградного сока; изменения технологии обуславливают существование совершенно разных типов вин
Viosinho	Виозинью
vitality	живость, живучесть
wine-taster	дегустатор, купажист, главный купажист

Anexo 4 Documentro “Centros de visita” e a tradução

English	Russian
<p>COCKBURN’S PORT LODGE</p> <p>Cockburn’s Lodge is the largest wooden Port cellar in the historic area of Vila Nova de Gaia. Holding one of the greatest collections of oak barrels and wooden vats of any Port cellar, this is where we age all our Ports and is the home of Cockburn's Special Reserve. Visitors can order a traditional Portuguese picnic (on arrival).</p>	<p>ПОГРЕБ COCKBURN’S</p> <p>Погреб Cockburn's (Коубернс) является крупнейшим погребом в Вила-Нова-де-Гайя. Здесь расположена одна из самых больших коллекций действующих дубовых бочек и деревянных чанов. В этом погребе созревают весь портвейн компании и, именно здесь, создается наш прекрасный Cockburn's Special Reserve. Посетители, по прибытии, могут заказать традиционный португальский пикник.</p>
<p>THE GRAHAM’S 1890 LODGE</p> <p>The historic Graham’s Lodge was built in 1890 on a hilltop in Vila Nova de Gaia, overlooking the Douro River and the city of Porto. Situated 3.5 kms from the Atlantic and some 300 meters from the Douro River, the Lodge benefits from a location that is ideally suited for the long ageing of Port in cask. The influence of the ocean is profound, giving moderate, temperate winters and humid summers. The frequent sea-fogs of July and August, coupled with the cold prevailing north-westerly winds — the ‘Nortada’ — ensure that summer temperatures never reach excessive levels; hence guaranteeing a continuous, balanced maturation of the wines.</p>	<p>ПОГРЕБ GRAHAM’S</p> <p>Погреб Graham’s был построен в 1890 году на вершине холма в Вила-Нова-де-Гайя с видом на реку Дуору и великолепный город Порту. Он находится в 3,5 км от Атлантического океана и примерно в 300 метрах от реки Дуору. Погреб расположен в прекрасном месте, которое идеально подходит для многолетнего созревания портвейна в бочках. Мягкие морские зимы и влажное лето помогают поддерживать в погребе умеренную температуру. Частые туманы в июле и августе, наряду с Нортадой (холодный северо-западный ветер), гарантируют, что летние температуры никогда не становятся слишком высокими.</p>

<p style="text-align: center;">QUINTA DO BOMFIM</p> <p>Quinta do Bomfim is located in the heart of the Upper Douro Valley and is owned by the Symington family who have worked here for five generations. Guests can enjoy the heritage of this famous estate while visiting the winery, the beautiful old wine cellar and the vineyard. The family-made Ports and Douro DOC wines may be tasted on the terrace with wonderful views of the Douro River and surrounding vineyards.</p>	<p>Такой климат обеспечивает непрерывное и сбалансированное созревание вин.</p> <p style="text-align: center;">ПОМЕСТЬЕ БОМФИМ</p> <p>Поместье Бомфим, расположившееся в самом сердце долины Доуру, принадлежит семье Симингтон и уже пятое поколение семьи работает здесь над созданием потрясающего портвейна. Гости могут полюбоваться наследием этого знаменитого поместья, посетив винодельню, старинный винный погреб и виноградники. Вы можете насладиться плодами семейного дела: портвейнами и винами Douro DOC. В вашем расположении также терраса с прекрасным видом на реку Доуру и ее склоны, усыпанные виноградниками.</p>
---	---

Анехо 5 Aviso de encerramento (em russo)

Уважаемые посетители!

В связи с обучением и подготовкой к работе новых коллег-экскурсоводов, 20 и 21 февраля наши погреба закрыты для посещений. 22 февраля мы работаем в обычном режиме.

В течение 2 дней (20.02 и 21.02), с 11:00, приглашаем Вас на бесплатную дегустацию портвейна Six Grapes в винном баре ресторана «VINUM».

Также мы ждем Вас в нашем погребе 22 февраля. Мы будем рады предоставить Вам бесплатную экскурсию с дегустацией портвейна (Prova Clássica).

Для этого необходимо предъявить специальное приглашение, которое можно забрать у охранника на входе или в ресторане португальской кухни «VINUM», работающем без выходных.

Приносим свои извинения за доставленные неудобства.

С уважением,

Администрация «Graham's»

Anexo 6 Excerto do *Pocket Guide* e a tradução para RU

English	Russian
<p><i>Página 4</i></p> <p>Introduction</p> <p>Port is a big-hearted, generous wine that should be enjoyed in the same spirit - served in generous measures with friends. It should be poured into large glasses to give free expression to its full spectrum of shades, from vibrant ruby and soft tawny to the darkest purple. Only an ample wine glass can allow the carefree swirl to release heady aromas of raisins and almonds one moment, or intensely ripe damsons and blackcurrants the next.</p> <p>Moreish and voluptuous, Port is a wine of many textures. A glass of Port can offer the smoothness of silk or the robust concentration of the summer mid-day sun in northern Portugal. This guide will lead you through a wide range of styles and flavours to help you get the most from whichever Port you choose.</p> <p><i>Página 5</i></p> <p>Did you know...</p> <p>Why Port has such an association with England?</p> <p>The British have played a key role in the development of Port over more than three centuries. English and Scottish merchants settled in Northern Portugal and began to ship the great</p>	<p><i>Página 4</i></p> <p>Введение</p> <p>Портвейн – это щедрое вино, наслаждаться которым рекомендуют в такой же манере, а именно, подавать в кругу друзей или семьи. Портвейн подается в достаточно широких бокалах для того, чтобы свободно оценить весь спектр оттенков: от ярких рубиновых и мягких медовых до насыщенных фиолетовых. Только бокал подходящего размера может позволить беззаботному вихрю в одно мгновение выпустить пьянящие ароматы изюма и миндаля, чернослива и черной смородины.</p> <p>У портвейна, богатого и пышного, множество фактур. Бокал портвейна — это гладкость шелка или высокая концентрация летнего полуденного солнца северной Португалии. Этот путеводитель проведет вас через широкий спектр стилей и вкусов, чтобы помочь вам получить наивысшее удовольствие от любого портвейна, который вы выберете.</p> <p><i>Página 5</i></p> <p>А знаете ли вы...</p> <p>Почему портвейн тесно связан с Англией?</p>

wines of the Douro back to their native lands. Some stayed and made Portugal their home. Few are left today. The Symington family have been producing Port since the 19th century and today own some of the leading Port companies such as Graham's, Cockburn's, Dow's and Warre's as well as Smith Woodhouse and Quinta do Vesuvio.

Página 6

Rich wines from a rugged valley

Few crops can withstand the extreme climate of the Douro Valley in northeast Portugal. At the height of summer, when the steep, rocky hillsides are heated to temperatures well above 35°C, the bitter cold of the previous winter can seem highly improbable. Beneath the scorching summer sun, olives, oranges, figs and almonds compete with grapevines for sparse nutrients from the stony soil. In the hottest summer months rainfall can dwindle to drought levels as clouds from the Atlantic ocean are scattered by the Marão and Montemuro mountains rising 1,400 metres to the west of the valley.

Average Max. Temp.(°C) and Monthly Rainfall (mm) 1991/2003 taken at Dow's Quinta do Bomfim

Página 7

Британцы играли ключевую роль в развитии портвейна на протяжении трех веков. Английские и шотландские купцы поселились в Северной Португалии и стали отправлять великие вина из долины Доуру на родные земли. Многие даже переселились в Португалию и живут здесь по сей день. Семейство Симингтон производит портвейн с XIXого века и сегодня владеет ведущими компаниями: Graham's, Cockburn's, Dow's и Warre's, а также Smith Woodhouse и Quinta do Vesuvio.

Página 6

Вино из долины со сложным рельефом

Лишь немногие культуры способны выдержать экстремальные климатические условия долины Доуру на северо-востоке Португалии. В разгар лета крутые скалистые склоны нагреваются до температуры выше 35°C, а зимой в регионе холодно, преобладают отрицательные температуры. Под палящим летним солнцем оливки, апельсины, инжир и миндаль конкурируют с виноградными лозами за редкие питательные вещества из каменистой почвы. В самые жаркие месяцы количество осадков может уменьшиться до уровня засухи, поскольку облака с Атлантического океана рассеиваются над горами Марату и

<p>Yet these are ideal conditions for making wines of great power and concentration. Each year the vines face a struggle which most years they win, producing tight bunches of small, thick-skinned grapes, packed with flavour and ripened to perfection.</p> <p>The sheer inaccessibility of most of the Douro's vineyards means that they have to be carved out of the steep hillsides.</p> <p>For centuries, the only way to plant a vineyard was by building dry stone-wall terraces, many of which would hold just one row of vines. These remain a dramatic and beautiful feature of the Douro and have contributed to the valley being declared a UNESCO 'World Heritage Site'. Their construction was a truly heroic task.</p> <p>Today, even though new vineyards are produced using mechanical means, most of the work still continues to be done by hand, particularly the pruning and picking.</p> <p>Port, the most famous product of this landscape, takes its name from the city of Oporto near the Atlantic coast, from where it has been shipped for the last three centuries. However, the discovery of fossilised pips proves that grapes have been cultivated in the Douro Valley for about 4,000 years. It's quite appropriate, therefore, that the steep steps of the Douro's terracing can sometimes resemble the sloping external walls of ancient pyramids — majestic, magical and bathed in sunshine.</p>	<p>Монтемуру, поднимающимся на 1400 метров к западу от долины.</p> <p>Средние макс. температура (° C) и осадки (мм) зарегистрированные с 1991 по 2003гг. в поместье Бомфим.</p> <p><i>Página 7</i></p> <p>Несмотря на всю сложность климата и рельефа, в регионе идеальные условия для производства насыщенного портвейна. Каждый год лоза сталкивается с непростой борьбой, которую она чаще всего выигрывает. Эти лозы дают гроздь маленького, толстокожего винограда, полного вкусов.</p> <p>Крутизна склонов долины Доуру приводит к тому, что виноградники необходимо вытачивать подобно скульптуре.</p> <p>На протяжении веков единственным способом посадить виноградник было строительство террас с каменными стенами, многие из которых содержали только один ряд виноградных лоз. Террасы остаются впечатляющей особенностью Доуру. Именно благодаря им долина была объявлена всемирным наследием ЮНЕСКО, ведь строительство террас было поистине героической задачей.</p> <p>Сегодня несмотря на то, что новые виноградники производятся с использованием механических средств,</p>
--	--

IN THE Douro Valley all the work is done by hand in one of the world's toughest viticultural environments

Página 8

A year in the vineyards

Spring

Springtime is the season of regeneration, and it is usually in March that any new vineyards are planted. The vines wake from their months of dormancy and the drab shades of winter begin to fade. The first green shoots sprout from unclenching buds, a stage in the growing cycle known as bud-burst. In April/May the tiny, pale green vine flowers begin to appear.

Página 9

Summer

As temperatures rise the shoots grow more rapidly and the period of fruit-set begins when the vine flowers are transformed into miniature bunches of tightly packed grapes. Throughout June, July and August, when the heat in the Douro reaches its searing peak, the grape berries gradually darken and soften. As they swell, their sugar content builds and acidity diminishes.

Página 10

Autumn

большая часть работ по-прежнему выполняется вручную, в частности обрезка и сбор урожая.

Портвейн, самый известный продукт этого региона, получил свое имя от названия города Порту, расположенного на побережье Атлантического океана. Оттуда портвейн отправляется последние три столетия. Однако открытие окаменелых косточек винограда доказывает, что лоза выращивалась в долине Дуору около 4000 лет. Поэтому вполне естественно, что крутые ступени террас Дуору напоминают стены древних пирамид, залитых солнцем, величественных и волшебных.

В долине Дуору, в одном из самых сложных винодельческих регионов в мире, вся работа выполняется вручную.

Página 8

Год на виноградниках

Весна

Весна — это сезон возрождения, и, как правило, в марте высаживаются новые виноградники. Лозы просыпаются после месяцев покоя, и серые оттенки зимы начинают исчезать. На стадии раскрытия почек появляются первые зеленые побеги. В апреле и мае начинают появляться

The harvest, or *vindima* in Portuguese, usually begins around September 20. For the next three to four weeks teams of grape pickers (*rogas*) from the mountain villages work their way methodically through the vineyard picking the ripe bunches of grapes. Their traditional harvesting songs ring defiantly in the warm autumn days as the fruits of their labour are carefully transported to the wineries. Music also provides the rhythm for the treading of the grapes in large stone tanks (*lagares*) in the wineries where this ancient method is still practised. The whole valley celebrates the festival of the grape harvest. Later, the leaves turn to deep russet and red colours as the autumn sets in.

Página 11

Winter

The stony vineyards rest for the winter, but the work in the vineyards continues. In January, cuttings are taken for propagation and the business of pruning begins to ensure fewer but more concentrated grape bunches the following summer. The olive crop is harvested at this bleak time of year as the short, stubby vines wait for spring, the next stage in a growing cycle without beginning or end.

крошечные, бледно-зеленые цветки винограда.

Página 9

Лето

Когда температура поднимается, побеги растут быстрее, и начинается период плодоношения: цветы превращаются в миниатюрные гроздья винограда. В течение июня, июля и августа, когда жара в Доуру достигает своего пика, ягоды винограда постепенно темнеют и размягчаются. Когда они набухают, содержание сахара в них увеличивается, а кислотность уменьшается.

Página 10

Осень

Сбор урожая, или по-португальски «*vindima*», обычно начинается с 20 сентября. В течение следующих трех-четырех недель команды сборщиков винограда (*rogas*) из горных деревень проходят через виноградник, собирая спелые гроздья. Традиционные песни оживляют теплые осенние дни, пока собранный урожай бережно переносится на винодельни. Музыка также задает темп отжима винограда в гранитных резервуарах (*лагарах*) на винодельнях, где до сих пор практикуются традиционные методы, без использования специализированного оборудования. Вся

долина празднует сбор винограда. Немного позже, листья вокруг становятся темно-рыжими, красными и коричневыми.

Página 11

Зима

Каменистые виноградники отдыхают зимой, но работа в долине продолжается. В январе черенки удаляются с целью размножения, и начинаются работы по обрезке. Этот процесс позволяет сократить количество виноградных гроздьев, но повысить концентрацию вкусов и ароматов к следующему лету.

В это время года собирают оливки, а совсем низкие лозы ждут весны, следующего этапа в бесконечном вегетационном цикле.

Anexo 7 Brochura Graham's



QUINTA DA VILA VELHA, A SHORT DISTANCE FROM MALVEDOS AND TUA, ALBERT ON THE OPPOSITE BANK OF THE DOURO.

to source quality grapes from these superb properties along the length of the Upper Douro Valley, from Lages in the heart of one of the best sub-regions, Malvedos, Tua and Vila Velha further east along the Douro, and Vale de



QUINTA DAS LAGES, IN THE RIO TORTO VALLEY.

Ultimately, this paves the way for the production of beautifully aromatic and elegant wines. It is precisely this aromatic feature, producing wines combining a fine nose with great elegance and power, that makes the Rio Torto wines such an important component of Graham's great Vintage Ports.

This is one of Graham's principal strengths – the ability to source quality grapes from these superb properties along the length of the Upper Douro Valley, from Lages in the heart of one of the best sub-regions, Malvedos, Tua and Vila Velha further east along the Douro, and Vale de Malhadas in the remote area close to the Spanish border.

These five vineyards total 254 hectares under vine and encompass a rich a variety of soils, microclimates, aspects, and altitudes as well as grape varieties which, combined, translate into the superb breadth and complexity of Graham's Vintage Ports.



QUINTA DO VALE DE MALHADAS LOCATED IN THE VERY DRY 'DOURO SUPERIOR' DISTRICT.

Anexo 8 Food pairing e a versão traduzida

1. Классическая моцарелла
2. Сливочное масло
3. Байоннская ветчина
4. Индейка
5. Перечная мята
6. Лакрица
7. Горчица
8. Соевый соус
9. Болгарский перец
10. Помидор
11. Гречишный мед
12. Горький шоколад
13. Моллюски
14. Лосось
15. Яблоко
16. Клубника
17. Молодое Каберне
18. Молодое Мерло



Anexo 9 - Excerto de documento Guião com a versão traduzida

<i>Original</i>	<i>Tradução</i>
<p>Among other precious artifacts the museum displays:</p> <ul style="list-style-type: none"> . A Patek Philippe watch created in 1887 especially for the Queen Maria Pia of Portugal . Acknowledgement letters written by the Queen of England and by Barack Obama <p>. Destaque a produções especiais com relação com eventos históricos, como o <i>vintage</i> do Jubileu de Isabel II.</p> <p>Plataforma superior: o <i>Primeiro núcleo temático</i>, distribuído pelo sector inicial da parede em «L» e pela primeira parte da mesa-vitrina: <i>Graham's, uma empresa familiar</i>,</p> <p>. Na parede, a seguir ao lettering, texto com um resumo da história das famílias Graham, Atkinson e Symington e o esquema da sua <i>cronografia estrutural</i> ilustrado com <i>imagens</i> dos principais membros das sucessivas <i>gerações</i> até à <i>actualidade</i> (terminando com <i>grande foto dos actuais membros da Família</i> numa das Quintas do Douro); algumas fotos antigas, sobretudo de Andrew James Symington e de Beatrice Atkinson, são utilizadas nas molduras originais.</p> <p>. Na mesa-vitrina: documentos essenciais, devidamente legendados, relativos às principais figuras das sucessivas gerações dos Symington e seus antepassados, na sua relação com o comércio e produção do Vinho do Porto ao longo de cerca de 350 anos:</p> <p><i>Passaportes e autorizações</i> passados aos membros das famílias Atkinson e Symington;</p>	<p>В музее представлено множество ценных объектов:</p> <ul style="list-style-type: none"> . Уникальная модель часов Patek Philippe, которая была создана на заказ в 1887 году специально для королевы Португалии Марии Пиа. . Письма-благодарности, написанные королевой Англии и Бараком Обамой <p>. Эта часть музея освещает значимые для Graham's исторические события, здесь представлен винтажный портвейн, выпущенный в честь юбилея Елизаветы II.</p> <p>Верхняя платформа: Первое тематическое ядро - начальный сектор L-образной стены и первая часть горизонтальной витрины: <i>Graham's, семейный бизнес</i>,</p> <p>На данной стене присутствует текст с кратким описанием истории семей Грэхем, Аткинсон и Симингтон. Расположенная рядом <i>структурная хронография</i> показывает фото основных членов семей до сегодняшнего дня (заканчивая большой фотографией нынешнего поколения в одном из помещений в долине Доуру); некоторые из старых фотографий, в частности фото Эндрю Джеймса Симингтона и Беатрис Аткинсон, представлены в оригинальных рамках.</p> <p>В горизонтальной витрине: документы, представляющие особую важность для Graham's, касающиеся основных фигур различных поколений семьи, а также торговли и</p>

Documentos e fotos sobre as 2ª, 3ª e 4ª gerações da família, destacando nomeadamente a vida de Maurice Symington e a sua participação na Grande Guerra, com as respectivas condecorações, ou a de John Symington, com a sua participação na II Guerra Mundial e a sua Monografia sobre o Vinho do Porto; Fotos e documentos alusivos à Família Graham's (registos de propriedades e contratos) e suas outras empresas (anúncio de azeite da Quinta de Malvedos), assim como a visitas de personalidades a Pavilhões de Exposições e às Caves de Gaia; anúncios antigos de vinhos...

...The geology of the Demarcated Douro Region consists predominantly of schist with occasional granite outcrops. The landscape was formed as a result of tectonic movements and erosion caused by rivers. The landscape is composed of vineyards, olive groves, natural scrub, Mediterranean woodland and forests. The construction of terraces, using different techniques and materials over the centuries, demonstrates the need to prepare the terrain for planting vines. This extraordinary undertaking created a unique landscape and was the principal reason for the classification of the Douro as a World Heritage Site by UNESCO. This is the world's largest area of mountain vineyard and certainly one of the most beautiful.

The Douro is the longest river in the Iberian Peninsula, starting its life in far eastern Spain, towards the Pyrenees. This mighty river has carved, over hundreds of thousands of years, a deep valley through the special schist soil and rock of the Douro region.

This rocky slate and schist soil of our region is one of the key factors influencing the Douro

производства портвейна в течение последних 350 лет, с **соответствующими подзаголовками:**

паспорта и разрешения, выданные членам семей Аткинсон и Симингтон;

документы и фотографии второго, третьего и четвертого поколений семьи, которые освещают события из жизни Мориса Симингтона и его участие в Первой мировой войне, а также жизнь Джона Симингтона, и его участие во Второй мировой войне, здесь также представлена Монография о портвейне;

фотографии и документы семьи Грэхем (земельные кадастры и контракты) и документы, связанные с различными компаниями (например, реклама оливкового масла из поместья Малведуи). А также документы, свидетельствующие о посещении видными деятелями выставочных павильонов и погребов Гайи; старые рекламные материалы о вине...

...Почвы демаркированного региона Доуру преимущественно сланцевые, с редкими гранитными обнажениями. Рельеф сформировался в результате тектонических движений и эрозий, вызванных течением рек. Ландшафт состоит из виноградников, оливковых рощ, кустарников, средиземноморских лесов. Необходимость подготовки сложной рельефной местности для посадки виноградных лоз привела к строительству террас, с использованием различных технологий и материалов. Это выдающееся начинание создало уникальный пейзаж и послужило основной причиной для включения Доуру в список объектов всемирного

viticulture and the style of the wines made here. This soil is very low in organic matter, making the vine struggle to produce its fruit. Rich soils usually produce very poor quality wines. Great wines are made where yields are low and where the vine has to reach deep down to get its water and its nutrients. The structure of the schist allows the water to penetrate deep into the subsoil and some humidity will remain deep down, even after many weeks with no rain...

... This was an enormous success making really excellent Ports of the very highest quality, faithfully using the traditional method, although with various very important advantages:

- The stainless steel 'feet' press the grape skins gently on the bottom of the lagar, extracting colour and flavour into the grape juice. The pressure of the mechanical 'feet' is identical to that of the human foot. Therefore the seeds (pips) of the grapes are not crushed, and the tannin level of the wine remains perfect. The 'feet' are made of special 'food grade' silicon pads.
- With traditional treading it is only possible to tread for a few hours a day and never in the middle of the night. With the automated treaders, the Oenologist can tread whenever he or she judges the time is right to make the very best Port, at any time of the day or night.
- The Oenologist can quickly and easily control the temperature of the fermentation, which is very difficult to do with the stone lagars. (NB, fermentation is a totally natural

наследия ЮНЕСКО. Это самая большая в мире область горных виноградников и, безусловно, одна из самых красивых.

Доору – самая длинная река на Пиренейском полуострове, простирающаяся от востока Испании к Пиренеям. За сотни тысяч лет эта мощная река прорезала глубокую долину сквозь сланцевую почву горного региона.

Эта каменистая сланцевая почва является одним из ключевых факторов, влияющих на виноделие и стиль производимых здесь вин. Почва имеет очень низкое содержание органических веществ, поэтому лоза борется со сложными условиями, изо всех сил пытаясь произвести виноград. Богатые почвы обычно дают вина очень низкого качества. Великие вина производятся там, где урожайность низкая, и, где корни виноградной лозы должны уходить на несколько метров вглубь, чтобы получать воду и питательные вещества. Структура сланцевых почв позволяет воде проникать глубоко в землю, таким образом, влажность будет сохраняться здесь даже после многих недель засухи...

... Это был огромный успех, так как были созданы действительно превосходные портвейны. Основные отличия и преимущества нового метода:

- Стальной пресс аккуратно прижимает виноградную кожуру ко дну лагара, экстрагируя цвет и вкус в виноградный сок. Давление механических «стоп» идентично давлению стопы человека. Поэтому семена (косточки) винограда не измельчаются, а уровень танина в вине остается идеальным. «Ножки», выполняющие в

<p>process, but it creates heat and excessive heat is not good for a wine).</p> <ul style="list-style-type: none"> • It is not easy to keep an old stone tank clean. The stainless steel lagars are easy to keep perfectly clean. <p>During the fermentation, which starts at about 20/21°C rising to between 28°C and 30°C, carbon dioxide is liberated. This gradually pushes the grape skins up to the surface of the lagar, creating what is called the ‘manta’ or ‘cap’. We then push this ‘cap’ back down into the juice underneath which to extract additional colour and flavour from the grape skins.</p> <p>...Apart from ongoing maintenance of the casks, the coopers make a regular inspection of every cask throughout the lodge, giving each barrel a light touch with a wooden hammer as they pass. The coopers’ experienced ears are finely tuned to pick up the sound of a cask that may have developed even the smallest leak – not an unusual occurrence in barrels that are mostly over 75 years old; some are over 100 years old. When rebuilding a cask, each stave is numbered so that the cask can be re-assembled in the original order and no nails are used; only the exterior metal hoops keep the cask together. When repaired, the seasoned cask is returned to the Lodge to hold the next ‘lote’ of Tawny Port. The expertise of the coopers is paramount to the quality of all Graham’s Tawny Ports. ...</p> <p>....</p> <p>In this cellar we have 21.842 bottles of Graham’s Vintage Port (16.380 lts).</p>	<p>конструкции функцию человеческой ступни изготовлены из специального силикона.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Люди могли отжимать виноград всего лишь на протяжении нескольких часов в день. На данный момент отжим винограда может осуществляться в любое время, в том числе ночью. Автоматизация позволила энологами не зависеть от времени суток и человеческого фактора. • Энолог может контролировать температуру брожения, что было практически невозможно в традиционных лагарах. (Примечание: брожение – это естественный процесс, но он создает тепло, которое может отрицательно повлиять на качество вина). • Нелегко содержать старый гранитный резервуар в чистоте, а лагары из нержавеющей стали легко мыть. <p>Во время брожения, которое начинается при температуре около 20-21°C (с последующим повышением до 28-30°C), выделяется углекислый газ. Это постепенно выталкивает кожуру винограда на поверхность лагара, создавая так называемую «шапку». Необходимо переместить этот слой на дно лагара, чтобы получить дополнительный цвет и вкус из кожицы винограда...</p> <p>... Проводятся регулярные инспекции, при которых бондари простукивают каждую бочку молотком. Их опытный слух точно распознает звук, который бочка издает при наличии даже небольшой утечки. Такое случается достаточно часто, ведь бочкам обычно более 75, некоторым даже более 100 лет.</p>
--	---

In total, including other Vintage cellars in this lodge, we have 606.383 bottles of Grahams Vintage Port (aprox. 460.000 lts).

The oldest Vintage is 1868.

Vintage Ports are made from only the finest wines from the top estates and only in exceptional years. In such years a Vintage is “declared” by most, if not all, Port producers. Stored in wooden vats for just 2 years, the wines are bottled unfiltered and will then mature in bottle several decades before reaching their peak.

Some of the most relevant Vintages in this cellar:

- The oldest Vintage bottle in this cellar is the Grahams 1868 Vintage Port, we only have 9 bottles
- We also have 3 bottles of 1908 Vintage

The last Vintage to be declared: Vintage 2016

The small volumes of this Graham’s 2016 Vintage bottling consist of 6,325 cases, including 600 magnums, and 352 Tappit Hens. The Symington family derive great confidence from the promise that this beautifully crafted wine holds for the future.

(Nota: podemos e devemos informar os turistas que os vinhos podem ser “recorked”)

При проведении ремонтных работ каждая клѐпка (специальная доска, образующая боковую поверхность бочки) нумеруется. Таким образом, бочка может быть собрана в первоначальном порядке и без использования гвоздей. Только внешние металлические обручи держат всю бочку. После ремонта готовая бочка возвращается в погреб, чтобы произвести следующий портвейн Тони. Опыт бондаря имеет первостепенное значение для качества Тони от Graham’s...

... В этой части погреба хранится 21,842 бутылки винтажного портвейна Graham’s (16,380 л).

В общей сложности, включая другие винные погреба с винтажным портвейном, у нас 606.383 бутылки Винтажа от Graham's (около 460.000 литров).

Самый старый Винтаж датируется 1868 годом.

Винтаж создается только из винограда самого высокого качества, собранного в лучших поместьях и только в исключительные годы. В такие годы Винтаж «декларируется» большинством производителей портвейна. Хранящиеся в деревянных чанах всего 2 года, вина разливаются нефилтрованными, и процесс созревания происходит в бутылке.

Некоторые из наиболее значимых винтажей в этом погребе:

- Самая старая винтажная бутылка в этом погребе датируется 1868 годом. Таких бутылок у нас всего 9.
- У нас также есть 3 бутылки 1908 года

	<p>Последний декларированный Винтаж – 2016 год.</p> <p>Небольшие объемы Винтажа 2016 года состоят из 6 325 ящиков, в том числе 600 магнумов (бутылки объемом 1,5 л) и 352 Tappit Hens ("Тэппит Хен", бутылки объемом 2,1 л).</p> <p>(Примечание: рассказывать клиентам о необходимости и возможности смены пробок в старых бутылках)</p>
--	---

Anexo 10 Traduções realizadas no período de estágio (16.01. 2019 - 27.03.2019)

Nº Projeto	Nome do ficheiro	Nº de palavras	Par linguístico
1	Aged Tawny Dow's	2771	ENG-RU
2	Guião	7340	ENG/PT-RU
3	Pocket Guide	3970	ENG/PT-RU
4	What makes Graham's ports unique?	624	ENG-RU
5	Aged Tawny Graham's	1347	ENG-RU
6	Aviso de encerramento	224	PT-RU
7	Info sheet Graham's	331	ENG-RU
8	Fine White	333	ENG-RU
9	Extra Dry	288	ENG-RU
10	Fine Ruby	323	ENG-RU
11	Fine Tawny	290	ENG-RU
12	Crusted	495	ENG-RU
13	Six Grapes	546	ENG-RU
14	LBV	612	ENG-RU
15	Natura	321	ENG-RU
16	The Tawny	260	ENG-RU
17	Tawny 10+20 anos	580	ENG-RU
18	Tawny 30+40 anos	588	ENG-RU
19	Ne oublie	703	ENG-RU
20	Centros de visita	243	ENG-RU
21	Brochura Graham's	4648	ENG-RU
23	Food Pairing	710	ENG-RU
24	Blend Nº5 White	107	ENG-RU

**Protocolo de cooperação para a realização do “Estágio” do 2º
ciclo de estudos em Tradução e Serviços Linguísticos**

Ano letivo 2018/2019

1. Introdução

O presente protocolo é celebrado entre a **Faculdade de Letras da Universidade do Porto**, adiante designada por FLUP, e **SYMINGTON FAMILY ESTATES, VINHOS, S.A.** adiante designada por instituição de estágio, e o/a estudante do 2º ciclo de estudos em Tradução e Serviços Linguísticos da FLUP, **Anastasiya Miranouskaya**, adiante designada/o por Estagiário, no âmbito da realização do presente trabalho de Estágio.

Oficializa a cooperação entre as instituições e o Estagiário supra identificados e estabelece os seus principais deveres e direitos, com vista ao melhor aproveitamento, por parte dos mesmos, das potencialidades científicas, técnicas e humanas envolvidas na realização do trabalho de Estágio.

2. Duração e enquadramento do Estágio

Nos termos do *Regulamento Geral de 2º Ciclos de Estudos da Universidade do Porto (GR.02/06/2014, de 6 de junho de 2014)*, os Estágios deverão cumprir a apresentação de relatório final, em ato público. No âmbito do presente Ciclo de Estudos, o Estudante deverá cumprir um total de 375 horas de estágio.

O estágio, de natureza curricular, é realizado em ambiente de trabalho normal, nas instalações sitas Caves Graham's; Rua do Agro 141, 4400-281 Vila Nova de Gaia, Portugal. Enquadra-se nas normais atividades da instituição de estágio, devendo resultar no desenvolvimento do relatório final elaborado no final do estágio.

3. Resumo do trabalho previsto

Para este Estágio é definido um plano detalhado para a concretização de um programa de trabalhos que se anexa a este protocolo.

FL
V.F.
Auct
AUR
V.F.

4. Período de duração do Estágio

O Estágio decorre entre 07/01/2019 e 22/03/2019.

O Estágio decorrerá nos dias úteis, reservando-se, sempre que se justifique, pelo menos um dia por mês para realização de reuniões de acompanhamento na Faculdade com o respetivo Supervisor, nos termos do estipulado no plano de estudos.

5. Pessoal envolvido no acompanhamento do Estágio

O estudante é orientado por um orientador da Instituição de Estágio e acompanhado por um Supervisor indicado entre o corpo docente da FLUP, com o qual reúne regularmente, para que o trabalho cumpra com o especificado no programa de trabalhos previamente acordado pelas duas partes e permita a sua apresentação em provas públicas.

6. Obrigações dos diversos intervenientes

6.1. SYMINGTON FAMILY ESTATES, VINHOS, S.A- Instituição de Estágio

A instituição de estágio:

1. Fica isenta de conceder ao Estagiário qualquer espécie de remuneração pelo trabalho específico de estágio, mas pode, se assim o entender, fornecer apoio financeiro ao estagiário;
2. Compromete-se a, por princípio, não atribuir ao estagiário, tarefas que não se enquadrem ou não sejam adequadas, ao programa de formação acordado;
3. Deve igualmente:
 - a) Indicar um orientador.
 - b) Aceitar o Estagiário e proporcionar-lhe as condições de trabalho necessárias para a realização do Estágio.
 - c) Facilitar ao Estagiário a informação indispensável inerente à própria Instituição para o estágio, assim como de tecnologias da sua propriedade ou de terceiros, a utilizar.

1. Desempenhar com zelo e diligência as suas funções, respeitando sempre o restante pessoal da instituição de estágio.
2. Respeitar os horários definidos, com assiduidade, assim como outras regras internas da instituição de estágio.
3. Elaborar os planos de trabalho e relatórios julgados necessários dentro dos prazos estipulados na ficha UC do SIGARRA.
4. Escrever um relatório final de Estágio, assim como realizar uma apresentação pública do trabalho desenvolvido, sob a orientação e aprovação do Orientador.
5. Sujeitar-se à avaliação do Estágio nas componentes:
 - a. Trabalho Desenvolvido
 - b. Relatório Final
 - c. Apresentação Oral e Defesa

7. Disposições não incluídas no presente protocolo

Não se consideram incluídas no presente protocolo quaisquer disposições relativas a eventuais pagamentos a efetuar pela Instituição de Estágio ao Estagiário, a título de remuneração, subsídios ou outras formas de retribuição, pela realização do Estágio. Essas disposições, caso existam, devem ser objeto de acordo específico celebrado entre a Instituição de Estágio e o Estagiário.

8. Validade

O presente protocolo é válido a partir da data da última assinatura até à data da apresentação final do Estágio.

9. Sigilo




O Estagiário, bem como o Supervisor de estágio que, no âmbito das atividades de estágio, tomem conhecimento de informações de natureza confidencial ou reservada, ficarão obrigados à conservação do sigilo sobre as mesmas.

10. Revogação

Os contraentes poderão, a todo o tempo, revogar o presente protocolo, desde que o desenvolvimento do estágio se apresente lesivo do funcionamento normal da instituição de estágio ou por incumprimento dos objetivos e plano de estágio fixados.

Feito em triplicado (três exemplares originais, sendo um para a FLUP, outro para a instituição de estágio e outro para o/a Estagiário/a).

Porto, 21 de dezembro de 2018

Diretor da Faculdade de Letras da FLUP	IE- Instituição de Estágio	Estagiário
 Prof. Doutora Cândida Fernanda Antunes Ribeiro	 Dr. Carlos Caldeira Dr. António Filipe	 Dra. Anastasiya Miranouskaya

Supervisor da FLUP

Orientador da IE


Prof. Doutor Thomas Juan
Carlos Hüsgen

Dra. Ana Rodrigues 

Anexo

Plano de estágio:

Plano do estágio

Nome de estudante: Anastasiya Miranouskaya

Curso: Mestrado em Tradução e Serviços Linguísticos

Local de estágio – Caves Graham's; Rua do Agro 141, 4400-281 Vila Nova de Gaia, Portugal

LAU
Haitz
7.

As atividades planeadas:

1. Tradução (PT=> FR, RU, ENG):
 - a. Fichas técnicas
 - b. Folhetos turísticos
 - c. Site da empresa
 - d. Guiões
2. Revisão dos textos existentes em russo, francês e inglês
3. Formação de guia (fevereiro)
4. Trabalho no departamento de mercado russo (tradução, revisão, comunicação)

Horário previsto:

Das 9h às 18h (full-time)