



**UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS DA TRADUÇÃO**

SILVIA ALBERNAZ CANÇADO

**CACHAÇA NÃO É RUM:
SUBSÍDIOS PARA TRADUZIR A BEBIDA NACIONAL BRASILEIRA
PARA A LÍNGUA INGLESA**

**BRASÍLIA
2020**

SILVIA ALBERNAZ CANÇADO

**CACHAÇA NÃO É RUM:
SUBSÍDIOS PARA TRADUZIR A BEBIDA NACIONAL BRASILEIRA
PARA A LÍNGUA INGLESA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos da Tradução do Departamento de Línguas Estrangeiras e Tradução da Universidade de Brasília como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Estudos da Tradução.

Orientação: Profa. Dra. Elisa Duarte Teixeira.

**BRASÍLIA
2020**

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE LETRAS
DEPARTAMENTO DE LÍNGUAS ESTRANGEIRAS E TRADUÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ESTUDOS DA TRADUÇÃO

CACHAÇA NÃO É RUM:
SUBSÍDIOS PARA TRADUZIR A BEBIDA NACIONAL BRASILEIRA
PARA A LÍNGUA INGLESA

SILVIA ALBERNAZ CANÇADO

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Estudos da Tradução do Departamento de Línguas Estrangeiras e Tradução da Universidade de Brasília como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Estudos da Tradução.

BANCA EXAMINADORA:

Profa. Dra. Elisa Duarte Teixeira
(Orientadora)

Profa. Dra. Válmi Hatje-Faggion
(Examinadora Interna)

Profa. Dra. Stella Esther Ortweiller Tagnin
(Examinadora Externa)

Profa. Dra. Alessandra de Oliveira Harden
(Suplente)

Ficha catalográfica elaborada automaticamente, com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Albernaz Caçado, Silvia
AC 222c Cachaça não é rum: subsídios para traduzir a bebida nacional brasileira para a língua inglesa / Silvia Albernaz Caçado; orientador Elisa Duarte Teixeira. -- Brasília, 2020
192 p.

Dissertação (Mestrado - Mestrado em Linguística)
-- Universidade de Brasília, 2020.

1. Tradução Especializada. 2. Linguística de Corpus.
3. Unidades de Tradução Especializadas. 4. Tradução especializada e cultura. 5. Terminologia da cachaça. I. Duarte Teixeira, Elisa, orient. II. Título.

AGRADECIMENTOS

Meus agradecimentos à vovó Catarina, vó Paula, mãe Marta. À Profa. Dra. Elisa Duarte Teixeira, orientadora indescritivelmente dedicada e compromissada com a missão de emprestar seu admirável capital intelectual a fim de que outras pessoas adquiram e desenvolvam conhecimentos que gerem resultados para o melhoramento da nossa sociedade. Serei eternamente grata por ter me recebido na sala-de-estar de seu apartamento - nas manhãs dos sábados que usamos para cuidar desse projeto. Agradeço À Profa. Dra. Válmi Hatje-Faggion por ter inspirado toda a análise polissistêmica desta dissertação, por ter compartilhado seu pensar brilhante e versado durante suas excelentes aulas, por ter disponibilizado seu tempo para qualificar esta dissertação; às Profa. Dra. Stella Esther Ortweiller Tagnin e Profa. Dra. Alessandra Harden por terem prontamente e gentilmente aceitado compor a banca de defesa desta dissertação; à Jessica Araújo por todas as consultorias em ferramentas tecnológicas.

Agradeço ao Décio Nunes Teixeira Junior pela aquisição de todos os livros utilizados, por todo apoio financeiro e emocional. Por todo incentivo para que eu continuasse estudando tudo o que eu precisava ao longo dos últimos nove anos da minha vida.

Cada um de vocês é parte fundamental da vida de todas as páginas a seguir.

RESUMO

A cachaça, bebida nacional genuinamente brasileira, é um dos maiores distintivos culturais do país. As exportações do produto apresentaram um crescimento exponencial nos últimos anos, e a perspectiva é de que as transações comerciais com outros países cresçam ainda mais no futuro. Como todo processo de internacionalização passa, necessariamente, pela tradução, nos propusemos a investigar como este processo se deu e tem se dado no caso específico da cachaça, já que, além de elemento muito marcado culturalmente, abarca temáticas que envolvem vocabulários bastante especializados. Os principais objetivos desta dissertação foram compilar um corpus eletrônico a partir de livros impressos sobre a cachaça, em português e em inglês, e propor os primeiros verbetes para um dicionário português <-> inglês de unidades de tradução especializadas recorrentes em materiais da área. Com isso, visamos atender a uma necessidade dos tradutores da área, haja vista que não há nenhuma obra de referência sobre o tema disponível atualmente no Brasil. Como embasamento teórico e metodológico para a elaboração do glossário, selecionamos pressupostos da Terminologia, da Lexicografia Especializada e da Linguística de Corpus. Além disso, buscamos tecer, com base no resultado das análises, um panorama atualizado de como a cultura de partida (brasileira) tem levado a cachaça para a cultura de chegada (norte-americana) via tradução. A Teoria dos Polissistemas, bem como apontamentos sobre a importância de elementos culturais para a tradução especializada, fomentaram essas reflexões, provendo possíveis explicações para o fato de a -cachaça ter sido traduzida por -*Brazilian rum* durante anos. Com base nos problemas de equivalência identificados nas traduções do corpus e nos resultados obtidos no levantamento das unidades de tradução especializada com as palavras-chave -cachaça, -aguardente e -bebida no corpus de textos originalmente produzidos em português, concluímos que o registro da padronização da linguagem especializada é de suma importância para a produção de textos mais idiomáticos e precisos na língua e cultura de chegada. Esperamos que os materiais de consulta gerados contribuam para o trabalho de tradutores, estudiosos e interessados pelo tema e estimulem outros pesquisadores a darem continuidade ao que iniciamos nesta pesquisa.

Palavras-chave: Tradução especializada; Linguística de Corpus; Unidades de Tradução Especializadas; Tradução especializada e cultura; Terminologia da cachaça.

ABSTRACT

Cachaça, the genuinely Brazilian alcoholic beverage, is one of the most distinctive cultural markers of the country. Its exportation has shown an expressive growth in recent years and a great deal of international transactions is expected to be made even more frequently in the future. Bearing in mind that every process of internationalization involves translation, we engaged in investigating how this process occurs when it comes to texts about -cachaça, once they may involve the use of highly specialized vocabulary. Our main goals were to build a searchable corpus of digitized books, both in Portuguese and in English, and to present the first entries for a bilingual dictionary of specialized translation units, which were frequently found in the publications included in the corpus. Our ultimate aim is catering for translators' needs, taking into account the fact that there are not any dictionaries on this specialized area available. Terminology, Specialized Lexicography, and Corpus Linguistics guided our approach throughout this study. Apart from that, we departed from our results to analyze how the cachaça has been presenting the Brazilian culture to North America through the translation process. The Polysystem Theory - as well as the importance of the cultural aspects to specialized translation - has fostered such an analysis, and has also provided us with reasonable explanations for why -cachaça was, for many years, translated into English as —*Brazilian rum*. Based on the translation problems we found in the corpus, and on the results of the keywords -cachaça, -aguardente and -bebida (from the texts produced in Portuguese) we understand that the standardization of the specialized language is of utmost importance for the production of accurate and natural texts in a foreign language. We hope the material produced for this dissertation will be useful to current and future translators, and that it encourages other researchers to continue the research we carried out for this project.

Keywords: Specialized Translation; Corpus Linguistics; Specialized Translation Units; Specialized Translation and Culture; Terminology of cachaça.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Lista de palavras (Word List) do subcorpus de português do Corpus da Cachaça.....	55
Figura 2: Lista de palavras-chave (Keyword list) do subcorpus de português do Corpus da Cachaça no AntConc	56
Figura 3: Excerto das linhas de concordâncias para -cabeça no subcorpus de português do Corpus da Cachaça no AntConc.....	56
Figura 4: Excerto das ocorrências de -cabeça nos textos de partida e respectivas traduções no Corpus da Cachaça no AntPConc.....	57
Figura 5: Etiquetas indicando figuras e imagens omitidas	64
Figura 6: Exemplo de cabeçalho preenchido	65
Figura 7: Interface do programa de alinhamento de textos LF Aligner.....	67
Figura 8: Preparando o programa AntConc para fazer uma Keyword List.....	69
Figura 9: Excerto dos resultados obtidos para -cacha* no Concordance	70
Figura 10: Primeiras palavras-chave do subcorpus do português	71
Figura 11: Excerto dos Clusters/ N-Grams à direita de -cachaç* 	72
Figura 12: Excerto das concordâncias para -cachaç* reordenadas à direita	73
Figura 13: Excerto das concordâncias para -cachaç* reordenadas à esquerda	73
Figura 14: Tela de carregamento e visualização de textos paralelos no AntPConc	74
Figura 15: Seleção e formatação dos campos a serem exibidos nos -verbetes 	77
Figura 16: Esquema de composição do Corpus da Cachaça e de seus subcorpora.....	82
Figura 17: Colocados de -alcoólic* em PB_O_TT e -alcoholic EN_TT	96
Figura 18: Colocados mais recorrentes na primeira posição à direita e à esquerda de -Brazilian no subcorpus EN_TT	98
Figura 19: Primeiras 50 palavras-chave do corpus EN_TT	100

LISTA DE QUADROS

Quadro 1: Dados gerais do Corpus da Cachaça	79
Quadro 2: Quantidade de figuras do Corpus da Cachaça, por arquivo.....	80
Quadro 3: 20 primeiras palavras de conteúdo do subcorpus total de textos em português	83
Quadro 4: 20 primeiras palavras de conteúdo do subcorpus total de textos em inglês	83
Quadro 5: 20 primeiras palavras de conteúdo do subcorpus contendo um texto originalmente escrito em inglês.....	84
Quadro 6: Palavras de conteúdo da porção paralela do corpus de português original	85
Quadro 7: 20 primeiras palavras de conteúdo do subcorpus de textos em inglês traduzidos do português	84
Quadro 8: 20 primeiras palavras de conteúdo da porção paralela dos textos em inglês, traduzidos do português	85
Quadro 9: 50 primeiras palavras-chave do subcorpus de português do Corpus da Cachaça (PB_O_TT).....	87
Quadro 10: Contextos-exemplo da tradução de -cachaça/s artesana(l/is)∥	89
Quadro 11: UTEs contendo as palavras -gole∥ e -tragos∥	93

LISTA DE ABREVIACÕES E SIGLAS

ABRABE	Associação Brasileira da Indústria de Bebidas
APEX	Agência de Promoção das Exportações
BDTD	Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações
CAPES	Comissão de Aperfeiçoamento de Pessoal do Nível Superior
FENACA	Federação das Associações de Produtores de Cachaça e Alambiques
IBRAC	Instituto Brasileiro da Cachaça
IES	Instituição de Ensino Superior
ISO	International Organization for Standardization
LC	Linguística de Corpus
LCh	Língua de chegada
LP	Língua de partida
PBDAC	Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça
PNPE	Programa de Novos Polos de Exportação
TCT	Teoria Comunicativa da Terminologia
TGT	Teoria Geral da Terminologia

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
1. CACHAÇA NO BRASIL E NO MUNDO: RELAÇÕES COM A TRADUÇÃO... 17	
1.1 Cachaça e Caipirinha como identidade e como elementos de cultura.....	19
1.2 A Cachaça sob a perspectiva da Tradução	23
2. CACHAÇA NÃO É RUM: TRADUÇÃO, TERMINOLOGIA E IDENTIDADE CULTURAL..... 25	
2.1 A escalada social da cachaça da perspectiva da teoria dos polissistemas	29
2.2 A tradução de textos culturalmente marcados	31
3. DICIONÁRIOS ESPECIALIZADOS E TRADUÇÃO	35
3.1 Um breve histórico da Terminologia	36
3.2 Terminografia e/ou Lexicografia Especializada?	40
3.3 Palavra vs termo, dicionário vs glossário.....	42
3.4 Coleta de dados: ficha terminológica e banco de dados.....	44
3.4.1 <i>Macroestrutura e microestrutura</i>	45
4. LINGUÍSTICA DE CORPUS: O COMPUTADOR A SERVIÇO DA LINGUAGEM..... 47	
4.1 Um breve apanhado histórico da Linguística de Corpus.....	48
4.2 Características gerais dos estudos em Linguística de Corpus.....	50
4.3 Tipologia de corpora	51
4.4 A problemática tamanho / representatividade do corpus em LC	52
4.5 Ferramentas de exploração de corpora.....	54
5. A ALQUIMIA ENTRE LC, TERMINOLOGIA E TRADUÇÃO	58
5.1 Nem palavra, nem termo: Unidades de Tradução Especializadas (UTES).....	59
6. METODOLOGIA..... 62	
6.1 Planejamento e coleta do corpus.....	62
6.3 Dos livros ao corpus: preparo dos arquivos.....	63

6.4	Alinhamento do corpus paralelo usando o LF Aligner	65
6.5	Identificação e coleta das UTEs.....	67
6.5.1	<i>Levantamento da lista de palavras e de palavras-chave do corpus.</i>	67
6.5.2	<i>Investigação de padrões nas linhas concordância</i>	69
6.6	Coleta de dados para o Dicionário da Cachaça.....	70
6.6.1	<i>Levantamento das UTEs.....</i>	70
6.6.2	<i>Busca por equivalentes no corpus paralelo.....</i>	74
6.6.3	<i>Criação do banco de dados.....</i>	75
6.7	Da planilha ao dicionário: utilizando a Mala Direta do Word®.....	75
7.	APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS	78
7.1	Corpus da Cachaça: dados gerais.....	78
7.2	Caracterização dos subcorpora	81
7.3	Dados preliminares para um Dicionário da cachaça	87
7.4	Análise dos dados levantados da perspectiva da tradução.....	89
7.4.1	<i>Usos metafóricos de cabeça, coração e cauda (da cachaça).....</i>	89
7.4.2	<i>Prosódia semântica: perfume, aroma, cheiro e odor (da cachaça).</i>	91
7.4.3	<i>Mudanças de categoria gramatical.....</i>	92
7.4.5	<i>Diferenças nos sistemas de medida.....</i>	95
7.4.6	<i>Preferências colocacionais.....</i>	96
7.4.7	<i>Alguns aspectos culturais</i>	97
7.4.8	<i>Afinal, é cachaça ou Brazilian rum?.....</i>	101
7.4.9	<i>Degustadora x Degustador de cachaça</i>	102
7.5	Reflexão geral da perspectiva da Teoria dos Polissistemas.....	103
	CONCLUSÃO	105
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	110
	APÊNDICE I: Dicionário da Cachaça português -> inglês (amostra).....	119
	APÊNDICE II: Índice reverso inglês -> português	15050
	APÊNDICE III: Entradas não finalizadas	1544

INTRODUÇÃO

A cachaça surgiu no Brasil do período colonial, por volta de 1520, produzida clandestinamente no meio da mata, num momento em que os escravizados começavam a ser trazidos da África pelos portugueses para trabalhar na produção de açúcar de cana. Desde então, a bebida faz parte do cotidiano da nação e, ao longo dos séculos, veio consolidando sua presença e importância nas mais diversas esferas sociais, políticas e econômicas do país, tais como: turismo, comércio exterior, ciência, arte, tecnologia e história. A cachaça é, inquestionavelmente, um dos maiores distintivos culturais da sociedade brasileira atual.

Apesar disso, estudos acadêmicos, artigos e livros sobre o tema passaram a ser publicados com mais seriedade e frequência em território nacional somente a partir dos anos 2000 – período em que a popularização da cachaça pelo mundo foi potencializada pela imagem positiva do país, que se difundiu a partir de 2004 e foi fomentada pelos preparativos e a realização de eventos de projeção internacional, como os Jogos Pan-Americanos de 2007, a Copa do Mundo de 2014 e as Olimpíadas de 2016. Foi nessa época também que os nomes –cachaça e –caipirinha – drinque contendo cachaça, conhecido localmente e no exterior – passaram a ser definidos e protegidos por lei.

Ainda assim, no que se refere a publicações impressas nacionais e estrangeiras, não há ainda quantidade expressiva de material disponível, se compararmos com o que existe no mercado em relação a outras bebidas, como a tequila o vinho, por exemplo. Mas este cenário já começou a mudar, especialmente se observarmos o que vem sendo produzido nos meios eletrônicos, ou mesmo o aumento de consumo da bebida entre as classes econômicas e sociais mais privilegiadas – prova de que a valorização do produto se estabeleceu. Além disso, o consumo da caipirinha alavancou as exportações da cachaça e a perspectiva é de que as vendas para fora do país, que já somam bilhões por ano, aumentem ainda mais nas próximas décadas.

É nesse contexto, com a cachaça exercendo um papel importante no imaginário internacional, na autoestima do brasileiro, bem como no comércio e na economia locais, que decidimos investigar a necessidade de conhecimentos linguísticos especializados sobre o tema, não só em português, mas também em inglês, língua franca do comércio internacional. Isso porque a popularização da bebida no exterior fez surgir, igualmente, a necessidade cada vez maior de traduções, diretamente responsáveis pela divulgação da bebida em bares, e

também serviços e conteúdos especializados produzidos originalmente no Brasil sobre a temática.

Partindo da hipótese de que a disponibilidade de recursos e fontes de consulta para que tradutores realizem seu trabalho de maneira eficiente tem relação direta com a qualidade das traduções produzidas e, de maneira indireta, com a imagem projetada do país na(s) cultura(s) de chegada, propusemos a seguinte pergunta de pesquisa: qual foi e qual é o papel da tradução frente à crescente popularização da bebida nos países de língua inglesa e à sua exportação? Mais especificamente, o quão preparado está o Brasil para produzir boas traduções sobre o tema em língua inglesa, considerando a premissa de que a prática tradutória de textos especializados demanda a existência de fontes de consulta que agilizem a busca por equivalentes confiáveis e naturais na língua de chegada?

Com o avanço cada vez maior da tecnologia, tornou-se possível a compilação de grandes coletâneas de textos em formato eletrônico, chamados corpora (corpus, no singular) que podem ser investigados com o uso de ferramentas computacionais especialmente criadas para esse fim, com objetivos variados, e a tradução especializada é uma das esferas que mais tem se beneficiado desses recursos. A área de estudos que se dedica a refletir sobre a teoria e a prática dessa abordagem computadorizada do estudo da língua é a Linguística de Corpus. Nesta dissertação, procuramos fazer uso dessa abordagem para concatenar um levantamento de unidades de tradução recorrentes em textos publicados sobre a cachaça, com vistas à compilação de um Dicionário da Cachaça na direção português -> inglês. Para tanto, passamos primeiro pela etapa de compilação do corpus que serviu de base para esta pesquisa, que nomeamos *Corpus da Cachaça*. Esse corpus contém a versão eletrônica pesquisável de vários livros publicados sobre o tema em português e inglês, e esperamos disponibilizá-lo para consulta pública e gratuita num futuro próximo. A motivação para isso surgiu da percepção de que não há, conforme constatamos ao aprofundar a pesquisa bibliográfica, um único corpus compilado mais extenso português ↔ inglês que trate da linguagem especializada da cachaça, lacuna que este trabalho busca problematizar e, ao mesmo tempo, oferecer subsídios para que se comece a preenchê-la.

Outra questão importante que abordamos tem relação com a tradução inapropriada de –cachaça|| por –*Brazilian rum*||. Por isso, verificar se a identidade cultural e mercadológica da cachaça tem sido linguisticamente preservada em traduções para a língua inglesa nos dias atuais foi um objetivo secundário desta investigação. Para entender e tentar responder por que, por tantos anos, a cachaça saiu do Brasil como se fosse rum, lançamos mão da Teoria

dos Polissistemas, traçando um paralelo entre as questões envolvidas na recepção de obras literárias traduzidas, que deram origem a essa teoria, e a situação da bebida no panorama internacional, sob um ângulo não só cultural, mas também político, histórico, social e econômico.

Para cumprir nossos objetivos de proceder a essa reflexão sobre o papel da tradução na divulgação bem-sucedida (ou não) e na popularidade e aceitação da cachaça no exterior; compilar um corpus bilíngue sobre o tema; e propor os primeiros verbetes para um dicionário de Unidades de Tradução Especializadas (UTES, que definiremos mais adiante) mais recorrentes em textos da área, organizamos o presente trabalho em sete capítulos.

No primeiro, ressaltamos a importância da cachaça no Brasil e no mundo, sob vários aspectos, e apresentamos um mapeamento de publicações com foco neste campo de especialidade, bem como obras de consulta e referência disponíveis aos tradutores para compra ou consultas na internet.

A partir do segundo capítulo, apresentamos, inicialmente, a fundamentação teórica utilizada para observar e refletir sobre os aspectos culturais envolvidos na temática –cachaça e sua tradução para o inglês, nos valendo especialmente da Teoria dos Polissistemas. Em seguida, discutimos a pertinência do estudo da terminologia para a tradução especializada e apresentamos as bases teóricas e metodológicas das ciências do léxico utilizadas para a elaboração de uma amostra inicial do *Dicionário da Cachaça*, no terceiro capítulo. O quarto capítulo introduz os pressupostos teórico-metodológicos da Linguística de Corpus, que orienta a abordagem geral deste trabalho, fazendo um apanhado dos critérios utilizados na literatura para o planejamento, compilação e exploração de corpora. O quinto capítulo busca harmonizar as teorias apresentadas anteriormente para propor uma abordagem do texto especializado da perspectiva da Tradução, via Linguística de Corpus.

O sexto capítulo tem por objetivo apresentar a metodologia de trabalho que utilizamos, descrevendo como foi compilado o *Corpus da Cachaça* e como foi feita a identificação de UTES recorrentes nesse corpus para compor as primeiras entradas do *Dicionário da Cachaça*.

Os resultados alcançados na compilação do *Corpus* e da amostra do *Dicionário da Cachaça* são apresentados, analisados e discutidos no sétimo capítulo, à luz das abordagens teóricas utilizadas. Nas considerações finais, retomamos os objetivos da pesquisa no sentido de, primeiramente, traçar um panorama do que foi realizado e refletir sobre a importância do

contexto sociolinguístico e dos Estudos da Tradução, fundamental para esclarecer nuances e aspectos essenciais para a divulgação da cachaça no exterior, bem como sugerir caminhos para a continuidade desta pesquisa, seja na ampliação do *Corpus da Cachaça*, seja no levantamento de mais UTEs para compor o *Dicionário*, com o intuito de que ambos se tornem uma ferramenta útil de apoio para tradutores da área.

1. CACHAÇA NO BRASIL E NO MUNDO: RELAÇÕES COM A TRADUÇÃO

Uma de nossas primeiras constatações ao dar início a esta dissertação sobre a cachaça e sua relação com a tradução foi a de que não há trabalhos publicados por pesquisadores da Tradução a respeito da linguagem especializada envolvendo o tema, conforme levantamos em pesquisas feitas junto aos portais da CAPES (Comissão de Aperfeiçoamento de Pessoal do Nível Superior), da BDTD (Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações) e do Portal Domínio Público (biblioteca digital desenvolvida em software livre). Além de não haver teses, dissertações, ou artigos disponíveis do ponto de vista da tradução ou da linguagem, não há glossários português → inglês que possam auxiliar o tradutor que precise trabalhar com textos envolvendo essa temática, para que possa transitar com celeridade e confiança entre o português e o inglês e produzir textos em linguagem adequada à recepção do público a que se destinam: os consumidores e apreciadores estrangeiros da bebida nacional brasileira.

Os recursos existentes para a tradução da linguagem especializada são abundantes ao tradutor quando o assunto é medicina, odontologia, direito, engenharia, e outras áreas de grande prestígio social. Uma rápida pesquisa no *Google* pode colocar prontamente ao alcance de um tradutor materiais de referência sobre fraseologias relacionadas a termos financeiros, jurídicos, do futebol, de enfermagem, medicina, harmonia musical, etc. Contudo, o profissional ficará desvalido se sua demanda for o vocabulário especializado da cachaça, de sua degustação, ou da produção nos alambiques, e seus respectivos equivalentes na língua inglesa. Ao digitar variações da busca -fraseologia bilíngue especializada da cachaça no maior motor de buscas existente, o consulente é redirecionado para outras temáticas e não recebe nenhum resultado satisfatório.

Não pretendo afirmar, com isso, que pesquisas sobre a bebida, do ponto de vista linguístico, não existam. Há vários trabalhos acadêmicos abordando outros enfoques relacionados à cachaça no Brasil. Há estudos publicados sobre a tradução da cachaça em obras literárias (p. ex., Rebechi, 2012), sobre como a bebida foi elevada ao patamar de distintivo cultural (p. ex., Feitosa, 2005), citando apenas um par de exemplos. O que de fato afirmo, categoricamente, é que ainda não foram produzidos materiais do ponto de vista da tradução especializada para o auxílio de tradutores, ou seja: corpora de consulta e dicionários / glossários que proponham equivalentes tradutórios para as unidades de tradução mais recorrentes contendo termos especializados relacionados à cachaça. Trataremos com mais vagar sobre as especificidades de um glossário com essas características no capítulo 5. Por

ora, vamos examinar como a cachaça se tornou uma temática relevante para a tradução a ponto de suscitar a necessidade de um glossário dedicado ao seu vocabulário especializado.

Ao longo dos séculos, a cachaça foi deixando de ser apenas uma paixão dentro do território brasileiro para tornar-se uma bebida muito apreciada por estrangeiros em todo o mundo, como se pode depreender da seguinte afirmação, publicada no jornal *New York Times*: -O que a cachaça pode mostrar ao mundo é uma profusão de sabores que não se encontra em nenhum outro destilado, disse Berlic – que viajou o Brasil degustando 800 tipos de cachaça a fim de optar por quais importar¹ (KUGEL, 2008).

De acordo com o IBRAC – Instituto Brasileiro da Cachaça, numa pesquisa de fevereiro de 2018 divulgada em seu site, 8,74 milhões de litros da bebida foram exportados para mais de 60 países em 2017, por mais de 50 exportadoras, gerando uma receita de US\$ 15,8 milhões. Esses números representam um crescimento de 13,43% em valor e 4,32% em volume, em comparação a 2016, resultando no segundo ano seguido de aumento das exportações. De acordo com eles, em 2017 e 2018, os principais países de destino foram: Estados Unidos, Alemanha, Paraguai, França e Portugal, respectivamente.

De acordo com Silva (2018, p. 108), vários programas de valorização da cachaça estão sendo lançados desde a década de 1980, culminando com o Programa Brasileiro de Desenvolvimento da Aguardente de Cana, Caninha ou Cachaça (PBDAC), lançado em novembro de 1997. Desde então, a produção do destilado passou a ser levada mais a sério. A tradicional bebida brasileira também recebe o apoio da Associação Brasileira da Indústria de Bebidas (ABRABE); do programa Especial de Exportações (PEE); da Agência de Promoção das Exportações (APEX); da Federação das Associações de Produtores de Cachaça de Alambique (FENACA) e do Programa de Novos Polos de Exportação (PNPE). O lançamento de tais programas pode ter exercido forte influência no aumento das exportações, e a previsão de especialistas do IBRAC é de que o crescimento do consumo da cachaça fora do Brasil cresça exponencialmente nos próximos anos e décadas.

A tendência é que, progressivamente, a cachaça artesanal de alta qualidade seja mais regularmente importada por consumidores estrangeiros. Por isso, os alambiques artesanais estão, cada vez mais, preparando-se para o futuro crescimento e expansão para além das

¹ *What cachaça can show the world is a variety of flavors that is unavailable in any other spirit, said Mr. Berlic, who traveled Brazil, tasting 800 cachaças, to choose his imports. Todas as traduções das citações em língua estrangeira para o português foram feitas por mim.*

fronteiras brasileiras. De acordo com uma matéria sobre o aumento nas vendas de cachaça para o exterior, publicada no jornal o Globo (G1 GLOBO, 2018), o empresário Carlos Alberto de Barros, dono de um alambique em Américo Brasiliense, precisou dobrar o número de barris onde as bebidas são armazenadas para ganhar cor, sabor e aroma.

No cenário atual, são as grandes empresas produtoras de cachaça industrial que dominam as vendas internacionais – cerca de 80%. De acordo com Kugel (2008),

As duas marcas que dominam o mercado – Pitú e 51 – são produzidas em massa e custam, no mínimo, 5 vezes mais do que seu preço de varejo no Brasil, onde são vendidas por pouco mais do que uma garrafa de água, além de serem pouco respeitadas.²

A cachaça era a bebida favorita de várias personalidades, tais como o ex-líder cubano Fidel Castro e o francês Jaques Chirac. Segundo Montenegro (2009, p. 56),

A cachaça Anísio Santiago (antigamente conhecida como Havana), a mais famosa das cachaças artesanais e dona de um sabor inigualável, possui a reputação de ser degustada por importantes figuras do cenário internacional, como Jaques Chirac (o antigo presidente da França). É claro que uma cachaça com essa qualidade e sabor não pode ser barata, pois sua dose costuma custar o mesmo que a dose do melhor uísque.

Os estrangeiros, atraídos por cachaças de alta qualidade, têm interesse em conhecer detalhadamente o processo de fabricação do produto, assim como sua procedência. É neste ponto que a tradução passa a desempenhar um papel primordial, tanto na divulgação quanto na comercialização da cachaça no exterior. Contudo, terá a prática tradutória e a reflexão sobre essa prática, no âmbito da temática –cachaça, acompanhado o crescimento de mais de 180% nas pesquisas em Estudos da Tradução no Brasil (de acordo com estudos de Alves e Vasconcellos, 2016) ocorrido desde a década de 1980?

1.1 Cachaça e Caipirinha como identidade e como elementos de cultura

A cachaça foi a primeira bebida destilada produzida na América Latina e ocupa atualmente o ranking de terceiro destilado mais consumido no mundo, de acordo com dados apresentados pelo SEBRAE³, além de ser um dos produtos de maior identidade cultural do povo brasileiro e sinônimo de hospitalidade. Provar a bebida é como –sentir o gosto do

² *The two brands that dominate the market — Pitú and 51 — are mass produced and marked up at least five times over their retail prices in Brazil, where they cost little more than a bottle of water and get little respect.*

³ <https://respostas.sebrae.com.br/cachaca-brasileira-os-numeros-de-um-mercado-em-expansao/>.

Brasil. Portanto, estamos falando de um significativo –marcador cultural do país. Para Nord (2014), um –marcador cultural dentro de um texto é aquilo que diz respeito à cultura da língua; para Resende (2011), é a materialização dos fatores externos existentes em uma cultura influenciando a produção de um texto.

Montenegro (2009, pp. 54-55) reforça a representatividade cultural e social da cachaça ao relacioná-la a momentos históricos importantes do país:

Aquela que está e esteve anonimamente presente em todos os momentos importantes de nossa história. É a bebida com que a população brindou a Independência, a Proclamação da República, a Confederação do Equador, as Diretas Já, a eleição de nossos presidentes, as vitórias nas copas do mundo [...] foi a –branquinha que gritara a República de Olinda em 1710.

Câmara (2018, pp. 136-137) vai além, enumerando muitos dos diversos contextos sociais e artísticos em que a cachaça se insere na cultura do Brasil:

Nas manifestações de natureza essencialmente profana, a cachaça irá, em todas as regiões brasileiras, estimular alegria e criatividade, incendiar canto e dança, incentivar –comedoria, mandar o povo –festar. No universo popular, a pinga está em centenas de obras da nossa música popular, nas mãos dos artistas, na cozinha e culinária, na literatura oral, contos e cordel, na medicina engarrafada, nas parlendas, adivinhações e simpatias; intensamente no humor popular, nos jogos, no artesanato, nas festas e em todo o folclore religioso. É ingrediente gregário de sociabilidade, prazer e diversão. Ela está na literatura, no teatro, nas artes plásticas, no cinema, nas ciências sociais, na agronomia, na química, na física e na biologia. A cachaça tem sido assunto de muitas teses de pós-graduação universitária, além de ensejar pesquisas em áreas da tecnologia e da produção de alimentos, visando à fabricação de uma bebida de boa qualidade.

Quanto à sua importância sócio-histórica e socioeconômica secular, Montenegro (2009, p. 17) relata que, por volta de 1600

(...) a aguardente gerava lucros maravilhosos, sendo a verdadeira responsável pela riqueza e progresso dos senhores de engenho. Cronistas da época costumavam citar que os senhores de engenho diziam que a aguardente era o melhor dos produtos, pois já estava vendida mesmo antes da cana ser cortada.

Além disso, nos momentos de maior dificuldade da economia do Rio de Janeiro do século XVII, era a aguardente, no lugar do vinho, que gerava imposto suficiente para sustentar as tropas responsáveis pela defesa da costa. Em 1649, quando a produção da bebida foi proibida no Brasil, formou-se um cenário de confronto entre colônia e metrópole que explodiria na Revolta da Cachaça, pois a aguardente representava a única saída para a

economia do Rio de Janeiro, considerando que a bebida já tinha sua produção comprometida tanto com o mercado interno quanto externo (MONTENEGRO, 2009).

O principal motivo dessa revolta foi o aumento de impostos cobrados sobre o valor da cachaça pela metrópole portuguesa, já que a aguardente se tornou popular e cada vez mais consumida por escravizados, fazendo com que os vinhos de Portugal sofressem um baque nas importações. Segundo José L. Albino Barbosa (2014), no ano de 1647, Portugal criou uma nova lei que estabelecia a proteção do monopólio da aguardente e do vinho, obrigando os produtores brasileiros a apenas comercializar com a metrópole. Insatisfeitos com a cobiça da coroa, um grupo de fazendeiros resolveu mobilizar a população contra a imposição governamental. Esse autor conta ainda que, por volta de 1700, com o desencadeamento da Revolta da Cachaça, muitos se arriscaram pondo suas cabeças a prêmio na tentativa de enriquecer, ou pelo menos melhorar a miserável vida a que eram sujeitados os comerciantes e moradores da colônia, com a venda da aguardente. Foi o advento dessa Revolta que deu passagem para outras manifestações em benefício do sustento da sociedade colonial. Este foi, portanto, o tamanho de sua importância à época.

Em um cenário mais atual, algumas obras literárias brasileiras ilustres foram enriquecidas com cenários e personagens que retratam o universo da cachaça, por exemplo: *Vidas Secas*, de Graciliano Ramos, *Grande Sertão: Veredas*, de João Guimarães Rosa, *Os Sertões*, de Euclides da Cunha, *Menino de Engenho*, de José Lins do Rego, *A morte e a morte de Quincas Berro D'água*, de Jorge Amado e *O Cortiço*, de Aluísio de Azevedo.

A música, sendo igualmente um aparato artístico de forte expressão nacional, versa sobre a bebida em canções românticas (*Teresinha*, de Chico Buarque), festivas (*São João da Roça*, de Luiz Gonzaga, e *Cachaça*, do grupo Timbalada), divertidas (*Marvada pinga*, de Inezita Barroso) e marchinhas carnavalescas (*Cachaça não é água não*, do baiano Marinósio Trigueiro Filho, e *Rojão*, de Jackson do Pandeiro). Em 2003, a distribuidora Tratore lançou o CD *Bebida Nacional* e o denominou como -a trilha sonora da cachaça. De gênero instrumental, o álbum foi inspirado na expressão da bebida nas regiões brasileiras e em sua relação com os gêneros musicais do Brasil. A obra encontra-se atualmente disponível na plataforma do Spotify.

No âmbito da Sétima Arte, em 2010, Lenir Costa lançou o documentário *Devotos da Cachaça*, onde mostra a profunda relação da bebida com a alma, história e cultura do Brasil. Em 2016, o canal televisivo Globosat transmitiu uma série documental intitulada *Bendita*

Marvada (de John Porciúncula), que conta a história da cachaça por meio de temas diferentes a cada episódio. A série evidencia que a cachaça conquistou todas as classes da sociedade brasileira. Além de –amiga do povo, o destilado é hoje bebida dos abastados.

A Caipirinha, por sua vez, já é reconhecida pela *International Bartenders Association* (Associação Internacional dos Bartenders)⁴ como –drink oficial, e é a principal forma de consumo e apresentação da cachaça no exterior. De acordo com Galaxie (2018), o drinque teve origem na cidade de Piracicaba, no interior de São Paulo, e completou 100 anos em 2018 (a data exata é incerta, com divergências entre as fontes históricas). Em um século de existência (mais fortemente a partir da década de 1970), a caipirinha caminhou em direção ao mundo como uma das maiores expressões da cultura brasileira, e tornou-se, segundo Ribeiro (2018), o coquetel mais consumido no Brasil.

A Caipirinha teria sido criada com finalidade medicinal, a partir de uma receita popular feita com limão, alho e mel, indicada para os doentes da gripe espanhola. De acordo com Kelly Costa (2017), como era bastante comum colocar um pouquinho de álcool em todo remédio caseiro, a fim de acelerar o efeito terapêutico, a Cachaça era sempre usada até que, um dia, alguém resolveu tirar o alho e o mel. Depois, acrescentaram umas colheres de açúcar para adoçar a bebida. O gelo veio em seguida, dando origem a um drinque local para festas e eventos, sendo um reflexo da forte cultura canavieira na região. A caipirinha passou, então, a ser vista como um substituto local, de boa qualidade, para o uísque e o vinho importados, sendo a bebida servida frequentemente em coquetéis da alta sociedade promovidos por fazendeiros, durante os leilões de gado e eventos de grande notoriedade.

Outros destilados, como a vodca e o saquê, também já foram utilizados no preparo de novas versões do coquetel. Nesses casos, segundo Galaxie (2018), a bebida não pode ser chamada, em hipótese alguma, de –caipirinha. Para proteger a autenticidade do drink nacional, considerado um patrimônio brasileiro, o Decreto de Lei no. 4.851 foi assinado em 2003 pelo Governo Federal, garantindo a propriedade intelectual sobre as marcas Caipirinha e Cachaça na legislação internacional.

Assim, a cachaça e a caipirinha alcançaram suas dimensões mais exitosas quando passaram a ser, sob o olhar de brasileiros e estrangeiros, associadas com brasilidade, tropicalidade, com nossa extensa costa litorânea, com jocosidade, com o ritual de preparo do

⁴ Disponível em: <https://iba-world.com/> (acesso em 07 de Março, 2019)

drink, e tornando-se artigo exótico para presentear – pois produzido exclusivamente em terras brasileiras. No website *Portal da Bahia*, Carvalho (2018) afirma:

Certamente não estamos falando do velho produto vendido em bares a preços populares [...]. São tantas as tipologias de cachaça: da destilada à açucarada, finalizando com a tão apreciada envelhecida. Esta última se presume uma maturação em barrica por um período não inferior a um ano, para obter um destilado de qualidade *premium* o envelhecimento é de um a três anos, e finalmente a top das cachaças ou *extra premium* vai de 3 anos adiante.

O destilado ganhou até uma data especial no Brasil: 13 de setembro, o Dia Nacional da Cachaça, e Gomes (2017) destacou no jornal *Economia* que:

A data escolhida pelo Instituto Brasileiro de Cachaça (IBRAC) lembra o dia em que a coroa portuguesa liberou a produção e comercialização da cachaça no Brasil, em 1861, após a Revolta da Cachaça, rebelião dos produtores locais. O projeto de lei para que a data seja oficializada ainda tramita na Câmara dos Deputados. Mesmo assim, produtores e representantes da cadeia produtiva da cachaça já comemoram a data, inclusive com estratégias de promoção para expandir suas marcas. O produto também já tem até museus pelo país: em Tracunhaém, Pernambuco, que abriga cerca de 12,4 mil rótulos; em Salinas, Minas Gerais, com 2,2 mil garrafas de 60 marcas produzidas; e em Betim, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, também em Minas Gerais, que tem um acervo com mais de 1,5 mil garrafas de diversos produtores e muitas histórias.

1.2 A Cachaça sob a perspectiva da Tradução

O altíssimo nível de complexidade da temática cachaça demanda pesquisas de desenvolvimento muito específicas do produto, o que certamente influencia a amplitude de sua apreciação e consumo. Por outro lado, não é estritamente a qualidade de um produto o fator que eleva seu status ao ser comercializado para outros países – a qualidade das traduções produzidas para divulgar a bebida em seus vários aspectos em terras estrangeiras pode tanto elevar a imagem e as características exclusivas dessa mercadoria culturalmente marcada como comprometê-las. A insuficiência de fontes precisas que auxiliem o tradutor na re-textualização do universo linguístico da cachaça, assim como toda a cultura que o permeia, pode ser um contratempo enfrentado para os profissionais da tradução da área. Nesse sentido, Ana Teresa P. Costa (2006, p. 20) afirma que:

Apesar de não haver um consenso a respeito da relação exata entre línguas e cultura, parece haver, no entanto, uma premissa que é aceita: a relação entre língua e cultura é indissolúvel. [...] Portanto, um tradutor não deve apenas ser proficiente em pelo menos duas línguas, mas deve ser também proficiente em duas culturas.

É dessa realidade que surge a necessidade cada vez maior de que a disciplina da Tradução consolide uma ponte entre seus profissionais e o destilado que, além de ser um de nossos maiores distintivos culturais, movimentava bilhões de reais e estimula o mercado de trabalho em uma fatia do setor econômico da sociedade brasileira.

No bojo de tais considerações, não só se justifica, como se faz relevante conhecer o léxico especializado associado à bebida, refletindo sobre o papel do tradutor brasileiro na importante tarefa de divulgar e explicar o que é e de onde vem a cachaça. Inspirada na abordagem teórica e metodológica proposta por Teixeira (2008), surgiu a ideia desta dissertação, que propõe, como já mencionamos na Introdução, compilar um corpus em português e inglês contendo textos sobre a cachaça e, a partir dele, gerar uma amostra de glossário bilíngue português → inglês sobre a temática voltado para os tradutores, um material em que possam confiar e que os apoie na importante tarefa de produzir textos precisos e fluentes na língua inglesa sobre cachaça. Nossa intenção é disponibilizar para consulta o corpus que servirá de base para a coleta das primeiras entradas do Dicionário da Cachaça, para que também possa servir de material de consulta, seja para os tradutores, seja para pesquisadores que futuramente queiram ampliá-lo.

Antes de adentrar a fundamentação teórica que sustenta esta dissertação, parece-me pertinente lembrar que, no caso da tradução especializada de um texto referente a qualquer área que seja, um dos materiais de consulta mais utilizados é o dicionário bilíngue, ferramenta que deve contribuir, com seus recursos, para a naturalidade do texto traduzido: —essa é uma preocupação central da tradução, especialmente da tradução técnica – a naturalidade: como as coisas, de fato, são ditas numa dada área de uma dada língua ou variante linguística (TAGNIN e TEIXEIRA 2004, p. 315).

E para produzir um dicionário confiável para o tradutor técnico de textos com a temática cachaça, lanço mão dos pressupostos teóricos e metodológicos da Linguística de Corpus, primordialmente, e da Tradução especializada e das áreas de estudo do léxico, Terminologia e Lexicologia Especializada, conforme necessário. No capítulo que se segue, apresento os fundamentos teóricos basilares dessas disciplinas, que me permitiram levar a termo este trabalho.

2. CACHAÇA NÃO É RUM: TRADUÇÃO, TERMINOLOGIA E IDENTIDADE CULTURAL

Água-de-briga, a boa, abençoada, branquinha, chá-de-cana, filha-do-engenho, fogo molhado, péla-goela, lebreia, suor-de-alambique, purinha, santinha, engasga-gato, caninha: a mais reconhecida e tradicional bebida brasileira foi alcunhada centenas de vezes ao longo de sua história, nas diferentes regiões do país. Segundo Seabra (2015), há 1070 variações sinonímicas para a palavra ‘cachaça’ – o que nos leva a refletir sobre a riqueza desse signo linguístico, dotado de variações que remetem a um amplo universo cultural, interligado a uma rede de significados.

No entanto, o estimado produto brasileiro deveria sofrer variações denominativas exclusivamente no arcabouço da língua portuguesa e, especialmente, da cultura brasileira. Ao contrário disso, por muito tempo, esse elemento cultural significativo foi traduzido para o inglês como —*Brazilian rum*||, e a questão virou tônica de discussão em 2012, quando os então presidentes do Brasil e dos Estados Unidos, Dilma e Obama, validaram e formalizaram o assunto, de acordo com informações publicadas no site do IBRAC. Ainda de acordo com o IBRAC,

Em 26 de dezembro de 2001, o Decreto 4.062 define as expressões -cachaça||, -Brasil|| e -cachaça do Brasil|| como indicações geográficas para efeito, no comércio internacional, de direito de propriedade intelectual. Mais tarde, o Decreto 4.851, de dois de outubro de 2003, trata da padronização, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas, entre elas a cachaça. Ficou também proibido o uso da denominação -cachaça|| por empresas de outros países.

De acordo com dois artigos publicados pelo website *Mapa da Cachaça*, apesar de já ter sido considerada uma bebida sem o status que possuem outros destilados do mundo, a cachaça veio firmando seu espaço, entre outros fatores, por conta de uma decisão governamental de registrar o nome e a bebida como um produto de origem controlada legitimamente nacional. Além disso, houve uma valorização gradual da bebida no estrangeiro, que resultou, por exemplo, na inclusão do principal coquetel brasileiro que a contém, a caipirinha, na *International Bartenders Association*, na década de 1990.

Até recentemente, a cachaça era exportada com -rum brasileiro|| impresso nas garrafas. Como se trata do Brasil, um país periférico, exportando um produto cultural para países centrais, demorou até que o nome da cachaça no exterior começasse, de fato, a ser re-significado. É a passos lentos que o país está conseguindo, neste aspecto, ocupar outro degrau

na hierarquia que rege sua vivência de exportação e construção de imagem do produto *‘cachaça’*.

Alvarenga (2013) esclarece que as negociações com o governo dos Estados Unidos foram iniciadas em 2000, desde que o país passou a exigir que a bebida brasileira trouxesse em seu rótulo frontal a expressão *‘rum brasileiro’*:

Como a classificação de bebidas nos Estados Unidos baseia-se na matéria-prima de origem, e o rum e a cachaça são produzidos a partir da cana-de-açúcar, o rótulo das garrafas da bebida brasileira, desde 2000, deveria conter a expressão *'Brazilian Rum'* (rum brasileiro), sem permitir a diferenciação dos dois destilados, dos seus parâmetros físico-químicos e das suas características sensoriais.

Mulinacci (2015) aponta uma consequência importante para o pensamento crítico sobre a tradução advinda da consideração da influência desse complexo sistema cultural, chamado de *Polissistemas*⁵, que faz com que as traduções tenham que se adequar às normas e convenções particulares aos diversos sistemas (político, comercial, histórico, social, cultural) que condicionam as modalidades de realização de uma tradução.

Na dinâmica desses movimentos, há uma que muito chama atenção: as relações de poder em que os países se inserem. Nesse sentido, faço uso da análise de Lefevere, mesmo que originalmente empregada para textos literários, para situar o tema abordado nesta dissertação nos Estudos da Tradução, porque em ambos os casos há -uma certa ideologia para que esta funcione dentro de uma sociedade determinada, dentro de uma forma determinada (LEFEVERE 2007, p. 11). Ou seja, a cachaça foi, por muito tempo, denominada *—Brazilian rum* porque dentro do sistema comercial de um país central, de língua dominante, essa foi a forma estipulada para que o produto exportado fosse rotulado. Isso evidencia o prejuízo de imagem e da marca que a cachaça sofreu ante a simplificação de toda a sua matéria cultural e do diferencial de qualidade do produto, colocando-o em uma prateleira abaixo da que sempre mereceu ocupar.

Segundo Munday (2001), isto ocorre quando uma nação ou língua -menor é dominada pela cultura de uma -maior, quando as formas preservadas acabam sendo aquelas impostas pelo sistema dominante. Nesse sentido, em seu estudo sobre a tradução da culinária brasileira para o inglês, Rebechi (2015, p. 37) faz registro do uso de equivalentes variados para a cachaça:

⁵ Conceito introduzido por Even-Zohar (1978), conforme explico no item 2.1.2.

Observamos que as estratégias de tradução do termo nos trechos analisados evidenciam a predominância de opções por adaptações, por meio de –equivalentes‖ mais familiares ao leitor da cultura de chegada – *crude / sugarcane brandy, spirits e sugarcane rum*. Nesses casos, concluímos que o referente cultural brasileiro perdeu-se nas traduções, que domesticaram o texto original, neutralizando o estranhamento que causaria no leitor de língua inglesa.

Ainda de acordo com a autora (2015, p. 40):

A troca, por exemplo, de ‘_cachaça’ por ‘_rum’ ou outra aguardente em uma receita de caipirinha, ou a utilização de ‘_azeite de oliva’ no lugar de ‘_azeite de dendê’ na moqueca, poderia simplificar a vida do consulente, mas certamente frustraria suas experiências de experimentar nossa culinária.

A estratégia de tradução citada acima por Rebechi, denominada ‘_adaptação’, é um conceito sugerido por Chesterman em 1997 e consiste em adaptar o texto à língua e cultura de chegada, apagando sua referência à língua e cultura de partida; ou seja, dando um novo significado, adaptado aos costumes do novo público. Em outras palavras, é submeter o texto de partida a um processo de naturalização. Contudo, toda a estratégia de tradução escolhida por um tradutor para re-significar uma palavra em outra deve considerar todos os seus possíveis impactos. Para o referido autor (1997, p. 91), tais escolhas são –um procedimento potencialmente consciente, visando à solução de um problema com o qual um indivíduo é desafiado enquanto traduzindo um segmento de texto de uma língua para outra‖⁶.

Além disso, outro grande problema é que a tradução de –cachaça‖ por –*Brazilian rum*‖ certamente afeta a maneira como o público estrangeiro percebe (ou não) a singularidade da bebida brasileira. O rum é produzido por vários países, já a cachaça é produto exclusivamente brasileiro. Por isso, a questão não é simplesmente levar a cachaça para o exterior, é *qual* cachaça levar. Teixeira (2008, p. 89-90) pontua que:

A tentativa de vincular as características de uma bebida alcoólica a uma identidade nacional ou regional no mercado de exportação tem até mesmo implicações jurídicas, no caso de bebidas típicas (feitas a partir de ingredientes locais, ou seguindo métodos diferenciados de fabricação). Assim como as vinícolas possuem hoje regras para classificar os vinhos de acordo com Denominações de Origem Controlada (DOC), bebidas nacionais, como a cachaça, têm trilhado caminhos no mercado internacional em busca de reconhecimento de bebida típica brasileira.

⁶ (...) a potentially conscious procedure for the solution of a problem which an individual is faced with when translating a text segment from one language into another.

De acordo com o IBRAC, enquanto a Cachaça é protegida apenas nos Estados Unidos, Colômbia e México, a tequila – outro destilado mundialmente consumido – já é protegida em 46 países, além da União Europeia. O presidente do IBRAC, Vicente Bastos Ribeiro, explica que a luta do Brasil sempre foi para que a cachaça não virasse um genérico como a vodca, que hoje é fabricada em praticamente todo o mundo. Essa é a carga que nossas garrafas carregam, além do conteúdo à venda; por isso é tão pertinente não acolhermos o desarranjo que a denominação –rum‖ embute.

O artigo –As diferenças entre rum e cachaça‖, publicado no site *Mapa da Cachaça* em setembro de 2019, elucida que, do ponto de vista da produção:

O rum é feito do melão da cana, o que garante a ele um sabor diferente do da Cachaça. A nossa Pinga pode ter um sabor com mais –frescor‖ que o primeiro, por ser obtida diretamente do caldo da cana. Por ser feita do caldo da cana, a Cachaça de alambique só pode ser feita no período de safra da cana-de-açúcar – já o melão pode ser transformado em rum durante o ano todo. Além disso, quando se fala em Rum, as imagens associadas ao produto são diferentes daquelas do universo da Cachaça. Isso pode mudar totalmente a maneira de se enxergar, valorizar e se utilizar um produto: você tomaria cerveja francesa num churrasco? Não se soubesse que se trata de Champagne, certo?

Isso demonstra que não é apenas no texto literário que a tradução de palavras, maneirismos e expressões deve ser rigorosamente analisada. Nomes de produtos, títulos e identidades culturais devem ser considerados a fim de que prejuízos não sejam causados sob a tutela das culturas dominantes. Desse modo, como qualquer obra tradicionalmente considerada literária pode ser amalgamada pelo complexo das decisões tradutológicas quando passa de um sistema sócio-linguístico-cultural a outro, também pode ter seu valor diminuído, tanto cultural quanto de mercado, especialmente no caso da cachaça – produto advindo de uma nação periférica.

Em sua tese, Rebechi (2015, p. 188), afirma que, como palavra-chave, a bebida aparece nos textos em língua inglesa sobre a culinária brasileira como –cachaça‖ e também como –*white rum*‖, o que comprova uma tendência à adaptação em relação à tradução do termo nos livros de receita pesquisados pela autora. Este é um dos percursos pelos quais as economias mais vigorosas definem como os consumidores de suas regiões vão viver a experiência e a perspectiva de consumo daquilo que se origina em culturas e línguas que consideram menos importantes ou exóticas.

Sendo a Alemanha o segundo maior mercado de consumo (depois da América do Norte, segundo o site *Mapa da Cachaça*), o governo brasileiro tem girado a roda de

negociações em relação à não tradução do nome do produto, da mesma forma que procedeu com os Estados Unidos. Os esforços agora estão voltados para o reconhecimento da cachaça não só na Alemanha, onde ainda pode ser chamada de *Zuckerrohrschnaps* ou *Schnaps*, mas em toda a União Europeia.

2.1 A escalada social da cachaça da perspectiva da teoria dos polissistemas

Levando em consideração o crescimento dos Estudos da Tradução no Brasil e a consolidação da importância da cachaça no país e no exterior, assim como o fato de a cachaça ter sido, por tanto tempo, chamada de *-Brazilian rum* nos Estados Unidos (o seu maior importador) e de, até hoje, poder ser chamada de *Zuckerrohrschnaps* na Alemanha, propomos uma reflexão desse fenômeno à luz dos estudos polissistêmicos de Even-Zohar (1990).

A finalidade primordial desta reflexão é tecer um panorama (tanto sociocultural quanto técnico) de como a cachaça vem sendo representada no sistema político e comercial dos Estados Unidos e da Europa, qual tem sido o seu espaço e como a bebida circula e funciona nesse novo contexto, para que possamos compreender melhor as condições de recepção dos textos traduzidos sobre o tema na cultura de chegada. Para tanto, buscamos na teoria dos Polissistemas os subsídios necessários para um exame das forças que, tanto no passado quanto atualmente, determinam o nome que a bebida leva nos rótulos de suas garrafas e o impacto dessa decisão tradutória e linguística em termos culturais e comerciais. Além disso, parece importante identificar os fenômenos que influenciaram a tradução de cachaça por *-Brazilian rum* na língua inglesa, e de que forma essa escolha pode ter influenciado na construção, ou desconstrução, da identidade cultural da cachaça e, em última instância, do país como um todo, no exterior.

O termo *-polissistemas* surgiu na década de 1970 com Itamar Even-Zohar, que estudou as múltiplas variáveis dentro do sistema literário e analisou como as línguas *-menores* são influenciadas e impactadas pelas línguas *-maiores*. Seus estudos consideraram várias formas de produção linguística escrita, assim como os sistemas político, cultural, histórico e social de diferentes nações, e como se relacionavam, do ponto de vista da Tradução. Ele se preocupou em explicar como todos os tipos de escrita – além da literária – têm suas funções em cada cultura.

Even-Zohar discordava da ideia de que a *-alta* literatura tem mais importância (importância primária) do que qualquer outro tipo de produção dentro da área da tradução

(importância secundária) – como foi por muito tempo, diga-se de passagem, o espaço ocupado pela tradução especializada no âmbito dos Estudos da Tradução. Nas palavras de Gentzler (2009), –nem todos os sistemas são os mesmos, e, por meio da análise da relação entre o traduzido e original, Even-Zohar atingiu uma melhor compreensão da natureza dos polissistemasll.

Por mais que Even-Zohar tenha discursado amplamente sobre a tradução literária, o autor teve uma visão global das forças político-sociais que atuam no mundo e abriu um importante espaço para que seja possível pensar a tradução não apenas como o ato de reproduzir linguagem, mas também como produção intelectual de um tradutor passível de ser subjugada por forças não diretamente ligadas à sua formação. No entendimento de Munday (2001), a Teoria dos Polissistemas teve uma influência profunda nos estudos da tradução, uma vez que a direcionou para uma observação menos prescritiva da tradução em seus diferentes contextos.

Apoiamos-nos na teoria de Even-Zohar para iluminar questões culturais, econômicas e políticas do Brasil frente a países centrais, no caso específico da cachaça, seguindo a sugestão de Gentzler (2009), que afirma que: –Os princípios que ele utilizava para descrever relações dentro do sistema literário também se aplicam às suas relações com o extraliterário, como patronagem, condições sociais, economia e manipulação industrialll. Ou seja, as línguas se curvam em maior ou menor medida diante das possibilidades diversas que a tradução lhes dá – no sentido de poderem manter ou descartar a originalidade e aspectos culturais identitários em textos, artigos, rótulos, obras literárias, etc.

Um exemplo que ilustra a teoria dos polissistemas no que tange ao desnivelado intercâmbio cultural entre o Brasil e os Estados Unidos é o acervo massivo de termos da língua inglesa arraigados atualmente na sociedade brasileira (por exemplo: *check in*, *Black Friday*, *mouse*, *fashion*, *milk-shake*, etc.). Do mesmo modo, conforme pontua Rebechi a respeito da tradução para o inglês de termos culturalmente marcados da culinária brasileira (2015, p. 229-230), –observamos, na tradução, estratégias de ‘_adaptação’ como tentativa de manter a idiomaticidade do título original – *cowboy’s rice* (arroz de cowboy) para ‘_arroz de carreteiro’, [...] *little peasant girl* (camponesinha) para ‘_caipirinha’, etcl. Por esta razão, a aceitação final dos Estados Unidos de não traduzir o nome –cachaçall – o que descaracterizava a bebida – foi um grande feito para o Brasil.

No caso da cachaça, há vários fatores que fazem com que ela seja diferenciada de outros destilados produzidos em outras partes do mundo, tais como: características do plantio, região de produção, diferença entre os tipos de madeira usadas no envelhecimento, teor alcoólico, sabor, se é branca ou envelhecida, feita em alambiques de cobre ou em colunas de alumínio, a fermentação, a destilação, a vedação, a cor, o retrogosto, a idade, o solo e toda a cultura de uma nação em volta da bebida. Portanto, enquadrar a cachaça na categoria de ‘rum’ significa um descaso à sua complexidade, e desapropriação de sua identidade e particularidades. Mesmo já sendo a cachaça definida pelo dicionário Cambridge como: —forte bebida alcoólica, similar ao rum, feita no Brasil, a partir do sumo da cana-de-açúcar⁷, a caipirinha é ainda definida como —drink brasileiro, feito de rum brasileiro, suco de limão, açúcar e gelol⁸.

Segundo Gentzler (2009), a tradução é um sistema secundário nos países centrais. Em contraponto, Rebecchi (2015) propõe que uma forma de resistir a essa subordinação é manter as referências culturais na tradução, em vez de apagá-las, como foi verificado em relação a –cachaça, nos textos literários objeto de sua pesquisa. Afinal de contas, –como é que o estrangeiro vai entender que se trata de uma coisa típica do Brasil se em cada leitura ele encontra de uma forma diferente? (A.T.P. COSTA, 2006 *apud* TEIXEIRA 2008, p. 90).

Ao fazer uma busca no *Google* por –*How to make Caipirinha*, (como fazer Caipirinha), constatei que o website americano *Esquire*, especializado em comidas e drinks oriundos de diferentes nacionalidades, já descreve (em 2017) o coquetel como feito de cachaça: —oficialmente conhecida como o coquetel nacional brasileiro, a caipirinha é feita com cachaça⁹.

2.2 A tradução de textos culturalmente marcados

A tradução de textos especializados já foi entendida como uma atividade simples e rápida, que corresponderia a encontrar equivalentes na língua de chegada de forma quase automática, estando centrada em uma operação de transcodificação, sem muita influência das questões culturais. Entretanto, Azenha (1996) ressalta que, se assim fosse, os problemas

⁷ *A strong alcoholic drink similar to rum, made in Brazil from the juice of the sugar cane plant.*

⁸ *A Brazilian alcoholic drink made with Brazilian rum, lime juice, sugar, and ice.*

⁹ *Officially known as Brazil's national cocktail, the caipirinha is made with cachaça.*

tradutórios estariam fundamentalmente restritos ao plano léxico-terminológico, e o resultado do trabalho do tradutor seria proporcional ao domínio da terminologia envolvida.

Snell-Hornby (1995) define a tradução não como uma atividade que ocorre entre duas línguas, mas entre duas culturas, referindo-se a todos os aspectos socialmente condicionados da vida humana. A linguística e a tradução ocupam um espaço privilegiado na relação entre culturas, pois, no momento da tradução, ao menos dois sistemas linguísticos estão explicitamente em contato, bem como as potenciais convenções e questões extratextuais envolvidas na produção e na recepção dos textos de partida e de chegada. Ao traduzir, é importante que o tradutor considere as interferências que podem ocorrer devido a essa relação tênue entre códigos sociais e linguísticos. Talvez essa seja uma das razões pelas quais Venuti (2002) afirma que não somente as competências linguísticas se fazem úteis na atividade tradutória – outros elementos são necessários para a realização bem-sucedida dessa tarefa.

Nas palavras de Gorovitz (2012), no exato momento da tradução, duas línguas em enunciação estão em contato, ou seja, o profissional deve gerenciar duas línguas, dois códigos que entram em contato em suas escolhas de tradução, duas culturas. Para tanto, não é possível verter o texto de uma língua para outra sem que haja uma re-contextualização do texto de chegada. Ter consciência disso pode ajudar o tradutor em suas escolhas e propiciar uma melhoria em suas estratégias de tradução. A respeito disso, Bassnett e Triverdi (1991, p. 14) observam que:

A linguagem, portanto, é o coração dentro do corpo da cultura, e a interação entre os dois resulta na contínua energia vital. Do mesmo modo que um cirurgião operando um coração não pode negligenciar o corpo que o protege, um tradutor não deve se arriscar a tratar o texto de forma a isolá-lo de sua cultura.¹⁰

De outra perspectiva, Newmark (1981) discorreu sobre o que denominou *efeito do princípio equivalente*, que consiste em manter o foco no ato comunicativo, reduzindo as fronteiras entre as línguas e facilitando a compreensão. Para esse autor, embora tal princípio seja útil em determinadas situações, ele não o considera o suficiente. O tradutor deve considerar as funções da linguagem a serem traduzidas, além do gênero e da finalidade do texto. A tradução seria, então, dividida entre três grupos, distribuídos de acordo com as

¹⁰ ... *Language, then, is the heart within the body of culture, and it is the interaction between the two results in the continuation of life-energy. In the same way that the surgeon, operating on the heart, cannot neglect the body that surrounds it, so the translator treats the txt in isolation from the culture at his peril.*

funções de linguagem que cada gênero apresenta (Newmark 1981, p. 39): (i) expressiva (literatura, textos autorais), (ii) informativa (livros didáticos, relatórios científicos e técnicos), (iii) vocativa (publicidade, leis, obras polêmicas).

Segundo Mulinacci (2015), muitos autores, tais como Eugene Nida e John Catford, já haviam notado a importância da cultura para a tradução. Catford (1980) reconheceu a existência de uma questão cultural no campo da tradução, classificando a intraduzibilidade cultural como uma variante da intraduzibilidade linguística (conceitos que serão explicados mais adiante). Newmark (1988) também concluiu que a tradução de referências culturais era o aspecto mais difícil da tradução, assim como Nida (2001), que afirma que as diferenças culturais são mais problemáticas para o tradutor do que as diferenças linguísticas.

Nesse sentido, a intraduzibilidade linguística e cultural tem sido uma das temáticas mais abordadas nos Estudos da Tradução. A questão foi abordada, no Brasil, por Rónai (1987, p. 13): -(...) as palavras isoladas não têm sentido em si mesmas: a sua significação é determinada pelo respectivo contexto. Considerando que o contexto cultural no qual a palavra foi utilizada na língua de partida não será o mesmo encontrado na língua de chegada, este autor (*op. cit.*, p. 16) observa ainda que, -os maiores obstáculos da tradução seriam formados por conceitos que só têm designação em um único idioma.

Se cada língua tem suas particularidades, isso nos forçaria a admitir a impossibilidade da tradução? Para Benjamin (2008), a -não tradução não existe, considerando que a função do tradutor é a de encontrar uma solução: -Em toda linguagem e nas suas criações resta, para lá do que é comunicável, um -não comunicável, um simbolizante e um simbolizado, dependente do contexto em que se situa (BENJAMIN, 2008, p. 95). Ou seja, cabe ao tradutor encontrar soluções para o não comunicável, para o intraduzível, através de um sentido oferecido pelo contexto, que será diferente nas duas línguas.

Contudo, esta questão da intraduzibilidade vai além de tais considerações, pois, segundo Batalha e Pontes (2004, p. 32): -no esteio da intraduzibilidade, segue a ideia de superioridade de algumas línguas em relação a outras. Deste modo, a solução para a intraduzibilidade não é apenas uma decisão pessoal do tradutor; ela está também ligada a questões políticas, que podem estar no âmbito de uma editora ou de uma empresa de tradução, por exemplo.

A não percepção de tais interferências, geradas pela distância entre as culturas, ou por questões políticas, pode resultar em um texto de chegada pouco idiomático, ou que cause

estranheza no leitor da cultura de chegada, e este pode não ser o objetivo da tradução – e, em tradução técnica, efetivamente não é, o que nos chama a atenção para a responsabilidade do tradutor e para as possíveis consequências da atividade de traduzir sobre o dia-a-dia das pessoas (AZENHA, 1999). Nesse sentido, Newmark (2007, p. 106) acrescenta que: “[...] traduções não literárias (especializadas, técnicas ou gerais) deveriam ser tão acuradas quanto possível, assemelhando-se estreitamente ao original, a não ser que a mesma se mostre deficiente em sua veracidade e estilo”¹¹.

Apesar de não permitirem muita variação estilística, os textos especializados também exigem criatividade e conhecimento extratextual por parte do tradutor, pois apresentam questões linguísticas e culturais sobre as quais cabe a ele decidir se são passíveis de intervenção. Essa questão foi levantada já em 1813 por Friedrich Schleiermacher, conforme menciona Venuti (2007), ao defender a estrangeirização como método preferido de tradução, porque realça a cultura estrangeira e prevê que ela seja perceptível para a cultura de chegada.

Venuti (1995) toma por base a estrangeirização e a domesticação como estratégias de tradução para elaborar suas teorias. A domesticação é fazer com que o texto traduzido seja lido o mais fluentemente possível, aproximando-o da cultura de chegada, enquanto que a estrangeirização envolve produzir um texto traduzido que não seja imediatamente identificado com a cultura de chegada e, portanto, passível de percepção das diferenças linguísticas e culturais da cultura de origem. De acordo com Venuti, na estratégia de domesticação, o tradutor torna-se -invisível e a cultura de partida sofre apagamento. O autor alega que os tradutores deveriam rejeitar as referências externas impostas pela sociedade capitalista, que exigem que o tradutor crie um texto fluente para o leitor da cultura de chegada.

Nesse sentido, é de extrema importância que, ao trabalhar com as sutilezas da linguagem de um marcador cultural, o tradutor tenha o apoio de fontes dedicadas apenas às especificidades do universo especializado em questão, caso em que o apoio de dicionários especializados confiáveis se torna essencial.

¹¹ [...] *good non-literary (or specialized, or technical, or general) translations should be as accurate as is possible, the translation is likely to closely resemble the original, unless the latter is deficient in its veracity and its style.*

3. DICIONÁRIOS ESPECIALIZADOS E TRADUÇÃO

Na atual sociedade globalizada, a precisão conceitual torna-se uma condição necessária para um eficiente intercâmbio comunicativo, tanto científico quanto técnico e cultural, nas relações internacionais, e isso exige o domínio de vocabulário especializado, objeto de estudo da Terminologia. Quando se considera a comunicação entre agentes de determinado campo de atuação profissional em duas línguas distintas, não só a comunicação especializada é responsável pela transmissão do conhecimento, mas também as fraseologias especializadas e características textuais das áreas em questão nas respectivas línguas e culturas. A Terminologia busca estudar e descrever essas práticas comunicativas, observando suas relações conceituais e suas formas expressivas pré-convencionadas e culturalmente estabelecidas. M. A. Barbosa (1990, p. 195) pontua que “[...] qualquer ciência tem necessidade de um conjunto de termos rigorosamente definidos, pelos quais designa as noções que lhe são úteis: esse conjunto de termos constitui, pois, a sua terminologia].

A Terminologia também se dedica a analisar políticas linguísticas adotadas em determinadas regiões e países, de modo a facilitar a comunicação profissional em contextos bi- ou multilíngues e em nível mundial. Segundo Krieger e Finatto (2004, p. 16), o componente lexical especializado permite ao homem denominar objetos, processos, e conceitos que as áreas científicas, técnicas, tecnológicas criam e delimitam conceitualmente para as diferentes áreas sociais e profissionais. As referidas autoras (p. 18) afirmam que os vocabulários especializados, quando de sua criação, transmitem conteúdos próprios de cada área, são signos linguísticos de valor monossêmico e monorreferencial que eliminam ambiguidades e a chamada polissemia, frequentes no uso do léxico da língua geral. A Terminologia é, portanto, a ciência dedicada ao estudo do léxico das comunicações especializadas em geral, partindo da observação dos textos escritos ou orais utilizados por especialistas de um mesmo campo de atuação e/ou interesse com o objetivo de investigar os fenômenos linguísticos neles presentes.

Conforme aponta a citação de M. A. Barbosa citada logo acima, o termo *terminologia* é, ele próprio, polissêmico. Como apontam Krieger e Finatto (2004, p. 13), o vocábulo pode ser empregado para se referir: i) à disciplina, matéria que se ocupa dos termos; ii) à prática, conjunto de princípios que regem a compilação de termos; iii) ao produto gerado por essa prática, ou seja, o conjunto de termos de uma determinada área de especialidade. No âmbito desta pesquisa, usaremos –Terminologia], grafada com letra maiúscula, para nos referirmos à

teoria e também à prática da disciplina (também conhecida como Terminografia), e -terminologia, com letra minúscula, para nomear o conjunto de termos das áreas especializadas.

3.1 Um breve histórico da Terminologia

A terminologia é tão antiga quanto a cultura e a linguagem humanas, sendo que uma sempre esteve atrelada à outra e, desde os tempos mais remotos, o homem dá nome às coisas, aos animais, às plantas, às fontes naturais de alimentação e sobrevivência, aos instrumentos de trabalho, aos artefatos para a defesa pessoal, às peças de vestuário, aos processos e produtos em geral – em suma, a tudo que está à sua volta (BARROS 2004, p. 28).

No século XX, percebeu-se a necessidade de normalização das denominações de objetos, processos e unidades de medida, com o fim de se estabelecer uma comunicação técnico-científica sem ambiguidades (KRIEGER e FINATTO, 2004). Nesse cenário, é reconhecida a atuação pioneira do engenheiro austríaco Eugen Wüster, que, em 1931, fundamentou a Teoria Geral da Terminologia (TGT). Os princípios básicos da TGT constituíram a base científica para a elaboração dos métodos e diretrizes a serem adotados pela comunidade internacional na comunicação especializada, conforme postulavam a *International Standardization Organization*, cuja sigla passou a ser ISO após a Segunda Guerra Mundial.

De acordo com Bowker (2009), Wüster entendia a Terminologia como uma ferramenta para facilitar o entendimento entre especialistas e eliminar a ambiguidade da comunicação técnica e científica recorrendo a unidades que estabeleciam uma relação biunívoca¹² entre termo e conceito, definidas de forma precisa, o que deu origem a um campo de estudos de natureza normativa. Segundo Krieger, Maciel e Finatto (2000), a teoria proposta por Wüster se fundamentou em um modelo positivista de ciência, que acreditava que os conceitos científicos são estáveis, pragmáticos e universais, e que a língua científica é um veículo homogêneo e transparente, visando a expressão de verdades. Diante disso, acreditava-se ser possível exercer um controle e uma harmonização dos usos terminológicos em nível mundial.

¹² a cada termo corresponde apenas um conceito e vice-versa.

Porém, conforme demonstrado por autores mais contemporâneos da Tradução, como Azenha (1996), a experiência de trabalhar com textos especializados mostra que os tipos textuais são instáveis, que os textos são formas híbridas, que a comunicação especializada está sujeita a um número elevadíssimo de variáveis e que a terminologia, longe de ser algo estático, é dinâmica. Portanto, é preciso reconhecer a dificuldade em se controlar a influência da subjetividade e do uso no tratamento de seu objeto de análise, a linguagem.

A constatação de que a terminologia dependia, em grande medida, dos usuários e dos meios em que os textos circulavam deu origem a diversas teorias novas no âmbito da Terminologia, sendo uma das mais conhecidas e usadas atualmente a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), apresentada por Cabré (1993). A autora ofereceu uma nova forma de se compreender o termo, sem advogar o caráter imutável de sua relação de significação, como idealizado pela TGT. Na TCT, a Terminologia passa a ser vista como um campo interdisciplinar, passível de interagir com bases de outras ciências – vide, por exemplo, a —teoria das portas‖ proposta pela autora (CABRÉ, 2003), que prevê que o objeto central do estudo terminológico, a unidade terminológica, deve ser analisada sob três pontos de vista: o cognitivo, o linguístico e o comunicativo. Ao se referir às possibilidades de se abordar o fenômeno terminológico, a autora (*op. cit.*, p. 185) ressalta que:

A terminologia, sendo um fenômeno complexo, pode ser abordada sob vários ângulos, e por meio de diferentes métodos: lógico, filosófico, sociológico, psicológico, estatístico, entre outros, sem mencionar as formas especialmente estabelecidas para tratar a terminologia em campos específicos do saber. Mas, considerando que a terminologia é um componente da linguagem, um lugar importante entre esses vários ângulos é, ou poderia ser, a Linguística. Como consequência disso, a pesquisa terminológica tem sido incluída entre os domínios da Linguística Aplicada.¹³

Ainda sobre o contexto comunicativo em que os termos são engendrados e nos quais circulam e vão se modificando, Barros (2004, p. 57) afirma que é nos limites de uma situação de comunicação especializada que se passa a conferir a uma unidade lexical seu valor terminológico. Foi considerando aspectos sociais, comunicativos, pragmáticos e discursivos

¹³ *Terminology, being a complex phenomenon, can be approached from various angles and by means of different methods: logical, philosophical, sociological, psychological, statistical and other, not to speak specially established ways of treating terminology in individual subject field. But since terminology is a component of language, an important place among these various approaches is, or could be, occupied by linguistics. In consequence, terminological research has been included among the domains of applied linguistics.*

que Cabré apresentou sua proposta para os princípios da TCT, que podem ser assim resumidos (*apud* KRIEGER e FINATTO 2004, pp. 35-36):

- a) A Terminologia é um campo interdisciplinar;
- b) O objeto de estudo são os termos, com vistas à sua padronização;
- c) Os termos são unidades léxicas, que se ativam pelas condições pragmáticas (conhecimento do mundo) de adequação a um tipo de comunicação. São compostos de forma, ou denominação, e significado, ou conteúdo;
- d) O conteúdo nunca é absoluto, mas relativo, dependendo de cada âmbito e situação de uso;
- e) Os conceitos de uma mesma área mantêm relações diferentes entre si, e o conjunto dessas relações constitui a estrutura conceitual de uma disciplina;
- f) O valor de um termo se dá pelo posicionamento que ele ocupa em uma área; pois os termos não pertencem a uma área, mas são utilizados em uma área com um valor específico;
- g) O objetivo da Terminologia teórica é descrever formal, semântica e funcionalmente as unidades que podem ser consideradas termos. O objetivo da Terminologia aplicada é compilar as unidades de valor terminológico em um tema e situação determinados e estabelecer as características de acordo com a situação, ressaltando mais uma vez a importância do contexto;
- h) A finalidade aplicada da compilação e análise é diversa e permite muitas aplicações, nas quais se ativa a dupla função dos termos: a de representação e a de transferência do conhecimento especializado.

Contrariamente à TGT, a TCT considera os termos como unidades linguísticas que exprimem conceitos técnicos e científicos, mas que não deixam de ser signos de uma língua natural (geral), com características e propriedades semelhantes (BARROS 2004, p. 57).

Sendo os textos o habitat natural dos termos, a análise textual por meio do acesso a corpora será a grande viabilizadora do levantamento e interpretação das características do vocabulário especializado objeto desta dissertação. Assim, as características comunicativas dos textos selecionados e compilados para o corpus de estudo, como sua temática, tipologia textual, nível de especialização etc. serão importantes para sua inclusão ou não.

Assume-se nesta dissertação a perspectiva de que as palavras constituem o léxico geral da língua e se tornam termos de acordo com seu uso no domínio de especialidade, como é o caso do item lexical *coração*, que assume estatuto terminológico quando utilizado no domínio específico da produção da cachaça, como discutiremos mais adiante, na apresentação dos dados.

Ademais, na TCT são consideradas as variações denominativas observadas no discurso especializado, que são passíveis de ocorrer face às diferentes situações comunicativas que se estabelecem dentro de um mesmo domínio de especialidade. Esse marco teórico considera que a língua não é homogênea entre as ciências, entre os diferentes grupos profissionais que a utilizam ou entre as distintas regiões geográficas. Isso implica poder descrever o universo de um domínio específico em suas mais diversas esferas de utilização, apontando para os contextos de uso.

Ainda considerando o -contexto, levanto uma pertinente correlação entre o critério da naturalidade, que estimula a compilação de corpora produzidos por falantes nativos, destacada por teóricos da Linguística de Corpus (doravante L.C.), de que vamos tratar mais adiante, e sua afinidade com a afirmação de Krieger e Finatto (2004, p. 8), citando Cabré, de que tanto a teoria quanto a prática das aplicações terminológicas utilizadas na descrição das linguagens técnico-científicas devem considerar a comunicação *in vivo*. Concordamos com a autora quando afirma que é por meio da compilação de corpora, que permitem o exame de grandes quantidades de textos variados, que é possível empreender análises de vocabulários especializados que sejam baseadas em ocorrências naturais do discurso, em vez de se apoiarem pura e simplesmente na intuição e/ou na percepção individual de pesquisadores do léxico e/ou especialistas das áreas pesquisadas. Os dados fornecidos por um corpus bem compilado possibilitam, conforme afirma Stubbs (2004), descrever com precisão o uso da linguagem.

No caso específico desta dissertação, vamos focar materiais textuais de uma área do saber específica: o universo da cachaça. O levantamento dos candidatos a termo da amostra de Dicionário que vamos propor parte da observação de discursos escritos, presentes em fontes que tenham o reconhecimento da comunidade que utiliza essa linguagem de especialidade: livros publicados sobre a temática em língua portuguesa e inglesa. Temos convicção de que a compilação e disponibilização de um corpus como esse contribuirá sobremaneira para a tradução de textos da área e para a compilação de recursos de apoio e consulta, principal objetivo desta pesquisa.

O uso de ferramentas computacionais tem um papel primordial na exploração e análise de fenômenos linguísticos em corpora eletrônicos constituídos de grandes quantidades de textos especializados criteriosamente coletados, e uma das áreas de estudo que se dedica à abordagem informatizada da linguagem é a Linguística de Corpus.

Berber Sardinha (2004) enfatiza a relevância da Linguística de Corpus para a prática da terminologia ao observar que, por fornecer uma quantidade surpreendente de evidências linguísticas provindas de corpora eletrônicos, a L.C. questiona os paradigmas estabelecidos nos estudos linguísticos e mostra novos caminhos para o linguista, o tradutor, o lexicógrafo e muitos outros profissionais da linguagem.

Mas antes de apresentar as bases teóricas da L.C., que nortearam, em grande medida, o componente prático de nosso trabalho, gostaria de abrir um parêntesis para falar da relação entre Terminologia e Lexicologia Especializada, já que os textos que compõem nosso corpus, conforme já sugerimos anteriormente, não são estritamente técnicos, no sentido de que não foram produzidos por especialistas para serem lidos apenas por especialistas. Além disso, sendo a cachaça uma temática tão marcada culturalmente, seria possível dar conta desse vocabulário especializado apenas focando sua terminologia?

3.2 Terminografia e/ou Lexicografia Especializada?

O léxico é o conjunto dos signos linguísticos que representa toda a experiência mediada por língua de uma sociedade, sendo por isso considerado um saber partilhado que está sujeito a todas as influências sócio-históricas e culturais de um povo. O léxico está presente tanto na linguagem comum, que trata de fatos e práticas do dia a dia, como também nas linguagens de especialidade, nomeando processos, produtos, atores e insumos das áreas técnicas e científicas, entre outras coisas.

A Lexicografia é a ciência que tem por fim específico levantar e registrar os léxicos de uma língua através da criação de dicionários gerais e de dicionários especiais. De acordo com Biderman (2001), um dicionário do léxico comum pode ser entendido como uma herança cultural transmitida entre gerações e ampliada, à medida que novas palavras são criadas e efetivamente usadas pela comunidade e que outras vão caindo em desuso. Para Zavaglia (2009), é mais que um livro de consulta, é um ponto de referência, correspondendo às exigências de informação e de comunicação dos falantes de uma comunidade linguística.

Em contraponto, Bergenholtz e Tarp (1995, p. 11) salientam que obras dedicadas a aspectos específicos do léxico geral, que recebe o nome de lexicografia especializada, visam tanto à decodificação (compreensão) quanto à codificação (produção), sendo ótimas fontes de consulta de áreas específicas para os tradutores.

Como descrito anteriormente, a Terminologia é a disciplina aplicada que tem como produto final os dicionários especializados, técnicos ou terminológicos, glossários e bancos de dados terminológicos, e que, ao contrário dos dicionários de língua geral, refletem e registram o léxico de determinado domínio ou área de conhecimento, sendo, por isso, mais concisos e restritos que os dicionários gerais.

Para alguns autores, a Lexicografia Especializada e a Terminografia são técnicas, ciências ou disciplinas independentes, a citar os terminógrafos da Escola de Viena (CIOBANU, 2003). Outros afirmam que são sinônimas e apenas variantes denominativas para uma mesma atividade. De acordo com Kudashev (2007, p. 157-158), os diversos posicionamentos surgiram em 1975, paralelos à instauração da norma ISO 1087, para substituir o segundo termo pelo primeiro, uma vez que, sendo a Lexicografia a parte prática da Lexicologia, a Terminografia deveria ser a parte prática e aplicada da Terminologia (HARTMANN e JAMES, 1998).

Apesar de possuírem denominações diferentes desde a década de 1970, Humbley (1997, p. 14) apresentou a Lexicografia Especializada e a Terminografia em posição de equivalência, como uma única disciplina. Da mesma feita, Ciobanu (2003, p. 60) relata que o termo Terminografia tem sido usado como sinônimo de -Lexicografia de linguagens especializadas, Lexicografia terminológica, LSP¹⁴ (Linguagem para Fins Específicos), Lexicografia das linguagens para fins específicos ou Lexicografia Especializada.

Marzá (2012) explica que o uso do termo Lexicografia Especializada tem sido embasado especialmente nos pressupostos de Cabré (1999), a partir da proposta da TCT e da constatação de que faltava à Terminologia um aspecto mais voltado para a comunicação. De acordo com esta autora, a Lexicografia Especializada pode ser entendida como Terminografia, mas em um sentido mais amplo, de base mais linguística e comunicativa, e que, por sua vez, se sustenta em três pilares básicos: linguagem de especialidade, Terminologia (entendida a partir da Teoria Comunicativa de Cabré) e Linguística de Corpus.

¹⁴ Language for Specific Purposes.

Esta é, exatamente, a abordagem adotada em nosso trabalho, apesar de que o foco na criação de um material de consulta para tradutores nos tenha feito optar por dar mais peso à compilação e exploração do corpus em nossa metodologia.

Se considerarmos a perspectiva bilíngue, transportando o foco para os profissionais da tradução, podemos afirmar com VÁRADI e KISS (2001 *apud* TAGNIN e TEIXEIRA 2004, p. 315): -dicionários bilíngues, de modo geral, costumam apresentar apenas uma lista de equivalentes, de pouca ou nenhuma ajuda ao tradutor, pois não fornecem informações que permitam uma adequação dos termos a um contexto específico.

Nesse sentido, a amostra de glossário a ser desenvolvida nesta dissertação, composta apenas por uma parcela específica do léxico da cachaça (ligada às palavras-chave mais recorrentes do corpus compilado), germina -dessa estreita relação que têm os dicionários técnicos com um público-alvo específico e cada vez mais expressivo: o tradutor (TEIXEIRA 2008, p. 2). Isso faz com que nossa atenção abandone um pouco o termo (do ponto de vista de sua organização conceptual, como é de praxe estudá-lo) e se volte mais fortemente para as unidades de tradução presentes em textos com a temática cachaça. A seguir exploramos em que medida esses conceitos coincidem e se diferenciam.

3.3 Palavra vs termo, dicionário vs glossário

O termo, ou unidade terminológica, é o objeto de estudo da Terminologia e foi definido pelo instaurador dos princípios fundadores da área da seguinte maneira: -uma unidade terminológica consiste em uma palavra à qual se atribui um conceito como significado (WÜSTER, 1998, p. 21 *apud* KRIEGER e FINATTO 2004 p. 76). Para alguns autores, no entanto, não há uma diferença, a priori, entre termo e unidades lexicais da língua geral, ou palavra. O que há são signos linguísticos que podem realizar-se no discurso como termo ou como palavra, dependendo da situação comunicativa, como explica Cabré (2003, p. 189-190):

Postulamos que uma unidade lexical, por si, não é terminológica nem geral; é geral, a princípio, mas adquire significado especial ou terminológico quando ativada pelas características pragmáticas do discurso. [...] Qualquer unidade lexical teria, assim, o potencial de ser uma unidade terminológica.¹⁵

¹⁵ *We postulate that a lexical unit is by itself neither terminological nor general but that it is general by default and acquires special or terminological meaning when this is activated by the pragmatic characteristics of the discourse. [...] Any lexical unit would thus have the potential of being a terminological unit.*

Almeida (2006, p. 88) também afirma que -a diferença entre termo e palavra se observa, fundamentalmente, na situação comunicativa. Desta maneira, entende-se por termos unidades lexicais pertencentes à língua geral, mas que se diferenciam do acervo de palavras (léxico) comuns porque ocorrem de forma natural, e em maior frequência, em cenários comunicativos específicos, podendo estes ser de caráter científico ou técnico. Para Cabré (1993, p. 169):

De fato, a peculiaridade mais notável da terminologia, em contraste com o léxico comum, é que ela serve para designar os conceitos próprios das áreas e atividades de especialidade. Em consequência, os termos são fundamentalmente conhecidos por especialistas de cada uma dessas áreas, e aparecem com elevada frequência nos documentos especializados de cada uma delas.¹⁶

Sobre a escolha do termo -dicionário|| – em vez de -vocabulário|| e/ou -glossário|| – para nomear a amostra de obra terminográfica resultante desta dissertação, apesar de termos consciência de que se trata de uma obra voltada para uma área especializada (caso em que -vocabulário|| e -glossário|| seriam mais adequados, de acordo com M.A. Barbosa, 2001), o termo -dicionário|| parece ter mais apelo junto ao público leigo e semiespecializado, por ser o mais conhecido e divulgado. Além disso, como estamos abordando o vocabulário especializado da temática -cachaça|| de um ponto de vista mais lexical (e não tanto de acordo com os preceitos teórico-metodológicos da Terminologia propriamente), consideramos o resultado obtido como um repertório que poderíamos chamar, como defendemos mais acima, de lexicologia especializada, e não propriamente de terminologia, *stricto sensu*.

Por fim, nos apoiamos em M. A. Barbosa (2001), que faz uma discussão muito relevante sobre a terminologia das obras dicionarísticas ao longo de sua história, mostrando que os termos -dicionário||, -dicionário terminológico||, -vocabulário|| e -glossário||, em vários contextos, aparecem como intercambiáveis.

[...] podemos observar, no entanto, que, ainda nos tempos atuais, persiste a pluralidade de denominações de um mesmo conceito de obra lexicográfica e, inversamente, pluralidade de conceitos para uma mesma denominação. (M. A. BARBOSA 2001, p. 25)

¹⁶ *En efecto, la peculiaridad más notable de la terminología, en contraste con el léxico común, consiste en que sirve para designar los conceptos propios de las disciplinas y actividades de especialidad. En consecuencia, los términos son conocidos fundamentalmente por los especialistas de cada una de esas materias, y aparecen con una frecuencia muy elevada en los documentos especializados de cada disciplina.*

[...] obras da mesma natureza e função são classificadas de maneira diversa, segundo os critérios adotados por este ou aquele autor, fato que conduz à existência de numerosas denominações para o mesmo núcleo conceptual ‘obra lexicográfica / terminográfica’ (CF *glossário, vocabulário, dicionário técnico, dicionário terminológicos, etc.*)¹⁷ (id. *ibid.*, p. 32)

Para o conjunto de entradas / termos que serão trabalhados, é preciso coletar informações sobre os mesmos no corpus de estudo e, uma vez identificados –organizar esses dados de acordo com o produto visado (MÜLLER e RABELLO 2013, p. 31). Esta organização se dá por meio de fichas terminológicas, que podem ser definidas como –um registro completo e organizado de informações referentes a um dado termo (KRIEGER e FINATTO 2004, p. 136). Ou seja, da ficha terminológica devem constar as informações mais importantes de cada termo, pois serão utilizadas para elaborar as entradas de cada verbete de um determinado repertório, de acordo com as características específicas dessa obra lexicográfica / terminográfica.

Ao conjunto de fichas terminológicas organizadas de forma eletrônica dá-se o nome de banco de dados. A seguir, apresentamos esses dois conceitos fundamentais da prática dicionarística.

3.4 Coleta de dados: ficha terminológica e banco de dados

O produto final do trabalho terminológico, que seria o dicionário especializado ou glossário de uma determinada área, pressupõe várias etapas de trabalho. Entre essas etapas, a organização dos dados recolhidos em fichas terminológicas é uma das mais importantes. Para Cabré (1993, p. 281-282):

As fichas terminológicas são materiais estruturados que devem conter toda a informação relevante sobre cada termo. As informações apresentadas são extraídas das fichas de registro e da documentação de referência, e se apresentam seguindo critérios previamente fixados. Há muitos modelos de fichas terminológicas, de acordo com os objetivos de cada trabalho e das necessidades de cada projeto.¹⁸

¹⁷ Itálicos da autora.

¹⁸ *Las fichas terminológicas son materiales estructurados que deben contener toda la información relevante sobre cada término. Las informaciones que presentan se extraen de las fichas de vaciado o de la documentación de referencia, y se representan siguiendo unos criterios fijados previamente. Hay muchos modelos de fichas terminológicas, de acuerdo con los objetivos de cada trabajo y las necesidades de cada organismo.*

A ficha terminológica é essencial para o desenvolvimento de um glossário, pois se constitui num verdadeiro dossiê do termo, contendo toda a sorte de informações que se mostrarem pertinentes para o público-alvo a que a obra dicionarística se destina. Por esta razão, ela deve ser planejada logo no início do trabalho. Importa ressaltar que não há um modelo ideal de ficha terminológica, cada ficha deve refletir as necessidades do projeto, isto é: para que e para quem está sendo feito? Isso auxilia o pesquisador a prever quais campos deverão constar da ficha de coleta de dados.

De acordo com a Teoria Comunicativa da Terminologia, o que deve orientar a abertura de cada ficha é o termo e não o conceito, significando que cada ficha pode comportar campos de equivalências em outras línguas, variantes e sinônimos, por exemplo.

Durante muito tempo, a ficha terminológica foi elaborada e preenchida manualmente. O advento dos computadores permitiu sua informatização e a construção de bancos de dados, que são coletâneas de fichas eletrônicas relacionadas entre si. Para preencher as -fichas de um banco de dados (que pode ser, por exemplo, uma planilha eletrônica em que cada coluna representa um campo de pesquisa / coleta e cada linha representa um termo ou entrada do dicionário), é preciso um corpus de textos da área em que a pesquisa será realizada.

Com o advento da informática, as propostas para compor obras de léxico especializado multilíngues passaram a basear-se na compilação prévia de um corpus de especialidade nas variedades linguísticas de interesse, balanceado e em formato eletrônico (FROMM, 2008). Atualmente, pressupõe-se que todo o registro de entradas num banco de dados obedeça ao princípio de estas terem sido identificadas a partir de um corpus.

Vários modelos de ficha já foram propostos e, entre eles, podem-se citar diretrizes fornecidas por Cabré (1993), Aubert (1996), Bacellar (2002), Krieger e Finatto (2004) e Almeida (2006). Para Cabré (1993, p. 282), a inclusão ou omissão de campos tradicionalmente usados deve considerar os objetivos da obra a ser elaborada, e quais informações serão oferecidas ao consulente – ou seja, qual será a microestrutura dos verbetes. Quando estas fichas são organizadas na forma de um repertório consultável, é preciso planejar, também, de que maneira serão dispostas as informações. A esta organização dá-se o nome de macroestrutura. A seguir, aprofundamos um pouco esses dois conceitos.

3.4.1 Macroestrutura e microestrutura

Ao definir macroestrutura de um dicionário, Barros (2004, p. 151) esclarece que:

(...) por macroestrutura entende-se a organização interna de uma obra lexicográfica ou terminográfica. Esse tipo de organização está relacionado às características gerais do repertório, ou seja, à estruturação das informações em verbetes (que podem se suceder vertical e/ou horizontalmente), à presença ou não de anexos, índices remissivos, ilustrações, setores temáticos, mapa conceptual e outros.

Krieger e Finatto (2004) entendem que a organização dos verbetes pode ocorrer em ordem temática e subtemática, refletindo a estruturação conceitual de um domínio concebida pelo especialista da área, ou, então, os verbetes podem ser apresentados em ordem alfabética, o que é mais comum. Para cada verbete, ou entrada, há um certo número de informações que se opta por apresentar, dependendo do público-alvo e de outros fatores metodológicos e práticos. Dá-se o nome de microestrutura a essa organização.

Por microestrutura entende-se o conjunto de informações acerca de uma dada entrada do dicionário (ou lema), que pode incluir, por exemplo, a própria entrada, informação gramatical (se houver), os equivalentes na(s) língua(s) de chegada, a definição e os contextos reais de uso, as possíveis variações terminológicas, as informações enciclopédicas, e uma menção a outras entradas que possuam relações semânticas com o lema, como sinônimos, hiperônimos e hipônimos. Almeida (2006) pontua que dentre as formas sinônimas, a apresentação da definição deve vir junto ao termo de uso mais difundido, com remissões para as demais formas, ainda que o termo mais difundido não seja o termo normalizado.

De acordo com a definição de Barros (2004, p. 156):

(...) a microestrutura compreende a organização dos dados contidos no verbete, ou melhor, o programa de informações sobre a entrada disposto no verbete. Três elementos devem ser levados em consideração, quando da distribuição dos dados na microestrutura: a) o número de informações transmitidas pelo enunciado lexicográfico / terminográfico; b) a constância do programa de informações em todos os verbetes dentro de uma mesma obra; c) a ordem de sequência dessas informações.

Para preencher as fichas de um banco de dados para, posteriormente, gerar um repertório consultável pelo público-alvo a que se destina, o primeiro passo é compilar o corpus que servirá de ponto de partida para a coleta de dados. No caso desta pesquisa, o corpus eletrônico foi compilado e explorado seguindo a abordagem de Linguística de Corpus, que apresentamos no próximo capítulo.

4. LINGUÍSTICA DE CORPUS: O COMPUTADOR A SERVIÇO DA LINGUAGEM

O desenvolvimento da tecnologia tem exercido um grande impacto na disseminação do conhecimento e o computador apresenta-se como uma das mais importantes ferramentas de trabalho da sociedade moderna, contribuindo não só para o aumento da produtividade, mas também para a melhoria da qualidade e rapidez da entrega de produtos e resultados de pesquisas. As indústrias se beneficiaram da profusão de máquinas surgidas nas últimas décadas, mas também as áreas que permeiam os estudos científicos em toda sua amplitude, possibilitando experiências que, sem o uso dos computadores, seriam inviáveis, devido ao alto custo e/ou dispêndio de tempo. O mesmo se aplica aos estudos linguísticos.

A partir da década de 1990, com a popularização dos computadores pessoais, a tecnologia passou a abastecer o campo com softwares habilitados a catalogar e categorizar dados advindos de textos impressos ou transcrições de textos orais, impulsionando inúmeras possibilidades de análise das línguas e suas variações. A este novo campo de investigação da linguagem deu-se o nome de Linguística de Corpus (LC), *Corpus Linguistics* em inglês.

A LC é definida por Berber Sardinha (2004, p. 3) como a área de estudo que trata da coleta e da exploração de corpora, ou conjunto de dados linguísticos textuais coletados criteriosamente, com o propósito de servirem para a pesquisa de uma língua ou variedade linguística. A esse conjunto de dados linguísticos dá-se o nome de corpus (corpora, no plural).

Os textos devem estar em formato eletrônico. O que significa dizer que uma quantidade média ou grande de textos impressos não é considerada corpus para a LC, já que os dados linguísticos precisam, necessariamente, estar em um formato que possa ser processado por computador. O objetivo de um corpus, de acordo com Kennedy (1998), é permitir a análise da língua em uso para que se possa fazer descrições linguísticas.

Segundo Trask (2004, p. 364), -a partir de corpora, podem-se fazer observações precisas sobre o real comportamento linguístico de falantes reais, proporcionando informações altamente confiáveis e isentas de opiniões e de julgamento prévios sobre os fatos de uma língua. Ou seja, por meio de um corpus é possível descrever a língua de forma objetiva. É nesta versão da Linguística moderna que dados, antes impossíveis de serem investigados, tornaram-se perceptíveis aos olhos humanos, levando-nos para outra avenida do conhecimento. Esses novos fatos, de acordo com Berber Sardinha (2004), só podem ser constatados através da observação empírica, por meio de exemplos de uso real da língua.

Entretanto, a pesquisa em LC nem sempre teve credibilidade. De acordo com Sinclair (2004), a eficiência dos corpora não foi reconhecida enquanto sua importância não ficou comprovada. Muito se argumentou no passado, por exemplo, que um corpus jamais poderia representar uma língua como um todo. A esse respeito, Vasilévski (2007) contra-argumenta que:

(...) cabe a defesa de que se um corpus apropriado para pesquisa não representa a língua, então, ainda não há forma de fazê-lo, porque seguramente, pesquisar a partir de dados inventados ou isolados constitui uma forma bem mais limitada, e nada representativa, de estudar a língua. Ainda, parece haver certo exagero quanto à falta de representatividade (...). Essa discussão pode culminar com a conclusão de que não há como estudar a língua, tendo em vista que, se uma densa e apropriada massa linguística não a representa, o que mais pode representá-la? (VASILÉVSKI 2007, p. 57).

O que Vasilévski defende é que, apesar das críticas, é por meio da LC que os estudos da linguagem têm sido redefinidos ao longo das últimas décadas, e que com o auxílio de suas metodologias, podemos enxergar padrões no uso da língua que eram difíceis de serem capturados antes dos computadores. Nas palavras de Tognini-Bonelli (2010), a LC permite reexaminar certos pressupostos linguísticos nunca antes contestados. Ainda na década de 1990, Fillmore (1992) já havia registrado:

Eu não acho que possa haver corpora, por mais extensos que sejam, que contenham informações a respeito de todas as áreas do léxico e da gramática da língua inglesa que eu queira explorar... [mas]... Todo corpus [...] por menor que seja, ensinou-me fatos que eu não posso imaginar ter descoberto de outra forma.¹⁹

4.1 Um breve apanhado histórico da Linguística de Corpus

Alguns anos antes de os modelos compactos de computadores serem conhecidos, o que só aconteceu a partir da década de 1980, foi lançado o primeiro corpus linguístico eletrônico de linguagem escrita (em 1964), chamado *Brown University Standard Corpus of Present-day American English* (BERBER SARDINHA 2004, p. 3). O Brown Corpus, como ficou conhecido, continha um milhão de palavras (hoje considerado pequeno, para língua geral), e foi um grande feito para aquele tempo. À época, todos os textos utilizados para a

¹⁹ *I don't think there can be any corpora, however large, that contain information about all of the areas of English lexicon and grammar that I want to explore...[but]... Every corpus [...] however small, has taught me facts that I couldn't imagine finding out about in any other way.*

composição do corpus tiveram que ser transferidos para o computador por meio de cartões perfurados, um a um, porque essa era a tecnologia disponível.

No entanto, foi um corpus não-computadorizado, datando de 1959, a verdadeira origem dos corpora atuais: o SEU – Survey of English Usage, compilado por Randolph Quirk (BERBER SARDINHA, 2000). A composição do corpus era bem sistemática, pois limitou um número fixo de duzentos textos e uma amostra de 5.000 palavras para cada texto. O corpus foi organizado manualmente, em fichas de papel. As palavras foram analisadas e categorizadas gramaticalmente, servindo de base para os etiquetadores, hoje informatizados.

Além das limitações físicas (os computadores eram máquinas enormes e caras, que ocupavam salas inteiras), os programas podiam demorar até dias para processar os dados. O corpus Brown surgiu em uma época em que tal método de investigação da língua era discutido, uma vez que se defendia que os dados necessários para o estudo linguístico estavam dentro da mente dos pesquisadores falantes dessas línguas e eram acessíveis por meio da introspecção (ideia seminal da Linguística Gerativa), eliminando-se, assim, a necessidade de coletar e arquivar grandes quantidades de dados produzidos por terceiros. Essa foi uma visão instaurada a partir da publicação da obra *Syntactic Structures*, de Noam Chomsky (RAJAGOPALAN, 2007), claramente conflitando com os métodos de pesquisa empíricos propostos pela LC, que privilegiava a observação de dados linguísticos concretos.

Nessa mesma época, havia muitas críticas à compilação manual de corpora, pois o processo era considerado pouco confiável. Contudo, quando os computadores se tornaram o centro do progresso científico e passaram a equipar centros de pesquisas universitários nos anos de 1960, esse cenário começou a mudar de forma lenta, mas progressiva.

Na transição entre as décadas de 1980 e 1990, a invenção do scanner, a disponibilidade de textos já produzidos eletronicamente e o lançamento de ferramentas de processamento para grandes quantidades de dados popularizaram o estudo linguístico baseado em corpus. Atualmente há corpora contendo bilhões de palavras, que impulsionam os mais diversos estudos para descrever aspectos variados das línguas.

A LC se difundiu por todo o mundo, tem várias publicações acadêmicas próprias e é tema de inúmeros eventos realizados anualmente, que visam abrir um espaço de discussão para as questões relativas à elaboração e manutenção de corpora, ao intercâmbio de recursos e ideias referentes à pesquisa baseada em corpus e à formação de parcerias entre pesquisadores e instituições (BERBER SARDINHA, 2008).

A seguir, apresento os pressupostos teórico-metodológicos básicos das pesquisas em LC que adotamos nesta dissertação.

4.2 Características gerais dos estudos em Linguística de Corpus

A LC tem no corpus, em si, seu objeto central de estudo, em que todas as análises se baseiam. Segundo Berber Sardinha (2004, p. 90), três princípios fundamentais embasam os estudos em Linguística de Corpus:

4.2.1 **Ocorrência:** pode-se analisar apenas o que está no corpus. –Os itens devem estar presentes, itens que não ocorreram não são incorporados porque não são observáveisl.

4.2.2 **Co-ocorrência:** a ocorrência de um item é relacionada com a ocorrência conjunta de outros fenômenos linguísticos. Os itens devem estar na presença de outros itens;

4.2.3 **Recorrência:** é necessário que um fenômeno ocorra com frequência para que seja analisado e que generalizações possam ser feitas. –Os itens devem estar presentes pelo menos duas vezes. Isso não significa que itens de frequência 1 não tenham relevância.

Alguns outros critérios a serem considerados na compilação de um corpus são, de acordo com o mesmo autor (BERBER SARDINHA 2004, p. 18-19):

- a) **Propósito:** os textos de um corpus devem ser coletados com uma finalidade específica, seguindo critérios de construção pré-definidos, garantindo, assim, que este seja representativo de uma área específica ou da variedade linguística a ser descrita.
- b) **Autenticidade:** os textos não podem ter sido produzidos para fins da pesquisa em foco, devem ter sido produzidos naturalmente.

Há na literatura (p. ex. Berber Sardinha, 2004 e 2002; Sinclair, 2004), recomendações de que se deve considerar não só o tamanho dos textos de um corpus, mas também a variedade de autoria, para que a amostra não reflita predominâncias advindas de textos de um(a) mesm(o/a) autor(a). Os teóricos da LC também advogam a favor do uso de textos integrais na composição dos corpora, mas, ainda assim, há projetos que trabalham apenas com porcentagens da obra total – essa escolha é justificável nos casos em que problemas com

direitos autorais impossibilitariam a compilação e disponibilização do corpus. Outra ressalva é a de que não se podem fazer generalizações sobre a natureza de determinada língua ou variedade linguística com base em um corpus contendo apenas um tipo de texto, ou um número muito limitado de tipos de textos.

Pode-se afirmar que qualquer leitura cautelosa sobre a LC direcionará o leitor à compreensão de que o tamanho de um corpus, assim como sua representatividade, são aspectos frequentemente discutidos e levados em consideração por todos os teóricos e especialistas da área. Desse modo, ambos os critérios serão discutidos mais detidamente no item 4.5, levando-se em consideração que são um dos cerne da compilação dos dados que constituem nosso objeto de análise e um dos resultados concretos de nossa pesquisa.

4.3 Tipologia de corpora

Os corpora podem variar conforme sua estruturação, seu tamanho, e sua composição. Um corpus dedicado aos estudos linguísticos pode almejar a descrição de uma língua geral, ou apenas recortes da mesma, como é o caso do corpus desta dissertação. A seguir, apresentamos alguns dos critérios de classificação de corpora levantados por autores na literatura da área, tais como Baker (1995), Berber Sardinha (2004), Tagnin (2005) e Bauer e Aarts (2008) pertinentes ao nosso trabalho.

Quanto à organização, um corpus pode ser comparável ou paralelo (TAGNIN, 2005). Ele é **comparável** quando contém textos similares em duas línguas distintas, com características semelhantes, tais como gênero, tamanho, data de publicação, área e subárea temáticas etc. Por exemplo: 150 artigos de divulgação sobre a cachaça retirados da web, escritos originalmente em português do Brasil, e 150 artigos sobre o mesmo tema escritos originalmente no inglês americano, produzidos dentro de certo período de tempo. Um corpus **paralelo**, por sua vez, contém pares de textos numa dada língua de partida e sua respectiva tradução para uma ou mais línguas de chegada. Os originais e traduções podem estar **alinhados** (isto é, sentenças equivalentes podem ser visualizadas simultaneamente em uma ferramenta de busca) ou não.

Quanto à **relevância, homogeneidade e sincronicidade**, Bauer e Aarts (2008) elucidam que um importante aspecto a se considerar é que o corpus é selecionado a partir de certa arbitrariedade inevitável. Dessa forma, os critérios de relevância referem-se à composição de materiais que, dado o conhecimento prévio do pesquisador, são considerados

pertinentes aos propósitos da pesquisa. Os materiais coletados podem ser sincrônicos ou diacrônicos; ou seja, devem ser selecionados dentro de ciclos naturais, para que possam ser usados como exemplo de padrões textuais familiares a uma dada época histórica / cultural / linguística, ou acompanhar mudanças ao longo de anos, décadas, séculos etc.

Comumente aponta-se que o limite do tamanho para um corpus seria a capacidade de armazenamento e processamento da ferramenta computacional empregada para manter e analisar o mesmo, o que é muito variável. Os critérios tamanho e representatividade, por sua relevância, serão discutidos mais detidamente na próxima seção (item 4.5).

Quanto às **línguas**, um corpus pode ser compilado com textos em um idioma, dois ou mais (monolíngue, bilíngue e multilíngue, respectivamente). Os textos podem ser coletados em diferentes fontes (ex. jornais, livros, revistas, entrevistas de rádios, sites da internet). A linguagem pode ser de cunho geral ou especializado / técnico, o modo pode ser o falado (transcrito / gravado, acessível por áudio) ou escrito, e os textos representarem variantes regionais ou dialetais (BERBER SARDINHA, 2004).

Ainda de acordo com Berber Sardinha (2004), a **finalidade** de um corpus pode ser de estudo (corpus a ser descrito), de referência (para contrastar com o corpus de estudo) e de treinamento (para desenvolvimento de aplicações e ferramentas de análise). A seguir, discutimos mais detidamente as questões da representatividade e do tamanho do corpus, um ponto geralmente polêmico nos estudos de LC dedicados à compilação de corpora.

4.4 A problemática tamanho / representatividade do corpus em LC

Tribble e Johns (1990) propuseram que se desse o nome de corpus a -grandes compilações de documentos de um autor em particular, ou um representante de um gênero em particular, ou os escritos de um tópico específico²⁰. Portanto, quando se trata de tamanho, é preciso notar que, se as amostras forem de tamanho muito reduzido, pode ser que o corpus não consiga representar a totalidade do objeto investigado, e no caso de alguns documentos serem muito maiores que outros, é possível que o corpus reflita idiossincrasias dos autores. A não ser que o objetivo da pesquisa seja o de avaliar o estilo empregado por um determinado autor e suas obras, essa característica não é desejável num corpus.

²⁰ *large compilations of documents by a particular author or representative of a particular genre, or else writings of a particular topic.*

Aarts (1991, p. 45), definiu que: –um corpus é entendido como sendo uma coleção de textos corridos (...) e as amostras podem ser de qualquer tamanho²¹. A importância dessa definição é a ratificação daquilo que muitos autores esclarecem: é preferível que o tamanho do corpus sirva ao propósito da investigação em vez de julgar sua qualidade pelo critério do tamanho puramente. Isso posto, é fundamental termos em mente que quando a literatura cita –corpora de grandes proporções^{ll}, o termo é empregado em comparação às iniciativas pré-computacionais, e também às que os antecedem, já que o tamanho dos corpora tem aumentado exponencialmente nos últimos anos.

Para tentar definir o que seria a representatividade de um corpus é imprescindível que se considere que a coletânea de textos deve ter um propósito específico, inclusive para que seja definido seu tamanho ideal, que pode sofrer alterações durante a coleta. Isto é, os corpora devem ser vastos o suficiente para serem representativos e incluam os diversos registros encontrados na língua ou variedade linguística estudadas para que seja possível fazer generalizações.

Mesmo tendo as invenções tecnológicas e seus avanços viabilizado a construção de corpora de imensas extensões, não parece ser essa a característica fundamental ou definidora dos mesmos, pois, a depender da análise pretendida, um corpus de tamanho pequeno ou médio pode ser suficiente para generalizações e, principalmente, mais fácil de manejar e analisar a fundo. Nesse sentido, Bowker e Pearson (2002) argumentam que a definição de corpus como uma grande coleção de textos não é clara o suficiente para especificar o que se entende pelo adjetivo –grandell. Tognini-Bonelli (2001), por exemplo, propõe uma pergunta a esse respeito: em relação ao tamanho, como podemos saber que um corpus não é grande o suficiente para os nossos propósitos? Isso, de certa forma, também se relaciona ao fato de que a questão da representatividade não é clara e explicitamente verificada. Em alguns casos, o tamanho do corpus relaciona-se à disponibilidade de material que possa ser incluído no mesmo – precisamente o caso do corpus que compilamos durante esta pesquisa, como demonstraremos mais adiante.

Bauer e Aarts (2008) frisam que o tamanho do corpus deve considerar o esforço envolvido na coleta e análise de dados e o número de representações que se pretende caracterizar. Obviamente, os autores mencionados não renunciam à necessidade de um

²¹ *a corpus is understood to be a collection of samples of running text (...) and the samples may be of any length.*

corpus ser representativo da língua ou variedade a ser estudada; contudo, indicam que essa representação total é utópica. Bowker e Pearson também salientam (2002, p. 9):

Infelizmente não há regras estabelecidas para determinar o tamanho ideal de um corpus. Esta é uma decisão a ser tomada com base em fatores como as necessidades do projeto, a disponibilidade de dados e a quantidade de tempo disponível. Deste modo, é fundamental se ater ao fato de que maior não é sempre melhor. É possível que se encontrem mais informações úteis em um corpus que é pequeno, mas bem construído, do que em um que é maior, mas não é customizado para atender a necessidades específicas.²²

4.5 Ferramentas de exploração de corpora

Para a exploração de corpora eletrônicos, duas ferramentas de análise linguística têm sido mais comumente usadas na literatura: AntConc (ANTHONY, 2018), gratuita, e WordSmith Tools (SCOTT, 2016), paga. Elas oferecem recursos ligeiramente diferentes, mas há certas funcionalidades básicas que são comuns a todas as ferramentas criadas para explorar corpora:

- **Listadores de palavras** (*Wordlist*): elencam quais palavras e quantas vezes ocorrem nos textos escolhidos (vide Figura 1).
- **Listadores de palavras-chave** (*Keyword List*): comparam as listas de palavras de dois corpora e analisam sua frequência relativa, usando cálculos estatísticos que permitem afirmar que certas palavras do corpus de estudo são -chave, isto é, ocorrem com uma frequência acima do que seria esperado, caso essa ocorrência fosse por acaso (vide Figura 2).
- **Concordanciadore**s (*Concord* ou *KWIC – Key Word in Context*): mostram todas as ocorrências de uma palavra ou expressão de busca (também chamada de nóculo) num dado corpus ladeada por seus contextos imediatos, uma linha por ocorrência, com a palavra de busca centralizada e, geralmente, em destaque. Permitem também a ordenação alfabética de palavras do contexto à direita e/ou à esquerda da palavra, ou expressão de busca, para que fique mais fácil identificar padrões léxico-gramaticas (vide Figura 3).

²² *Unfortunately, there are no hard and fast rules that can be followed to determine the ideal size of a corpus. Instead, you will have to make this decision based on factors such as the needs of your project, the availability of data and the amount of time that you have. It is very important, however, not to assume that bigger is always better. You may find that you can get more useful information from a corpus that is small but well-designed than from one that is larger but is not customized to meet your needs.*

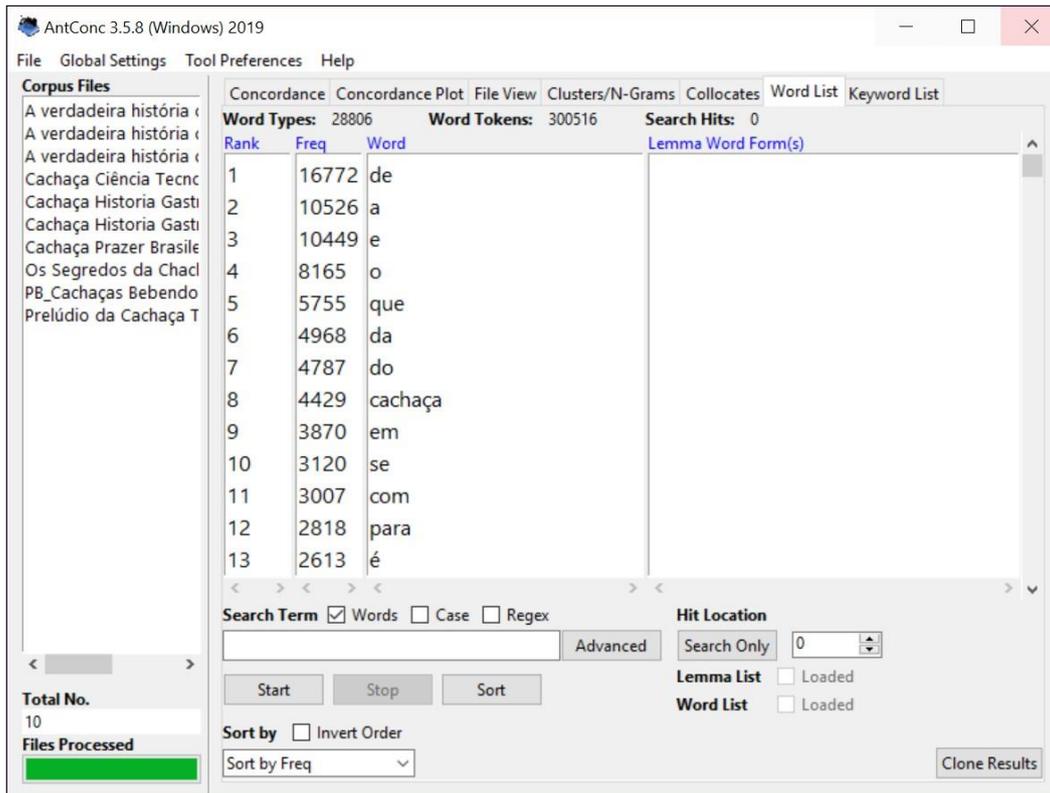


Figura 1: Lista parcial de palavras (*Word List*) do subcorpus de português do *Corpus da Cachaça*.
 Fonte: elaboração própria.

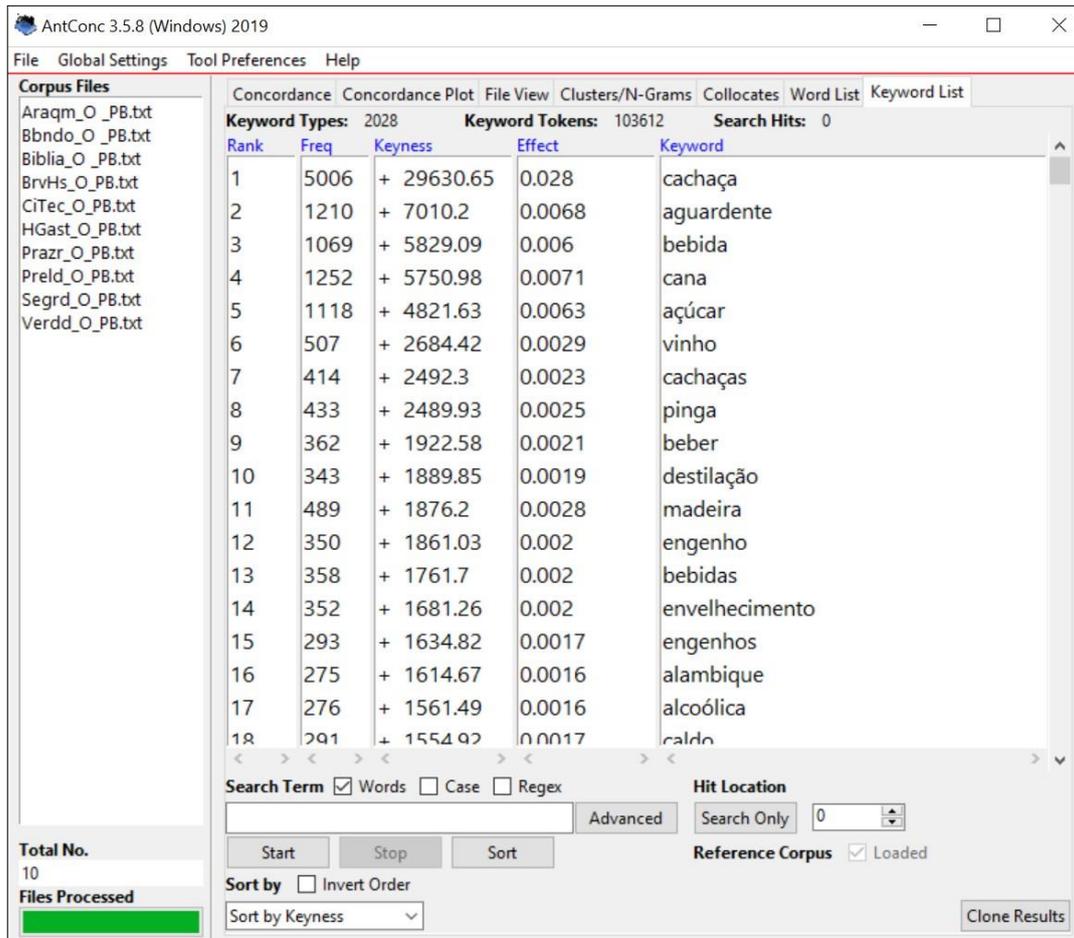


Figura 2: Lista parcial de palavras-chave (*Keyword list*) do subcorpus de português do *Corpus da Cachaça* no AntConc. Fonte: elaboração própria.

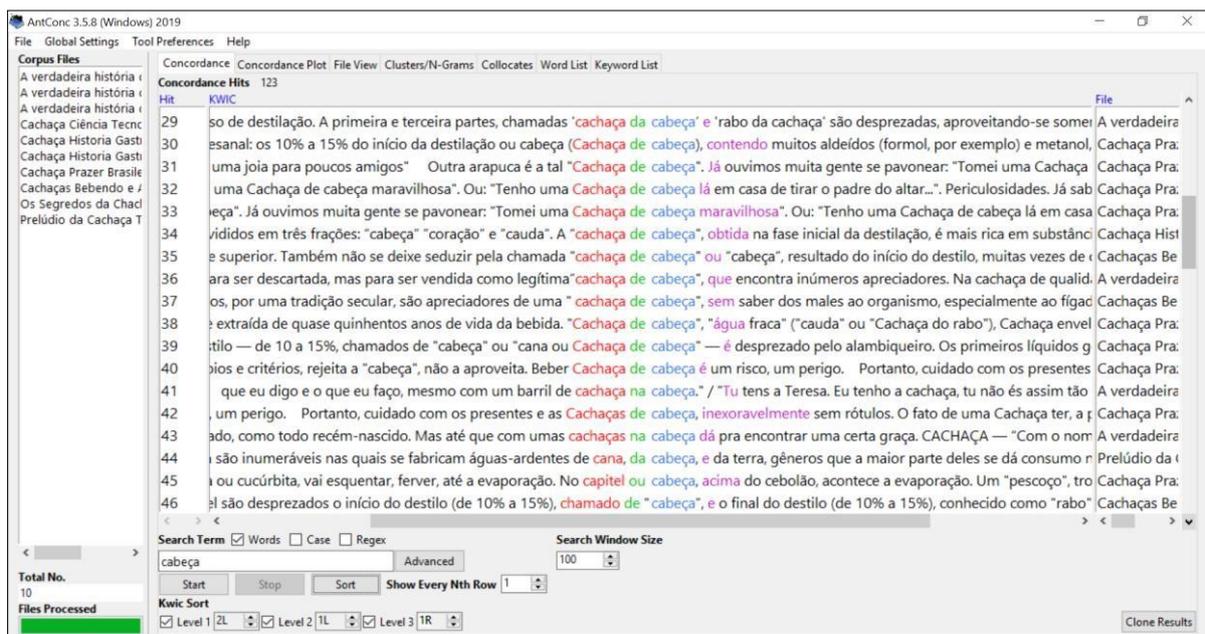


Figura 3: Excerto das linhas de concordâncias para -cabeça|| no subcorpus de português do *Corpus da Cachaça* no AntConc. Fonte: elaboração própria.

Para a análise de corpora paralelos, uma ferramenta que poder ser usada é o AntPConc, também criada por Anthony (2018). Depois de feito o alinhamento dos corpora paralelos nos pares de línguas (processo descrito no item 6.4), é possível obter os equivalentes para unidades de tradução em ambas as direções. Tais informações permitem a identificação de possíveis candidatos a termo, seu(s) equivalente(s) e variações linguísticas. A Figura 4 exemplifica como a ferramenta apresenta os dados na tela.

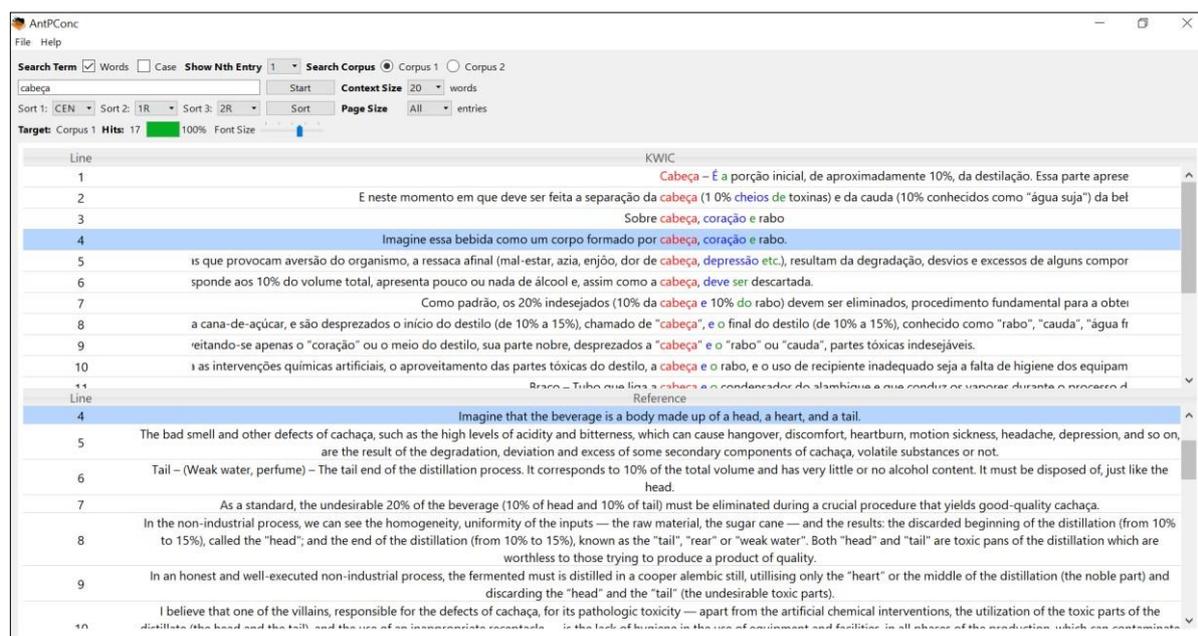


Figura 4: Excerto das ocorrências de -cabeçall nos textos de partida e respectivas traduções no *Corpus da Cachaça* no AntPConc. Fonte: elaboração própria.

5. A ALQUIMIA ENTRE LC, TERMINOLOGIA E TRADUÇÃO

Como aludido anteriormente, traduzir não significa converter palavras de uma língua em outra. Como todo idioma carrega características culturais indelévels, as escolhas tradutórias devem se pautar pelo tipo de texto a ser traduzido, sua finalidade, o público a que se destina e o tipo de adequações culturais necessárias para que as ideias sejam apropriadamente veiculadas.

Há décadas as definições dadas à palavra -tradução são contestadas por diversos autores. Paulo Rónai (1976, p. 3-4) observou que:

Ao definirem -tradução, os dicionários [...] limitam-se a dizer que -traduzir é passar para outra língual. A comparação mais óbvia é fornecida pela etimologia: em latim, *traducere* é levar alguém pela mão para o outro lado, para outro lugar. O sujeito deste verbo é o tradutor, o objeto direto, o autor do original a quem o tradutor introduz num ambiente novo [...] mas a imagem pode ser entendida também de outra maneira, considerando-se que é ao leitor que o tradutor pega pela mão para levá-lo para outro meio lingüístico que não o seu.

Nesse sentido, a tradução pode ser um ato de comunicação complexo, pois a forma de recepção do texto traduzido no seu contexto de chegada depende, em grande medida, do preparo do tradutor, assim como de suas escolhas estratégicas. Isso pode justificar o fato de os tradutores especializados reconhecerem a importância de dominar as terminologias, necessitando identificá-las formal e semanticamente para traduzirem adequadamente (KRIEGER e FINATTO 2004, p. 65-68).

Krieger, Maciel e Finatto (2000) já afirmavam, há vinte anos, que a publicação de textos especializados se multiplica em progressão geométrica, tornando impraticável a pesquisa terminológica tradicional feita, até há pouco tempo, a ponta de lápis e olho nu. Relembrando que uma das maiores premissas da LC é a identificação de padrões de uso e de regularidades nas associações entre unidades lingüísticas, a familiaridade entre a Terminologia e a Lingüística de Corpus torna-se óbvia, pois esta dispõe de recursos e ferramentas de análise para abastecer a outra.

Para Bevilacqua (2013), a LC, além de estabelecer os princípios e critérios para a compilação de corpora, oferece recursos e ferramentas que auxiliam nas diferentes etapas metodológicas terminográficas: desde a própria compilação do corpus, passando pela identificação de candidatos a termos e fraseologias e chegando à identificação de elementos que permitem a elaboração de definições.

Tagnin e Bevilacqua (2013) esclarecem que a aproximação entre Terminologia e LC ocorreu entre o final dos anos oitenta e início dos anos noventa, época em que surgem novos paradigmas teóricos para a Terminologia, quando se propunha que os termos deviam, então, ser identificados e descritos partindo de seus contextos de uso, ou, mais especificamente, de sua ocorrência em textos especializados. Segundo as autoras, essa mudança pode ser associada também aos avanços feitos pela LC, impulsionada pelo desenvolvimento do campo computacional. É nesse sentido que as autoras enfatizam que os avanços dos estudos em LC têm motivado mudanças nos procedimentos metodológicos para a descrição e sistematização de terminologia.

Conforme afirmam Krieger e Finatto (2004, p. 186), -a grande maioria das terminologias é composta por sintagmas, isto é, por termos integrados por mais de uma unidade de palavra, tal como, no caso da temática cachaça, -coração do destilol, -bagaço da uvall, -compostos voláteis, -substâncias aromáticas, entre tantos outros. A mesma observação é feita por Tagnin (2005, p. 30), a respeito das colocações: -combinação lexical consagrada de duas ou mais palavras de conteúdo: por exemplo, dizemos *red cabbage* em inglês, mas -repolho roxo em português; *rocking chair* em inglês, mas -cadeira de balanço em português e não -cadeira balançante.

Como se percebe, vêm de longa data os passos dados rumo à consolidação da interface entre a LC, a Terminologia e a Tradução especializada, sendo uma de suas maiores contribuições, celebrada por várias pesquisas, a comprovação de que os atos tradutórios não implicam apenas na re-textualização de um sentido de uma língua em outra, mas também na transferência de conceitos de um sistema a outro, cujas bases linguísticas e culturais podem assentar em funcionamentos completamente diferentes.

5.1 Nem palavra, nem termo: Unidades de Tradução Especializadas (UTEs)

Uma das estratégias de extrema utilidade para o ato de traduzir é a delimitação de unidades de significação no texto de partida. Alves, Magalhães e Pagano (2000, p. 29) afirmam que, mesmo que apenas intuitivamente, sabemos que a tradução de um texto se dá por partes (não necessariamente sequenciais), as quais os autores chamam de Unidades de Tradução (doravante UTs), definidas como segmentos (independentes de tamanho e forma específicos) para os quais, em um dado momento, se dirige o foco de atenção do tradutor, tornando-se o ponto de partida para todo o trabalho processual da tradução. Vinay e

Darbelnet (1957, *apud* ALVES, MAGALHÃES e PAGANO, 2000, p. 30), por sua vez, já haviam proposto como definição de UTs: "o menor segmento de um enunciado cuja coesão de sinais seja tal que esses não possam ser traduzidos separadamente".

Um dos maiores desafios do processo tradutório, no entanto, é delimitar onde começam e terminam essas UTs, já que podem, por vezes, corresponder a uma palavra, a um sintagma, a uma frase, a uma oração ou até mesmo a um texto todo. Além disso, a delimitação das UTs não é algo objetivo, pois –as estratégias de tradução têm características predominantemente individuais; ou seja, a delimitação das UTs vai variar de tradutor para tradutor, e pode estar relacionada a seu grau de expertise. Para Alves, Magalhães e Pagano (2000), –a delimitação das UTs é o ponto de partida para uma boa tradução. Resta saber como elas se configuram nos textos especializados.

Em seu trabalho de extração (semi-) automática de Unidades de Tradução Especializadas (UTEs) em um corpus de culinária com vistas a produzir um dicionário voltado para o tradutor, Teixeira (2008, p. 220) explica:

(...) parecem existir unidades no texto técnico, que chamei de Unidades de Tradução Especializada, que diferem das unidades em geral compiladas por dicionários técnicos terminológicos. Elas podem ser maiores do que pareceria razoável considerar como uma –entrada de dicionário (p. ex.: –asse até que, enfiando um palito no meio, ele saia limpo, –bata as claras em neve até obter picos moles); podem compreender categorias até o momento desprezadas por esse tipo de obra (p. ex.: –pimenta-do-reino moída na hora, –junte os ovos um a um, –assadeira não untada) e podem não conter termo algum e ainda serem da maior importância para garantir a naturalidade na tradução (p. ex.: –enquanto isso, –de vez em quando, –aos poucos, –a gosto).

Essa reflexão afirma que as UTEs devem ser estabelecidas e analisadas com vistas a facilitar o processo tradutório, pois muitas vezes glossários técnicos bi- e multilíngues e tradutores inexperientes limitam-se ao âmbito da palavra isolada, ignorando os níveis sintagmático, frástico e textual. Afinal, como afirma Teixeira (2008, p. 221), aos tradutores cabe traduzir textos, não palavras isoladas. A autora, ao defender que o tradutor especializado deve trabalhar partindo dessas unidades textuais, acrescenta: –Por isso, [o tradutor] necessita conhecer a convencionalidade, os padrões linguísticos recorrentes em textos autênticos da área especializada em que trabalha. Assim, Teixeira propõe que as UTEs sejam levantadas em corpora eletrônicos representativos da área que se pretende estudar e com base nos três critérios fundamentais da LC (vide item 4.3): ocorrência, recorrência e co-ocorrência.

Nesta dissertação, adotaremos essa metodologia para o levantamento das entradas da amostra de glossário. A compilação do Corpus da Cachaça servirá como recurso para a visualização de algumas co-ocorrências de palavras, Unidades de Tradução Especializadas que o tradutor necessita conhecer para a produção textual na língua de chegada, o inglês. Inspirada em Teixeira (2008), fizemos um levantamento de palavras-chave em textos envolvendo a temática ‘_cachaça’, observando seus contextos imediatos para a identificação dessas UTEs. Os passos seguidos para a compilação e para a identificação e coleta desses padrões de ocorrência nesse corpus serão detalhados no capítulo 6, a seguir.

6. METODOLOGIA

A metodologia apresentada neste capítulo visa descrever os passos seguidos para a compilação do corpus de materiais sobre a cachaça, que propomos chamar de *Corpus da Cachaça*, e para a elaboração de uma amostra inicial do *Dicionário da Cachaça*, que visa reunir Unidades de Tradução Especializadas recorrentes no referido corpus na direção português → inglês. No que se segue, abordaremos a metodologia empregada no levantamento, coleta, organização e análise dos resultados obtidos neste trabalho.

6.1 Planejamento e coleta do corpus

A primeira etapa do trabalho, antes da coleta do material para o corpus, foi a indagação acerca dos critérios de seleção de textos para que pudessem cumprir os objetivos postulados. Para tanto, procuramos responder a algumas perguntas: para que tipo de pesquisa poderá servir este corpus? A quem se destinará? Quais fontes deve incluir? Qual o tamanho pretendido em cada língua?

Levando-se em conta que o principal objetivo desta dissertação foi produzir um corpus confiável para ser consultado por tradutores e para servir de base para uma amostra de dicionário português->inglês das unidades de tradução mais recorrentes sobre a temática, o corpus foi compilado a partir de um conjunto de materiais linguísticos impressos e publicados (livros), de fontes e autorias diversas e com os mais variados assuntos relacionados à cachaça. As obras abordam temas como: história, exportação, turismo, curiosidades, cultura, ciência, tecnologia, produção, características físico-químicas, gastronomia (receitas de pratos e drinks), divulgação, degustação e legislação relacionados à bebida. Dentre as obras coletadas, quatro possuem uma versão em língua inglesa.

Optamos por não coletar textos e/ou artigos sobre o tema disponíveis na Internet (mesmo sendo estes de fácil acesso e coleta) por não dispormos de tempo hábil ou conhecimento técnico suficiente sobre o tema para atestar a confiabilidade dos materiais. Julgamos que os materiais publicados, por já terem passado pelo crivo de um processo de seleção e edição de conteúdo para publicação impressa, consistiriam de textos mais confiáveis para o objetivo a que nos propusemos. A lista completa das obras inseridas no corpus, com as referências e especificações de cada uma, será apresentada no capítulo 7, de análise dos dados.

Após semanas de pesquisa em sites de bibliotecas, livrarias e na internet, identificamos os livros sobre o tema atualmente em circulação (que ainda estão sendo impressos ou não). Todos os que localizamos e que estavam disponíveis para compra foram adquiridos, em versão impressa, e tiveram que ser escaneados e transformados em formato digital com texto legível por computador. Muitos meses de trabalho foram dedicados à limpeza desses arquivos, dada a deficiência dos programas de OCR (reconhecimento óptico de caracteres), que gerou várias desconfigurações em todos os arquivos convertidos (p. ex.: troca da letra -çll por -qll ou -gll, da letra -dll por -bll, -óll pelo número -6ll, -ill pelo número -1ll, a letra -lll, a letra -tll, ou a letra -jll). Todo o material foi coletado e preparado entre fevereiro de 2019 e janeiro de 2020.

Em termos de tamanho, o objetivo inicial desta dissertação era compilar um corpus especializado de tamanho médio (250 mil a 1 milhão de palavras), e não fazer um levantamento exaustivo de todo o campo técnico / cultural da cachaça.

Quanto à composição, a intenção era criar um corpus, ao mesmo tempo, *comparável* e parcialmente *paralelo*. Comparável porque, seguindo os critérios apontados no item 4.3, ele seria constituído de textos originalmente escritos na língua de partida (o português) e de textos escritos originalmente na língua de chegada (o inglês), com características similares nas duas línguas quanto à tipologia textual, gênero, data de publicação e áreas temáticas. Isso se mostrou impraticável, já que não tivemos acesso a livros publicados originalmente em inglês sobre a cachaça; mas foi possível criar um *subcorpus paralelo alinhado* contendo as publicações bilíngues coletadas.

6.3 Dos livros ao corpus: preparo dos arquivos

O material de todas as publicações foi escaneado e salvo em .pdf editável, convertido para o formato .doc (Word), em que os problemas de conversão foram corrigidos, quando necessário e, finalmente, salvos como arquivos no formato .txt (texto sem formatação) com a codificação UTF-8, que é a codificação *default* do programa AntConc. Cada livro foi salvo em um arquivo contendo seu texto integral em uma das línguas (quando havia duas), com exceção de figuras, fotos e demais imagens, cujos locais de ocorrência no original foram devidamente marcados com etiquetas HTML, como mostra a Figura 5. A etiqueta <Fig> indica para o programa de processamento de corpus e para o pesquisador onde um elemento gráfico do material impresso foi omitido no texto, ao passo que as etiquetas <leg>... </leg>

delimitam o início e fim do texto das legendas desses elementos gráficos, permitindo que as mesmas sejam pesquisadas separadamente ou omitidas das buscas.

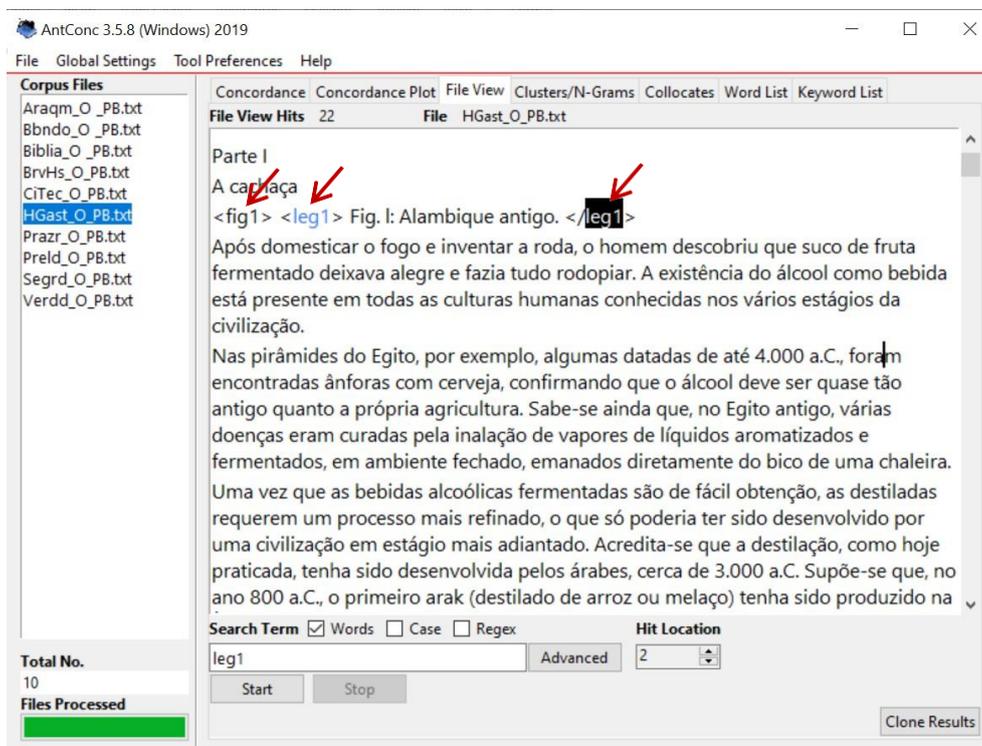


Figura 5: Etiquetas indicando figuras e imagens omitidas. Fonte: elaboração própria.

Similarmente, para que seja possível registrar tanto as informações de coleta quanto bibliográficas em textos de um corpus eletrônico, a LC utiliza um cabeçalho (Header), colocado no início de cada arquivo. Cabeçalhos são compostos de etiquetas HTML organizadas em campos temáticos, e servem para registrar as informações julgadas pertinentes para a pesquisa atual ou futura daquele corpus (p. ex.: autor, tradutor, editora, data e local de publicação, tipo / gênero textual, comentários do pesquisador etc.). Esse recurso permite que ferramentas de pesquisa ignorem essas informações durante as buscas, ou localizem informações específicas dentro do cabeçalho, utilizando os campos delimitados por suas etiquetas. O cabeçalho utilizado neste trabalho é baseado em um modelo de Teixeira (2008), como mostra a Figura 6.

```

*Arqm_O_PB.txt - Notepad
File Edit Format View Help
<Header>
  <title>
    <tit> Cachaça </tit>
    <fileName> Arqm_O_PB </fileName>
    <generalDomain> Cachaça </generalDomain>
    <specificDomain> Exportação, divulgação, produção, rótulos, drinks, receitas, degustação,
plantio, história, usos e costumes, aspectos sociais </specificDomain>
    <textType> Livro </textType>
    <subcorpus> Paralelo </subcorpus>
  </title>
  <sourceText>
    <language> O_PB </language>
    <source> Impresso </source>
    <publisher> Terra Brasil </publisher>
    <pubDate> 2011</pubDate>
    <pubPlace> São Paulo </pubPlace>
    <accessDate> 10 / 2019 </accessDate>
    <researcher> Silvia Albernaz Cançado </researcher>
    <comments> </comments>
  </sourceText>
  <author>
    <name> Araquém Alcântara (1), Manoel Beato (2), John Mark Norman / Tradução (3) </name>
    <institution> </institution>
  </author>
</Header>
A cachaça é brasileiríssima. Malvada, a do ó, imaculada, teimosa, quebra-goela, mau consolo, tome-juízo, tira-
teima... nossa língua registra mais de 500 dominações da mais brasileira das bebidas. Os documentos históricos
nos dizem que já era produzida em escala no Brasil do século 17. O destilado do caldo de cana teria começado com
o intuito de alegrar os escravos que trabalhavam nos engenhos de cana-de-açúcar. Com o tempo a produção chegou a
incomodar a família real portuguesa por concorrer com o vinho do Porto e com a bagaceira. Assim, a realeza
proibiu seu consumo durante certo período.
A proibição durou pouco. Pragmática, a realeza trocou-a por um imposto, mas acabou exagerando na carga
tributária. Em 1660 houve a Revolta da Cachaça, quando senhores de engenho de São Gonçalves, estado do Rio de

```

Figura 6: Exemplo de cabeçalho preenchido. Fonte: elaboração própria.

6.4 Alinhamento do corpus paralelo usando o LF Aligner

Como dito anteriormente, foram criados dois arquivos separados para os livros bilíngues: um contendo o texto escrito originalmente em português e outro contendo a respectiva tradução. Em seguida, os arquivos correspondentes foram alinhados utilizando o programa gratuito LF Aligner²³. Esse programa permite que o usuário faça o upload dos dois arquivos – texto de partida e texto de chegada – e ajuste o alinhamento no nível das sentenças, quando houver problemas, usando sua interface ou baixando um arquivo em forma de planilha, em que os textos estão lado a lado. Outra vantagem desse programa é que ele gera, quando solicitado, um arquivo num formato que pode ser usado como memória de tradução, para trabalhos futuros de tradução. Para alinhar os arquivos no programa, é preciso seguir os seguintes passos.

1. Na primeira tela, selecione o tipo de arquivo a ser produzido – selecionamos a primeira opção (txt – UTF 8);

²³ <https://sourceforge.net/projects/aligner/>.

2. Na segunda tela, selecione o número de línguas com que vai trabalhar (no caso do corpus deste trabalho, duas);
3. Na terceira tela, selecione os idiomas, começando pelo que será considerado língua de partida. No nosso caso, -language 1: Portuguese|| e -language 2: English||;
4. Na quarta tela, localize os arquivos no computador e faça o *upload* para cada idioma;
5. Na quinta tela, dependendo do resultado da segmentação automática feita pelo programa (que deve gerar um número mais ou menos semelhante de segmentos em cada arquivo), clique na primeira opção (*the segmenting seems to have gone well, so I'll use the sentence segmented texts*²⁴);
6. Na sexta tela, selecione a opção *-use the graphical editor*²⁵|| (vide Figura 7);
7. Os textos aparecerão na tela do editor para serem realinhados manualmente, se necessário. Uma verificação deve ser feita para garantir que cada sentença do texto de chegada esteja alinhada ao trecho correspondente do texto de partida – e isso inclui células que podem estar em branco, ou terem se transformado em duas ou mais na língua de chegada.
8. Assim que a conferência e realinhamento dos trechos correspondentes tenham sido feitos, clique em -yes||. Quando surgir a tela *Do you want to generate a TMX file?*²⁶, escolha esta opção se tiver interesse em ter o arquivo para ser usado também como memória de tradução.

²⁴ a segmentação parece ter corrido bem, então vou usar os textos com as sentenças segmentadas.

²⁵ use o editor gráfico.

²⁶ Gostaria de gerar um arquivo TMX? (Translation Memory Exchange)

Line	Portuguese Text	English Text	Target File
56	Durante toda a sua vida foi discriminada, perseguida, insultada, achincalhada, censurada, proibida pelas elites e a classe média.	Since it was introduced, it has been discriminated against, persecuted, insulted, mocked, censored and prohibited by the elite and middle classes.	Bbndo_O_PB
57	O poder, as elites – econômica, social, política, militar, intelectual, religiosa, acadêmica – sempre beberam cachaça. Minimamente. E sempre de maneira envergonhada, com muito pudor.	The economic, social, political and intellectual elite always drank cachaça, but minimally so and always with embarrassment and shame, or as though they were making a political or social concession.	Bbndo_O_PB
58	Ou como estivessem fazendo uma concessão política e social.]		Bbndo_O_PB
59	Demagogia.	Hypocrisy!	Bbndo_O_PB
60	Quem sempre bebeu cachaça, quem garante a permanência da bebida é o povo pobre – trabalhador, operário, camponês, pescador.	It was the poor – the worker, the labourer, the farm hand, the fisherman – who really drank cachaça and guaranteed its survival.	Bbndo_O_PB
61	Durante 124 anos, ininterruptamente, de 1635 a 1759 a cachaça teve, oficialmente, a sua fabricação, comercialização e consumo condicionados, restringidos ou proibidos, de várias formas e por diversos meios.	Through an uninterrupted 124 years between 1635 and 1759, cachaça officially had its own production, commercialisation and conditions of consumption, restricted or prohibited through various forms and means.	Bbndo_O_PB

Figura 7: Interface do programa de alinhamento de textos LF Aligner. Fonte: elaboração própria.

Uma vez alinhados os arquivos, estes podem ser pesquisados com o programa AntPConc (vide Figura 4, p. 58), permitindo a identificação de equivalentes utilizados e outros fenômenos tradutórios. Mas, para tanto, é preciso primeiramente abrir a planilha resultante do alinhamento feito no LF Aligner no Excel e salvar cada coluna (texto de partida e texto de chegada) num arquivo diferente, em formato .txt, com codificação UTF-8. Depois de carregá-los no AntPConc pela primeira vez, salve o resultado no formato de *databank* (banco de dados), cuja extensão é .dbf – isso evita que a operação de carregar e montar a versão alinhada do corpus tenha que ser repetida a cada vez que se deseja consultá-lo no AntPConc.

6.5 Identificação e coleta das UTEs

6.5.1 Levantamento da lista de palavras e de palavras-chave do corpus

O AntConc foi a ferramenta utilizada para gerar a lista de palavras (Wordlist) e de palavras-chave (Keyword List) do corpus. A lista de palavras oferece as estatísticas básicas quanto ao número de *types* (palavras distintas) e o número de *tokens* (palavras-ocorrência) do corpus. O levantamento da lista de palavras-chave, por sua vez, compara a lista de palavras

(Wordlist) do corpus de estudo com a de um corpus de referência (geralmente de língua geral), por meio da ferramenta KeyWord List. Nessa lista estão as palavras cuja frequência relativa no corpus de estudo é estatisticamente significativa, se comparada à frequência da mesma palavra em um corpus de referência. O corpus de referência utilizado para o português foi o Lácio-Ref (ALUÍSIO *et al*, 2004), contendo cerca de sete milhões de palavras, mas ele teve que ser convertido para o formato UTF-8 antes que pudesse ser usado na ferramenta AntConc, já que foi elaborado usando outra codificação.

Para gerar uma lista de palavras no AntConc, é preciso seguir os seguintes passos:

1. Na primeira janela que surge quando se inicializa o programa, clique em *Global settings* e depois em *Tags* e marque a opção *Hide tags*;
2. Substitua `-<teiHeader` por `-<Header` e `-/teiHeader` por `-</Header` e depois clique em *Apply*. Desse modo, o programa não considerará as informações que foram delimitadas por etiquetas ou que estão no cabeçalho, pelo fato de possuírem linguagem não pertinente à análise linguística pretendida;
3. Clique em *File* e depois em *Open Dir...*;
4. Carregue os arquivos .txt previamente organizados no programa;
5. Clique em *WordList* e depois em *Start*.

Para fazer a lista de palavras-chave, é preciso seguir os seguintes passos:

1. Carregue o corpus de estudo no AntConc;
2. Faça uma Wordlist, seguindo os passos apresentados anteriormente;
3. Clique na aba *Keyword List*;
4. Abra o menu *Tool preferences* e clique em *Keyword List*;
5. Carregue o corpus de referência ou a lista de palavras (Wordlist) do mesmo no local indicado (vide Figura 8).
6. Assim que o(s) arquivo(s) aparecer(em) na janela *Reference Corpus*, clique no botão *Load*. Assim que a barra verde for preenchida, clique em *Apply*. A tela vai se fechar;
7. Clique no botão *Start*.

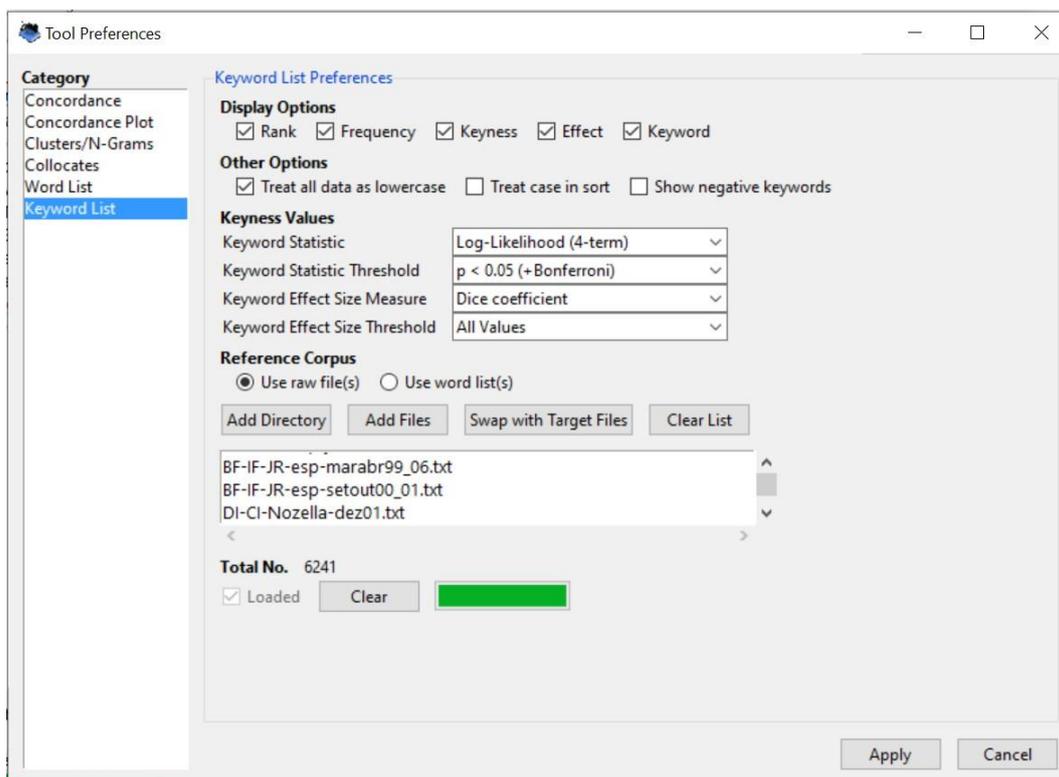


Figura 8: Preparando o programa AntConc para fazer uma *Keyword List*.
Fonte: elaboração própria.

6.5.2 Investigação de padrões nas linhas de concordância

Para visualizarmos as Unidades de Tradução Especializada que contêm as palavras-chave levantadas no passo anterior, utilizamos a ferramenta *Concordance*. Para ampliar o alcance dos resultados, sugere-se que, ao digitar a palavra a ser pesquisada no campo de busca (*search term*), acrescente-se um * (asterisco) para substituir a porção variável da mesma, para que mais resultados sejam recuperados (vide Figura 9). Por exemplo: *cachaç** recupera ocorrência de *-cachaça||*, *-cachaças||*, *-cachaçarial||* etc., mas não de *-cachaceiro/all*, *-cachacinhall* etc. No entanto, esta última recupera também *-cachaço||* (porco macho de grande porte). É preciso analisar as vantagens e desvantagens de cada tipo de busca e estar atento ao que cada uma recupera, pois pode incluir resultados distintos do que se esperava.

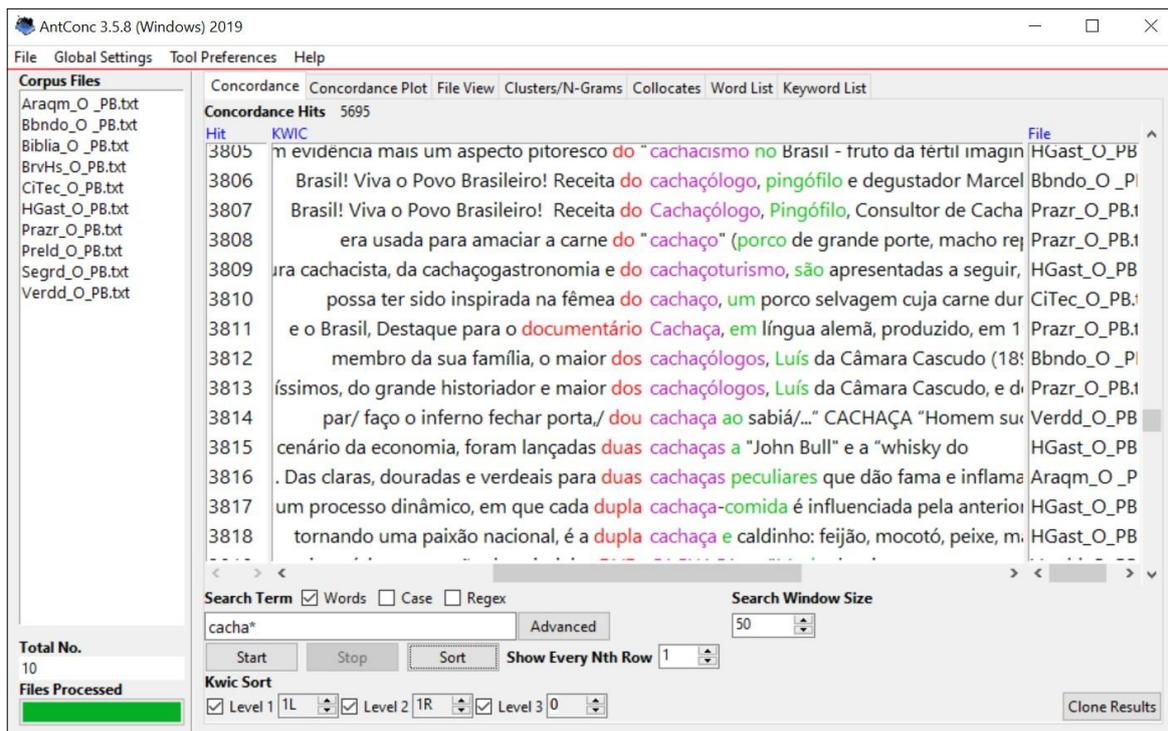


Figura 9: Excerto dos resultados obtidos para -cacha*|| no *Concordance*.
Fonte: elaboração própria.

6.6 Coleta de dados para o Dicionário da Cachaça

6.6.1 Levantamento das UTEs

Depois de analisar as palavras-chave do corpus de estudo extraídas pela ferramenta *Keyword List*, partimos para o levantamento das Unidades de Tradução Especializadas relacionadas às mesmas (fazendo a busca na opção *Concordance*, conforme explicado anteriormente). Por exemplo: -cachaç*|| foi usado como palavra nódulo, ou seja, a palavra selecionada para aparecer no centro da tela para que o programa mostrasse as palavras que co-ocorrem dos dois lados deste item lexical (exemplo: -cachaça(s) de alambique||, à direita, e -Revolta da cachaç||, à esquerda). O termo em questão aparece na posição 1 da lista de palavras-chave do corpus, e sua forma plural na posição 7 (vide Figura 10).

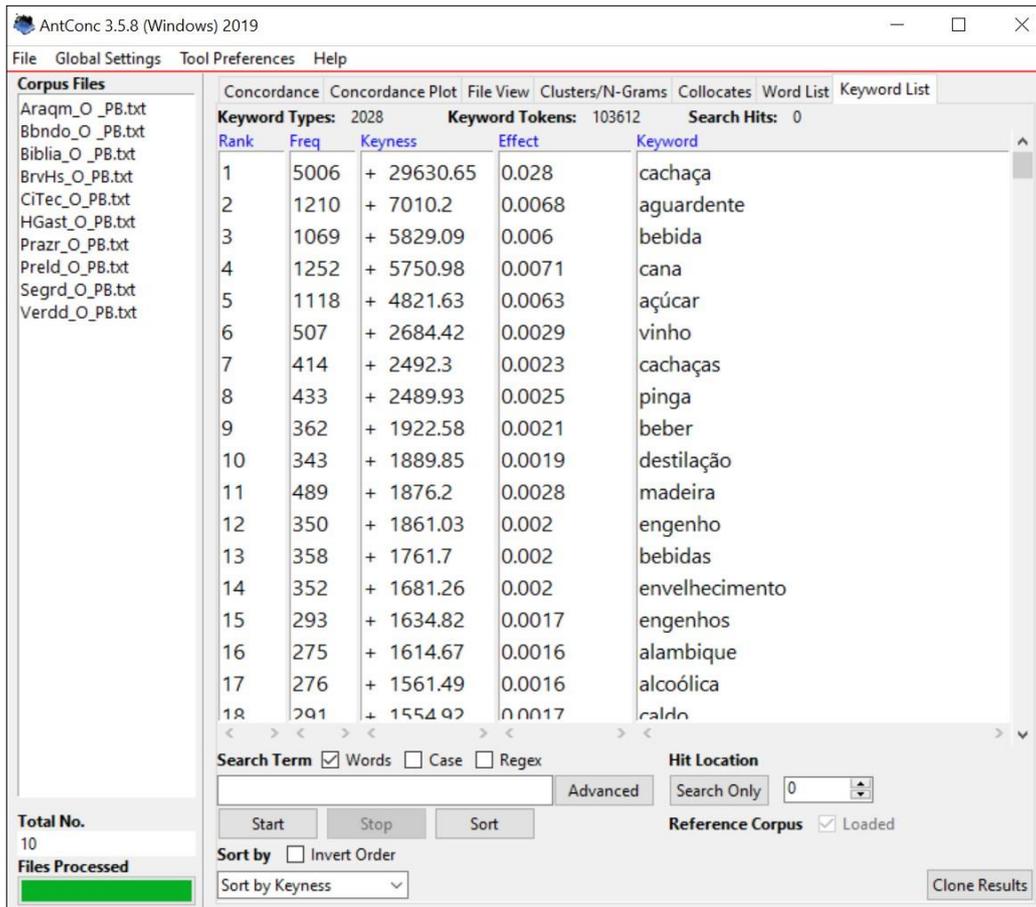


Figura 10: Primeiras palavras-chave do subcorpus do português. Fonte: elaboração própria.

As palavras-chave da área de investigação co-ocorrem umas com outras e, por isso, o utilitário *Clusters/N-Grams* possibilitou que fossem visualizadas as sequências de palavras que co-ocorrem com mais frequência dentro de um horizonte de $-x||$ palavras à esquerda ou à direita da palavra nóculo – importante passo para facilitar a identificação de UTEs, como mostra a Figura 11 (excerto das combinatórias recorrentes à direita do nóculo), em que $-Range||$ representa o número de arquivos do corpus em que a combinatória apareceu – uma medida de sua distribuição e frequência nos diferentes textos.

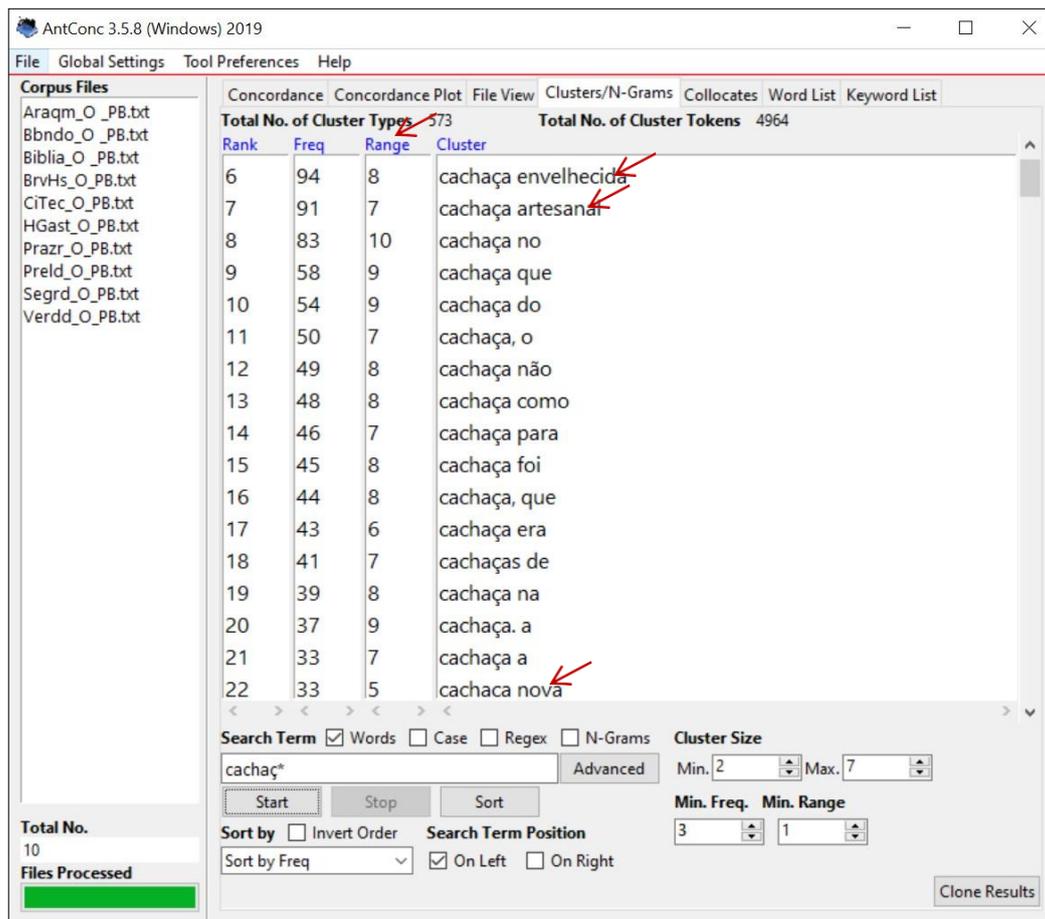


Figura 11: Excerto dos Clusters/ N-Grams à direita de -cachaç*ll. Fonte: elaboração própria.

Na ferramenta *Concord* é possível ver essas combinatórias em contexto, e a opção *Kwic Sort* auxilia em grande medida a exploração dos resultados (especialmente no caso de buscas com um grande número de ocorrências), pois possibilita a reordenação dos contextos em ambos os lados da palavra-nódulo (Figuras 12 e 13). Essa ferramenta permite a seleção manual de outras UTEs do corpus, bem como a confirmação das combinatórias indicadas pelo utilitário *Clusters/N-Grams*. O *Concord* também foi usado para identificar no corpus contextos definitórios (quando disponíveis, eles foram coletados para integrarem as entradas da amostra do dicionário).

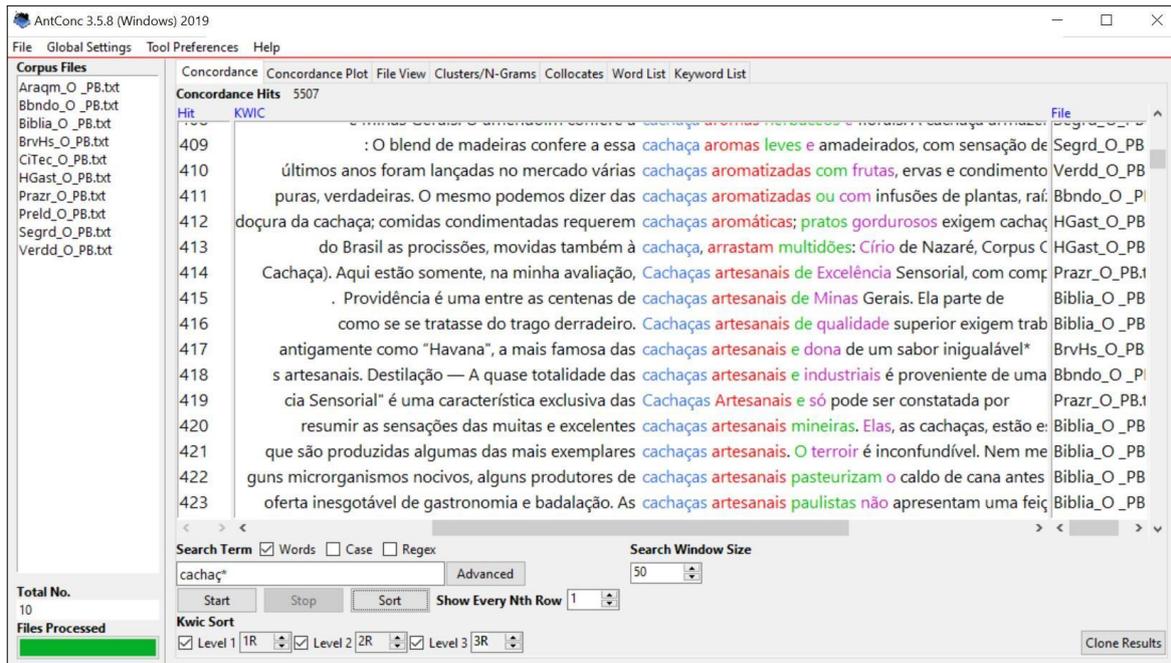


Figura 12: Excerto das concordâncias para -cachaç*|| reordenadas à direita.
Fonte: elaboração própria.

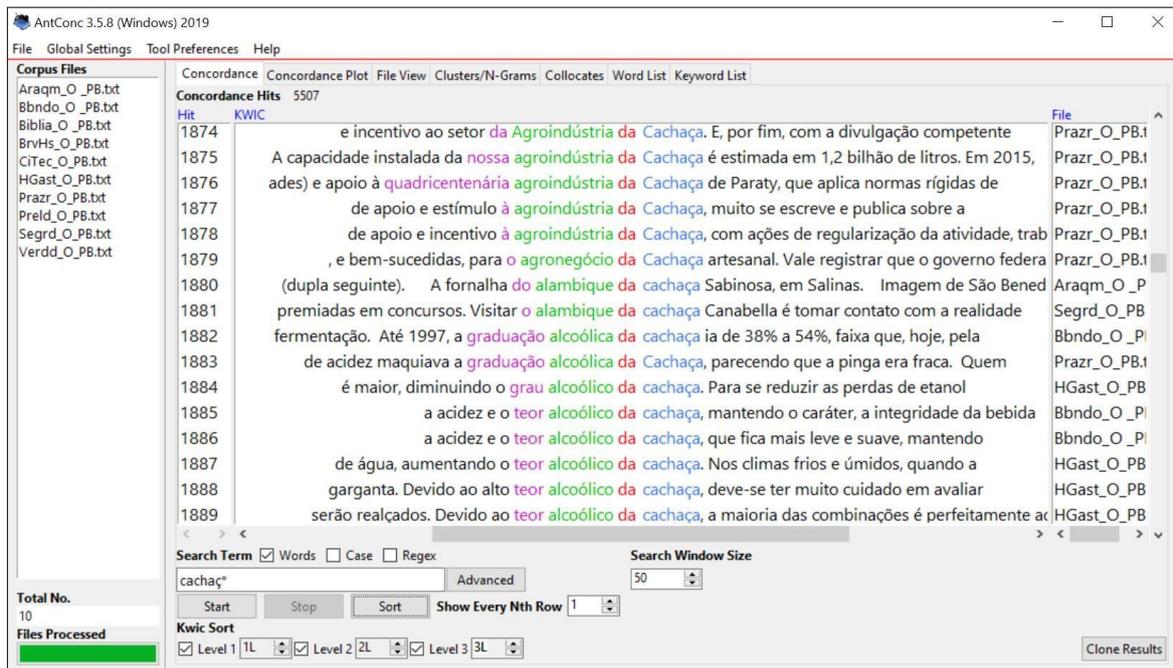


Figura 13: Excerto das concordâncias para -cachaç*|| reordenadas à esquerda.
Fonte: elaboração própria.

É a visualização dos padrões de co-ocorrência da palavra-nódulo que permite a observação da forma como duas ou mais palavras são tipicamente usadas em contexto, o que permite a identificação de UTEs.

6.6.2 Busca por equivalentes no corpus paralelo

Para fazer o levantamento de equivalentes dos termos em língua inglesa, utilizamos o programa AntPConc, seguindo os passos a seguir (Figura 16):

1. Clique em *-file*;
2. Clique em *-load corpus from database*;
3. Busque no computador pela pasta contendo o arquivo com extensão *.dbs*, previamente gerado no AntConc após o alinhamento do corpus;
4. Pesquise pelos termos em português (ou inglês) no campo *-search term*;
5. Clique em *start*.

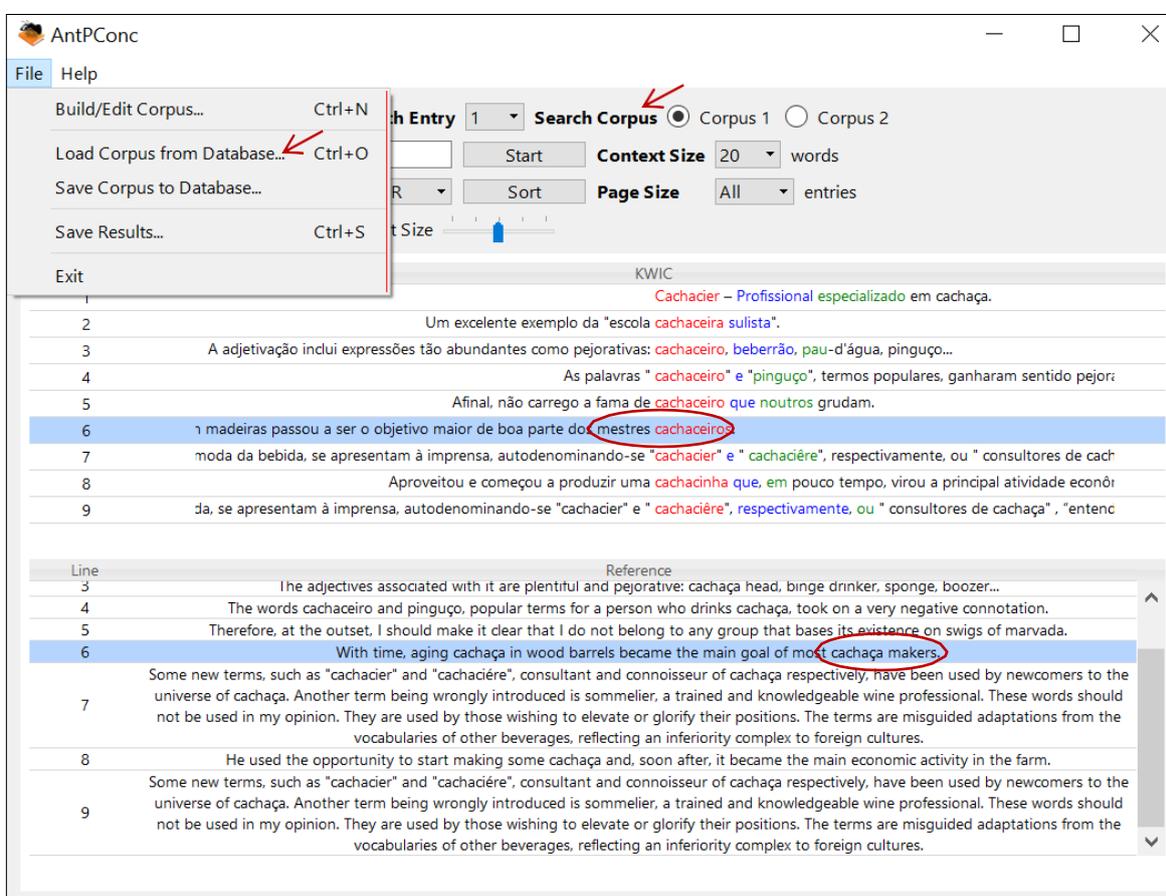


Figura 14: Tela de carregamento e visualização de textos paralelos no AntPConc. Fonte: elaboração própria.

Na elaboração de um glossário idealizado dentro de diretrizes como as propostas nesta investigação, devem-se considerar os termos em diversos contextos, o que é de grande benefício para os estudos da tradução, pois ao exibir as diversas situações em que o item

lexical aparece no corpus, auxilia a verificar, dentre as equivalências propostas pelos tradutores, quais parecem ser as mais apropriadas para determinada UTE.

6.6.3 Criação do banco de dados

O passo seguinte foi a criação de um banco de dados – uma planilha em que cada linha corresponde a uma ficha de coleta, para uma determinada UTE, e cada coluna a um campo da ficha. Os campos que selecionamos para nossas fichas foram:

1. UTEs LP: Unidade de Tradução Especializada na língua de partida (português brasileiro) contendo a palavra-chave pesquisada;
2. No Oc LP: número de ocorrências da UTE no corpus total de português (mais detalhes sobre a composição dos subcorpora serão dados no item 7.2);
3. Remissivas: quando houver;
4. Definição: quando encontrada no corpus;
5. Contexto de uso na LP;
6. Fonte do contexto de uso na LP;
7. UTE LCh: equivalente(s) em inglês identificados no corpus paralelo
8. No. Oc. LCh: número de ocorrências da UTE no corpus total do inglês;
9. Contexto LCh;
10. Fonte do contexto LCh;
11. Notas;
12. Data da coleta;
13. Data última alteração.

6.7 Da planilha ao dicionário: utilizando a Mala Direta do Word®

Para transformar os dados registrados na tabela do banco de dados em entradas de um Dicionário consultável e visualmente agradável, utilizamos a funcionalidade Mala Direta (*Mailing*) do programa *Word*®. Esta funcionalidade permite a disposição dos campos de uma planilha num arquivo de texto, com a formatação desejada (cores, negrito, itálico, aspas, símbolos, etc.) e, em seguida, preenche uma página para cada linha da tabela – como se estivesse imprimindo uma série de etiquetas de endereçamento, ou diplomas. Para utilizá-la da maneira como foi utilizada nesta pesquisa, é preciso seguir os seguintes passos:

1. Abra um arquivo em branco do Word;
2. Abra a aba de Mala Direta (*Mailing*, em inglês);
3. Clique em -Selecionar destinatários (*Select recipients*) e, no menu *dropdown* que se abre, escolha -Usar uma lista existente (*Use existing list*);
4. Procure no computador a planilha contendo o banco de dados criado para abrigar os dados coletados para o dicionário;
5. Na janela *pop-up* que se abre, marque (ou não) a opção que considera a primeira linha da sua planilha / banco de dados como uma linha de cabeçalho (nomeação das colunas) e clique em OK. Se a planilha tiver mais de uma tabela, escolha a correta;
6. Clique no botão -Gravar e inserir campos (*Insert merge field*, em inglês) e selecione os campos a serem exibidos na microestrutura de cada verbete, formatando-os da maneira que preferir (com negrito, cores diferentes, itálico, sublinhado, cor de fundo diferenciada, etc. – vide Figura 16);
7. Salve o arquivo com um nome que o identifique como o arquivo base (modelo / template) do dicionário;
8. Clique no botão -Concluir e mesclar (*Finish & merge*, em inglês) e, na janela que se abre, escolha a primeira opção, -Editar documentos individuais (*Edit individual documents*) e, em seguida, -Todos (*All*). As entradas serão geradas.
9. Usando a ferramenta Localizar e Substituir (*Find & Replace*) do Word, substitua todas as -Quebras de seção (*Section break*) por duas ou três -Marcas de parágrafo (*Paragraph mark*).
10. Salve o resultado com um novo nome, que indique tratar-se do dicionário gerado pelo modelo / template salvo anteriormente.

Os locais onde estão os campos serão substituídos pelo respectivo dado proveniente da tabela, respeitando a formatação indicada. Tudo o que estiver fora dos campos (indicados pelo delimitador -« (na Figura 15) se repetirá em cada um dos -verbetes gerados.

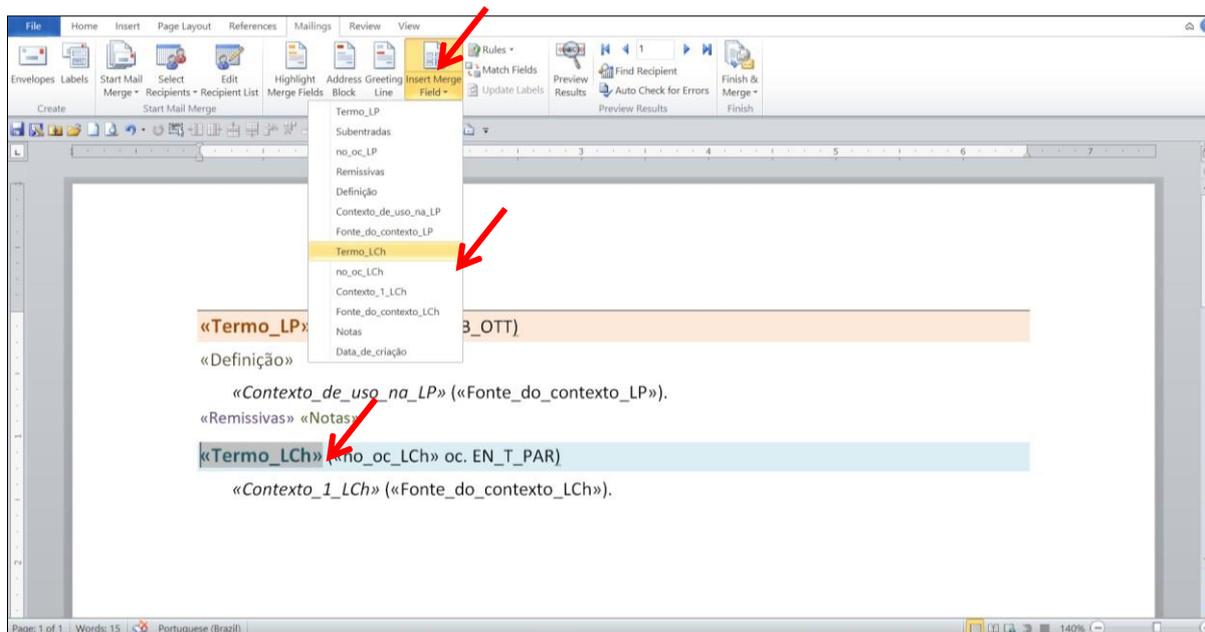


Figura 15: Seleção e formatação dos campos a serem exibidos nos -verbetes. Fonte: elaboração própria.

A seguir, apresentamos e discutimos os dados resultantes da compilação do *Corpus da Cachaça* e de sua exploração para a elaboração da amostra apresentada do *Dicionário da Cachaça*.

7. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS DADOS

Neste capítulo, primeiramente apresentamos e analisamos o Corpus da Cachaça e seus subcorpora: português original, inglês traduzido, inglês original e paralelo bilíngue. Em seguida, discutimos alguns aspectos pontuais do levantamento das Unidades de Tradução Especializadas registradas no Banco de Dados e da apresentação no Dicionário da Cachaça. Por fim, avaliamos alguns equivalentes tradutórios encontrados no corpus paralelo e sua adequação, ou não, à divulgação e disseminação da cultura brasileira em língua inglesa no que diz respeito à produção e consumo da cachaça.

7.1 Corpus da Cachaça: dados gerais

O Corpus da Cachaça, em sua versão atual, criada para o presente trabalho de pesquisa, conta com o conteúdo integral dos doze livros sobre a temática cachaça a que tivemos acesso. Quatro dessas obras, até onde sabemos, são publicações traduzidas, mas para duas delas, só tivemos acesso ao texto em inglês. O quinto livro em inglês, publicado pela marca de cachaça Leblon, não menciona autoria nem se é traduzido ou não. Entramos em contato com a editora, mas não tivemos retorno sobre essa informação.

Também contactamos as editoras dos livros declaradamente traduzidos a fim de obter informações mais detalhadas sobre seus tradutores. Mensagens foram enviadas tanto para o -fale conosco dos websites quanto por e-mail. Houve apenas dois retornos. Um deles por parte da *Editora Terceiro Nome*, que nos informou que o autor do livro *Cachaça – The Brazilian Drink*, o brasileiro Erwin Weimann, infelizmente falecera há cerca de um mês (e-mail recebido no dia 29 de Janeiro de 2020), sem enviar informações sobre as tradutoras – Mônica Mills e Letícia Smith. A *Editora LaFonte* informou que a tradutora do livro *A Bíblia da Cachaça*, Rafa Lombardino, é brasileira e mora atualmente nos EUA, onde trabalha também como instrutora de Tradução na Universidade da Califórnia e é autora de livros e materiais online sobre tradução. Até a data do término desta dissertação, não recebemos informações a respeito dos tradutores do livro *Cachaças: Bebendo e aprendendo*, Caitríona Kavanagh e Geraldo Cantarino. A *Editora Terra Brasil* também não deu resposta em relação ao livro *Cachaça*, que é uma tradução de John Mark Norman.

O Quadro 1 apresenta o resultado final da coleta e preparo dos textos. Na coluna 1 constam o nome do livro, autoria, tradução (quando houver) e ano de publicação; na segunda coluna, o nome codificado que o arquivo recebeu no corpus; na terceira coluna, o número de

palavras-forma (*types*) e de palavras-ocorrência (*tokens*) de cada obra em português e, na quarta coluna, em inglês.

	Obra	Nome do arquivo	Tokens (Types)	
			Português	Inglês
1.	Cachaça: Ciência, tecnologia e arte (ALCARDE, 2017)	CiTec_O_PB	17.478 (3.273)	0
2.	Cachaça: História, gastronomia e turismo (SILVA, 2018)	HGast_O_PB	47.615 (7.903)	0
3.	Cachaça: Prazer brasileiro (CÂMARA, 2018)	Prazr_O_PB	47.965 (9.163)	0
4.	A verdadeira história da cachaça (CAVALCANTE, 2011)	Verdd_O_PB	128.237 (18.105)	0
5.	Os segredos da cachaça (ALMEIDA; DIAS, 2018)	Segrd_O_PB	21.622 (3.971)	0
6.	O prelúdio da cachaça (CÂMARA CASCUDO, 2001)	Preld_O_PB	15.962 (5.157)	0
7.	Breve história da cachaça brasileira: Da colônia aos dias atuais (MONTENEGRO, 2009)	BrvHs_O_PB	15.875 (4.076)	0
8.	Cachaça: Bebendo e aprendendo (CÂMARA, 2006) / <i>Cachaça: drinking and learning</i> (Traduzido por: Caitríona Kavanagh e Geraldo Cantarino)	Bbndo_O_PB/ Bbndo_T_EN	21.537 (5.196)	22.987 (4.306)
9.	Cachaça (ALCÂNTARA, 2011) / <i>Cachaça</i> (Traduzido por: Manoel Beato)	Araqm_O_PB/ Araqm_T_EN	10.615 (3.226)	11.422 (3.063)
10.	A bíblia da cachaça (DITCHUN, 2018) / <i>Cachaça Bible</i> (Traduzido por: Rafa Lombardino)	Bibla_O_PB/ Bibla_T_EN	25.365 (5.205)	26.620 (4.349)
11.	The Art of Cachaça: Crafting Cocktails with Brazil's Artisanal Spirit (LEBLON, s.d.)	ArtCa_O_EN	0	5.086 (1.037)
12.	Cachaça - A bebida brasileira (WEIMANN, 2006) / <i>Cachaça: The Brazilian Drink</i> (Traduzido por: Mônica Mills e Letícia Smith)	BrDnk_T_EN	0	17.171 (3.888)
TOTAL			352.271 (65.275)	83.286 (12.755)

Quadro 1: Dados gerais do *Corpus da Cachaça*. Fonte: Elaboração própria

As etiquetas <fig> foram utilizadas no corpus em português e em inglês para indicar a presença de imagem, foto ou ilustração no original. Utilizando a ferramenta *Concordance*, fizemos um levantamento de sua ocorrência em cada uma das obras do corpus. O resultado pode ser observado no Quadro 2:

Obra	Número de figuras	
	Português	Inglês
Cachaça: Ciência, tecnologia e arte	48	-
Cachaça: História, gastronomia e turismo	59	-
Cachaça: prazer brasileiro	-	-
A verdadeira história da cachaça	-	-
Os segredos da cachaça	35	-
O prelúdio da cachaça	15	-
Breve história da cachaça brasileira	2	-
Cachaça: Bebendo e aprendendo	8	6
Cachaça	87	88
A bíblia da cachaça	49	50
<i>The Art of Cachaça</i>	-	6
<i>Cachaça: The Brazilian Drink</i>	-	0
TOTAL	303	150

Quadro 2: Quantidade de figuras do Corpus da Cachaça, por arquivo.
Fonte: elaboração própria.

O elegante *Cachaça* (ALCÂNTARA, 2011) é o livro do corpus que mais tem figuras, por ser, basicamente, um livro de arte, com fotografias produzidas por Araquém Alcântara, fotógrafo de notoriedade internacional, apontado pelos críticos como um dos mais importantes em atuação no país. A incrível sofisticação dessa obra, de prefácio escrito pelo ex-presidente da república, Fernando Henrique Cardoso, e de textos escritos pelo conceituado e reconhecido degustador Manoel Beato, é uma excelente prova de que a divulgação da cachaça estava sendo pensada de forma que sua imagem fosse atrelada ao requinte, ao alto padrão.

O segundo livro com a maior ocorrência de figuras, *Cachaça: História, gastronomia e turismo* (SILVA, 2018), versa sobre os processos de produção da bebida, sobre as principais regiões produtoras e sobre degustação – apesar de o título referir-se a outros temas. Exatamente a mesma observação pode ser feita em relação ao livro *Os segredos da cachaça*

(ALMEIDA E DIAS, 2018), com 35 imagens. Isso gerou certa surpresa, pois acreditávamos que os aspectos culturais seriam os mais destacados – até mesmo pelos títulos das obras (e por subtítulos como –tudo o que você precisa saber sobre a bebida mais popular do Brasil, do livro *Os segredos da cachaça*). A palavra –popular não remete, exatamente, aos processos de produção de um produto. Apenas um livro, *Cachaça: ciência, tecnologia e arte* (ALCARDE, 2017), revela, pelo seu título, que a linguagem técnica é o foco principal. Este livro é um dos menos extensos do corpus (possui 96 páginas). O mais extenso entre todos, *A verdadeira história da cachaça* (CAVALCANTE, 2011), possui 606 páginas e nenhuma figura. Este, sim, é um livro menos técnico e mais cultural, com um viés histórico, como expressa seu título.

Em relação ao *Bíblia da cachaça* (DITCHUN, 2018), fica evidente que se trata, também, de uma obra de divulgação da bebida para uma classe social mais abastada e exigente. O livro bilíngue possui um visual extremamente elaborado e traz análises muito variadas sobre a bebida. Além disso, é uma das obras mais caras sobre a cachaça disponíveis no mercado (em comparação aos outros livros deste corpus). Vários equivalentes tradutórios discutidos neste capítulo são oriundos dele.

Nas sessões seguintes, fazemos uma análise mais específica do conteúdo de cada subcorpus.

7.2 Caracterização dos subcorpora

O Corpus da Cachaça pode ser dividido nos seguintes subcorpora, que poderão atender a interesses de pesquisa variados. A Figura 16 apresenta-os de forma esquemática.

- **PB_O_TT**: subcorpus de textos originalmente escritos em português, com dez obras;
- **EN_TT**: subcorpus de textos em inglês, com cinco obras
 - EN_O: originalmente escritos em inglês²⁷, com apenas uma obra,
 - EN_T: traduzidos do português, com quatro obras;
- **PB->EN_PAR**: subcorpus paralelo, com textos escritos em português e suas respectivas traduções para o inglês, com três obras

²⁷ Embora não tenhamos certeza disso, pois a obra não menciona autoria e a editora, quando contactada, não respondeu.

- PB_O_PAR: porção paralela do corpus de português original (PB_O)
- EN_T_PAR: porção paralela dos textos em inglês traduzidos do português (EN_T).

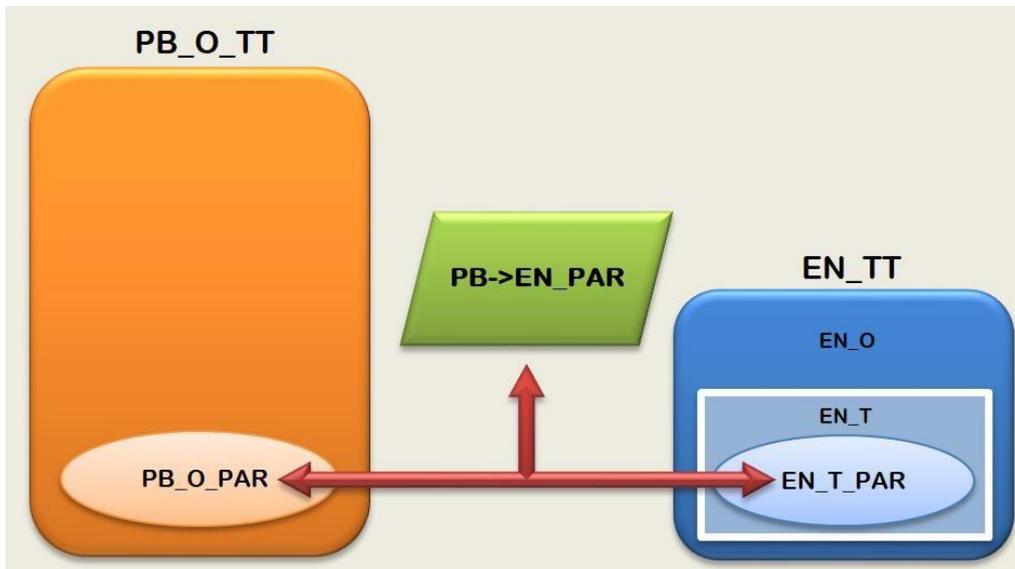


Figura 16: Esquema de composição do Corpus da Cachaça e de seus subcorpora.
Fonte: elaboração própria.

Nos quadros a seguir, apresentamos os números de *types* / *tokens* de cada subcorpus, e as 20 primeiras palavras de conteúdo de cada um, precedidas de sua colocação na lista geral de palavras do subcorpus em questão, a começar pelos subcorpora de português total e inglês total, passando pelo subcorpus de inglês traduzido e pelo texto originalmente escrito em inglês e, na sequência, o subcorpus paralelo. Todos os dados citados foram levantados usando as ferramentas *Word List* e *Keyword List* do programa AntConc (ANTHONY, 2018).

CORPUS PB_O_TT	
Tokens: 352.271 / Types: 31.104	
Rank:	Word:
8	cachaça
27	cana
29	aguardente
30	açúcar
33	bebida
35	Brazil
44	produção
52	água
53	vinho
54	madeira
58	qualidade
61	pinga
66	Rio
72	álcool
73	processo
77	envelhecimento
79	engenho
81	destilação
82	século
98	caldo

Quadro 3: 20 primeiras palavras de conteúdo do subcorpus total de textos em português.

Fonte: elaboração própria.

CORPUS EN_TT	
Tokens: 83.286 / Types: 10.151	
Rank:	Word:
7	cachaça
21	sugar
31	wood
36	Brazil
39	sugarcane
43	taste
45	Brazilian
51	juice
52	made
56	alcohol
58	glass
59	drink
61	lime
63	state
65	good
66	add
67	barrels
69	cane
70	quality
73	production

Quadro 4: 20 primeiras palavras de conteúdo do subcorpus total de textos em inglês. Fonte:

elaboração própria.

CORPUS EN_O	
Tokens: 5.086 / Types: 1.037	
Rank:	Word:
8	leblon
9	cachaça
10	glass
11	ice
13	juice
14	lime
15	shaker
16	sugar
17	syrup
18	garnish
19	add
20	simple
21	shake
22	fresh
26	combine
27	rocks
28	caipirinha
29	fill
30	well
31	muddle

Quadro 5: 20 primeiras palavras de conteúdo do subcorpus contendo um texto originalmente escrito em inglês. Fonte: elaboração própria.

EN_T	
Tokens: 78.200 / Types: 9.851	
Rank:	Word:
7	cachaça
25	sugar
30	wood
37	sugarcane
40	brazil
42	taste
43	used
48	brazilian
49	alcohol
50	made
55	state
57	drink
58	good
61	barrels
64	quality
65	well
66	beverage
67	production
68	aged
70	process

Quadro 7: 20 primeiras palavras de conteúdo do subcorpus de textos em inglês traduzidos do português. Fonte: elaboração própria.

CORPUS PB_O_PAR	
Tokens: 57.517 / Types: 9.858	
Rank:	Word:
6	cachaça
25	bebida
27	cana
30	madeira
36	açúcar
37	cachaças
43	carvalho
44	brasil
45	qualidade
47	sabor
49	aromas
50	anos
53	envelhecimento
54	gosto
56	artesanal
60	boca
61	produção
66	paraty
67	envelhecida
68	sabores

Quadro 6: Palavras de conteúdo da porção paralela do corpus de português original.

Fonte elaboração própria.

CORPUS EN_T_PAR	
Tokens: 61.029 / Types: 8.256	
Rank:	Word:
7	cachaça
25	wood
28	sugar
35	taste
43	sugarcane
44	Brazil
48	beverage
50	barrels
51	made
53	aged
54	Brazilian
56	alcohol
57	state
63	good
64	process
67	quality
70	minas
72	aromas
73	cane
74	Rio

Quadro 8: 20 primeiras palavras de conteúdo da porção paralela dos textos em inglês,

traduzidos do português.

Fonte: Elaboração própria

Para fazer o levantamento das UTEs da amostra de dicionário na língua de partida, o português, fizemos a lista de palavras-chave da porção PB_O _TT do corpus usando o Lácio-Ref (ALUÍSIO *et al*, 2004) como corpus de referência. O Quadro 9 mostra as 50 primeiras palavras-chave; na primeira coluna está a classificação por ordem decrescente de chavicidade; na segunda, a palavra-chave; na terceira, sua frequência no corpus de estudo (PB_O_TT); na quarta, a porcentagem do corpus que essa frequência representa; e nas duas colunas seguintes, a frequência e porcentagem da palavra no corpus de referência, *Reference Corpus* (RC), o Lácio-Ref.

N	Keyword	Freq.	%	RC. freq.	RC. %
1	CACHAÇA	5,020	1.42	87	0.00
2	AGUARDENTE	1,195	0.34	40	0.00
3	BEBIDA	1,066	0.30	100	0.00
4	CANA	888	0.25	249	0.00
5	AÇÚCAR	797	0.23	340	0.00
6	VINHO	506	0.14	65	0.00
7	CACHAÇAS	417	0.12	2	0.00
8	PINGA	429	0.12	17	0.00
9	BEBER	360	0.10	45	0.00
10	DESTILAÇÃO	343	0.10	28	0.00
11	MADEIRA	489	0.14	346	0.00
12	ENGENHO	344	0.10	37	0.00
13	BEBIDAS	358	0.10	82	0.00
14	ENGENHOS	293	0.08	20	0.00
15	ALAMBIQUE	273	0.08	6	0.00
16	ENVELHECIMENTO	352	0.10	135	0.00
17	ALCOÓLICA	275	0.08	15	0.00
18	DESTILADO	271	0.08	12	0.00
19	CALDO	289	0.08	34	0.00
20	ENVELHECIDA	246	0.07	4	0.00
21	FERMENTAÇÃO	273	0.08	48	0.00
22	PARATY	243	0.07	12	0.00
23	RUM	249	0.07	20	0.00
24	CANA-DE-AÇÚCAR	317	0.09	165	0.00
25	GARRAFA	231	0.07	62	0.00
26	COPO	216	0.06	38	0.00
27	LIMÃO	196	0.06	12	0.00
28	AROMAS	190	0.05	7	0.00
29	SABOR	240	0.07	91	0.00
30	AROMA	196	0.06	17	0.00
31	CAIPIRINHA	175	0.05	3	0.00
32	ALAMBIQUES	169	0.05	11	0.00
33	MADEIRAS	185	0.05	34	0.00
34	SENSORIAL	177	0.05	29	0.00
35	ARTESANAL	186	0.05	49	0.00
36	ÁLCOOL	373	0.11	866	0.01
37	GOSTO	259	0.07	304	0.00
38	ACIDEZ	150	0.04	12	0.00
39	ESCRAVOS	215	0.06	161	0.00
40	TONÉIS	137	0.04	2	0.00
41	MOSTO	130	0.04	3	0.00
42	MEL	168	0.05	62	0.00
43	MINAS	291	0.08	537	0.01

44	FERMENTADO	128	0.04	4	0.00
45	ALCOÓLICO	121	0.03	4	0.00
46	DEGUSTAÇÃO	117	0.03	4	0.00
47	SABORES	123	0.03	13	0.00
48	BÊBADO	124	0.04	17	0.00
49	FRUTAS	164	0.05	109	0.00
50	GARAPA	112	0.03	6	0.00

Quadro 9: 50 primeiras palavras-chave do subcorpus de português do Corpus da Cachaça (PB_O_TT). Fonte: elaboração própria.

Para nossa amostra de glossário, trabalhamos com as formas lematizadas das três primeiras palavras-chave, partindo do corpus total de português (PB_O_TT):

- -cachaça*||, totalizando 5.483 ocorrências no corpus;
- -aguardente*|| e variações (p. ex.: *ardente, que recupera -agoardentell, -água ardentell e -agoa ardentell), totalizando 1.402 ocorrências
- -bebida*||, com 1.427 ocorrências.

A seguir, apresentamos os dados levantados para a composição da amostra.

7.3 Dados preliminares para um *Dicionário da cachaça*

A versão final da amostra do *Dicionário da Cachaça Português → Inglês* pode ser encontrada no Apêndice I. Devido às limitações de tempo e espaço, coletamos cerca de 300 UTEs, ao todo. Destas, conseguimos encontrar equivalentes para cerca de metade (154), incluindo as UTEs que estão na amostra do *Dicionário*. O Apêndice II traz uma lista, por ordem alfabética, dos equivalentes em língua inglesa identificados no corpus paralelo (EN_T_PAR), para consulta reversa. No Apêndice III apresentamos as UTEs para as quais não tivemos tempo hábil e/ou material suficiente no corpus paralelo para completar as fichas do banco de dados. Elas servem de ponto de partida para quem quiser empreender a ampliação futura da amostra de dicionário que ora propomos.

Encontramos definições no corpus para 60 das 154 entradas com equivalente, o que pode ser um indicativo de que: i) o corpus precisaria ser ampliado para abarcar textos divulgados por outros meios, que contenham mais definições; ii) algumas UTEs não correspondem, necessariamente, a um nóculo de conhecimento no esquema conceptual da terminologia da cachaça – são -modos de dizer||, combinatórias idiomáticas dos textos da

área para as quais não há uma definição, como, por exemplo: -resultante da fermentação||, -madeira quase neutra||, -leve amargor||, -feita em alambique|| e -divulgação da bebida|| (vide Apêndice III).

Um problema que identificamos durante a coleta, num momento em que já era tarde demais para reformular os campos do banco de dados, é que não havíamos planejado um campo para anotar os contextos de uso na LCh nos casos em que há mais de um equivalente no corpus paralelo para a UTE da língua de partida – por exemplo, -cachaça/s artesana(l/is)||, que ocorreu 107 vezes no corpus de português e 61 vezes no subcorpus paralelo, foi traduzida 40 vezes por -*artisanal cachaça*|| (uma delas como -*artesana*||), 10 vezes por -*non-industrial cachaça*||, além de 2 vezes por -*nonindustrial cachaça*||, 4 vezes por -*non-industrially produced cachaça*||; 2 vezes por -*homemade cachaça*|| e nos casos restantes o adjetivo -*artesana*|| foi omitido da tradução (vide alguns contextos-exemplo na Tabela 10).

TEXTO DE PARTIDA	TEXTO DE CHEGADA
1 Cachaça artesanal de excelência, de qualidade superior, de aroma e sabor deliciosos, é, invariavelmente, resultado de apenas uma única destilação.	<i>Non-industrial cachaça</i> of excellence is invariably the result of only one distillation.
2 Cachaças artesanais de qualidade superior exigem trabalho, investimento e conhecimento.	<i>High-quality artisanal cachaça</i> require some work, investment and knowledge.
3 Num simples meneio da garrafa, você verá o "colar", o "rosário" que permanece na cachaça artesanal .	<i>In a simple turn of the bottle, you will see the "collar", or "rosary" that remains in the non-industrial cachaça.</i>
4 Apenas características de uma cachaça artesanal .	<i>They are only characteristics of nonindustrial cachaça.</i>
5 ... da caipirinha e a certificação de indicações geográficas apontam para um futuro cada vez mais promissor para a cachaça artesanal .	<i>... standardization of the caipirinha —the most famous drink made of cachaça — and certification of geographic regions that have the most promising future as far as artisanal cachaça is concerned.</i>
6 Do total exportado, 70% são de cachaça industrial, ou de coluna, e 30% de cachaça artesanal .	<i>From total exports, 70% of cachaça was industrially produced, while 30% corresponded to artisanal production.</i>
7 ... atenção a maior aceitação nas classes A e B. São compradores que têm descoberto a qualidade superior da cachaça artesanal .	<i>Within the Brazilian market, the most intriguing aspect is the increased acceptance of cachaça among the upper and uppermiddle classes.</i>

8 nomes como RB 72454, RB 76-541 8, SP 76-541 8, SP 79-101 1 e SP 80-1 842, para mencionar apenas as mais cultivadas por quem produz cachaça **artesanal**. *Names such as "RB 72-454," "RB 76-541 8," "SP 76-541 8," "SP 79-1 01 1 and "SP 80-1842"— just to name a few — are commonly used by **artisanal cachaça** makers.*

9 Senão, todos fariam cachaça excelente, aprendida nos manuais de fabricação de cachaça artesanal .	<i>If this were not the case, anyone would be able to make excellent cachaça from following a production manual.</i>
10 ... de produtos avaliados sem identificação prévia, é frequentemente usada para garantir classificações mais justas. No mundo da cachaça artesanal , a variedade é absurda e explica muita coisa sobre as condições em que as bebidas foram produzidas.	<i>That is why a blind-test method that brings specialists together to assess unlabeled products is frequently used to assure fair ratings. In the world of artesanal cachaça, this extreme variety explains a lot about the conditions under which this distilled spirit is made.</i>

Quadro 10: Contextos-exemplo da tradução de -cachaça/s artesana(l/is)ll.
Fonte: elaboração própria.

Outro problema foi o campo subentradas, que, por estar atrelado a uma UTE, ficou sem um espaço na tabela para a colocação de equivalentes e contextos etc. Numa próxima versão do banco de dados, estas subentradas devem ser registradas em suas próprias fichas e a coluna -subentradasll eliminada. Mas isso representará um problema ao menos no que diz respeito ao uso da Mala Direta do Word para compor a obra a ser consultada, já que a ferramenta não terá como fazer distinção entre o que é entrada e o que é subentrada, na hora de montar os verbetes.

A seguir, traçamos algumas considerações sobre as questões terminológicas e culturais observadas no corpus, especialmente em sua porção paralela.

7.4 Análise dos dados levantados da perspectiva da tradução

Ao fazermos o levantamento dos equivalentes utilizados pelos tradutores nas obras do corpus paralelo, fomos tomando nota dos fenômenos que nos pareceram mais interessantes comentar, que organizamos, a seguir, em tópicos temáticos.

7.4.1 Usos metafóricos de cabeça, coração e cauda (da cachaça)

Com relação à tríade **cabeça, cauda e coração** da cachaça, percebemos que as combinatórias para -cabeçal, -fração cabeça ll ou -cabeça do destilol foram traduzidos por -head (of distillation / of the distilled)ll (grifos nossos):

Como padrão, os 20% indesejados (10% da cabeça e 10% do rabo) devem ser eliminados, procedimento fundamental para a obtenção de	<i>As a standard, the undesirable 20% of the beverage (10% of head and 10% of tail) must be eliminated during a crucial procedure that</i>
---	---

uma cachaça de boa qualidade. (Bibla_O_PB.txt)	<i>yields good-quality cachaça.</i>
---	-------------------------------------

*It is important not to mistake **the “head” of distillation** with the cachaça de cabeça (head's cachaça), a term used in the Northeast to describe spirits that are distilled in hooded distillers, or, in other words, distillers whose tops are shaped like a head and upon which the first cooling with water occurs during the distilling process. (BrDnk_T_EN)*

Mas observamos que -headll é usado também em outros contextos no corpus de inglês:

Maria Izabel Gibrail Costa comanda alambique em Paraty, Rio de Janeiro. (Bibla_O_PB.txt)	<i>Maria Izabel Gibrail Costa, head of the distiller named after her in Paraty, state of Rio de Janeiro.</i>
Braço – Tubo que liga a cabeça e o condensador do alambique e que conduz os vapores durante o processo de destilação. (Bibla_O_PB.txt)	<i>ARM – A tube that connects the head and the condenser of a distiller, through which the steam travels during the distillation process.</i>
As vezes parece que Araquém já tem as imagens na cabeça , mesmo antes de encontrá-las. (Araqm_O_PB)	<i>At times it seems that Araquém already has the images in his head, even before finding them.</i>

Com relação a -caudall, também chamada de -raboll, -água fracall, -água sujall e -caxixill, de acordo com dados do corpus, foi traduzida por -tailll (21 oc); e -weak waterll (7 oc), mas não existe ocorrência para -cauda do destiloll, como há para -cabeça do destiloll: *The rest is ignored, as it is the “weak water” or “tail”, in which the ethylic alcohol already has low content, and in this condition drags the components with high points of ebullition. (BrDnk_T_EN)*

No caso de **coração**, -fração coraçãoll e -coração do destiloll aparecem como -heart of the distillationll, -heart of the distillatell e como -heartll apenas:

Soube que alguns produtores artesanais de Minas Gerais têm a nefasta prática de misturar o "caxixi" ao "coração" do destilo, parte nobre aproveitável, para baixar a graduação da cachaça, o que não me parece bom. (Bbnd_O_PB)	<i>I heard that many non-industrial producers from the state of Minas Gerais have the terrible habit of adding caxixi to the heart of the distillate — the noble and usable part — in order to lower the alcohol level of the cachaça.</i>
---	--

Alguns contextos contrapõem os sentidos, ambos metafóricos, de -coração|| – -coração do destilol|| x -coração do alambiqueiro|| (o último significando -dedicação, entusiasmo, apreço, atenção||):

<p>O alambiqueiro é um artesão que faz cachaça com sabedoria, e, também, com o "coração", do destilo e com o seu coração, pois é um ofício que exige amor, serenidade, sensibilidade, doação, generosidade. (Bbnd_O_PB)</p>	<p><i>The alembic distiller is an artisan who makes cachaça with wisdom and also with the "heart", the heart of the distillation and his own heart, because it is an activity that requires love, serenity, sensibility and generosity.</i></p>
---	---

Em suma, constatamos mais de um uso metafórico para -coração||, tanto no corpus de português quanto no de inglês, ao passo que somente -head|| tem três usos distintos no inglês e dois no português.

7.4.2 Prosódia semântica: perfume, aroma, cheiro e odor (da cachaça)

Os substantivos deste campo semântico frequentemente associados a -cachaçal|| aparecem, combinados, 646 vezes no corpus de português total, assim distribuídos: -aromall (402 oc), -perfumell (51 oc), -cheirol|| (121 oc) e -odorl|| (72). Observamos, nos contextos analisados no corpus paralelo, que **perfume da cachaça** – traduzida uma vez por *-perfume of cachaçal||*, tem uma conotação mais positiva, ao passo que **cheiro da cachaça** – *-smell of cachaçal||*, assim como acontece no português, está mais associado a contextos neutros e/ou negativos na língua inglesa. Ambos ocorreram 7 vezes no corpus. Exemplos (grifo nosso):

<p>A cachaça artesanal de qualidade superior é constituída de um só líquido, com a sua parte de álcool, a sua parte de água e os seus elementos secundários, voláteis ou não, que lhe dão aroma e sabor peculiares, que lhe conferem uma personalidade, uma individualidade. A famigerada inhaca, o ranço da cachaça, não está presente apenas no cheiro da cachaça ruim. Ela está, também, física e quimicamente, no seu gosto. (Bbnd_O_PB)</p>	<p><i>The non-industrial cachaça of superior quality is formed by just one smooth liquid, part alcohol, part water, and with secondary elements, some volatile, some not, that combined provide the cachaça with a unique aroma and flavour. With an inferior cachaça, the famous bad smell, the stink of cachaça, is not only present in the smell itself, but also, physically and chemically, detectable in the taste.</i></p>
<p>A madeira pode ser o cosmético e / ou o perfume da cachaça, embelezando-a, enobrecendo-a. Influi na cor, nos aromas, complementando-os. E nos sabores, afinando-os, já que o tempo toca sua estrutura, sua textura. (Araqm_O_PO)</p>	<p><i>The wood can enhance the cachaça, making it more beautiful, ennobling it. It influences in the color, in the aromas, complementing them. And in the flavors, refining them, since the time touches their structure, their texture.</i></p>

No corpus em inglês há mais 14 ocorrências de *-perfumell* além da tradução literal mencionada acima. Da mesma forma, há 43 ocorrências para o termo *-smellll*, mas nenhuma em associação com *-cachaçall*, mesmo caso do sinônimo *-scentll*, que aparece 2 vezes.

Por outro lado, *-aromall* é o item lexical deste campo semântico mais recorrente nos textos em inglês do corpus paralelo, com 162 aparições, em sua grande maioria associadas a *-cachaçall* e com uma prosódia semântica bem positiva, o que pode ser constatado pelos colocados à esquerda: *-seductivell*, *-enchantingll*, *-fascinatingll*, *-pleasantll*, *-goodll*; a *-woody aromall* é a combinatória que mais ocorreu – um total de 4 vezes.

7.4.3 Mudanças de categoria gramatical

O corpus em inglês revelou que para a UTE *-cachaça industrial(izada)ll*, o equivalente *-industrialized cachaçall* foi usado uma única vez, ao passo que a construção com uso de *-industrialll* ocorreu 5 vezes (a versão *-non-industrial cachaça* aparece 8 vezes), e como a locução advérbial *-industrially producedll* ocorre 3 vezes (*-non-industrially producedll* também é mais recorrente, com 5 aparições). Houve, ainda, uma terceira opção: *-cachaça manufactured on an industrial scalell*, ocorrendo uma vez.

Outra mudança de categoria gramatical que observamos foi o uso do comparativo *-lighterll* como equivalência para *-levelll*, na combinatória *-cachaça levelll*, como nos trechos:

Reduz a acidez e o teor alcoólico da cachaça , que fica mais leve e suave, mantendo a sua cor original. (Bbnd_O_PB)	<i>It reduces the acidity and level of alcohol of the cachaça, makes it lighter, more suave and maintains its original colour.</i>
Assim como no caso das cachaças leves , as de corpo médio ressaltam as qualidades dos queijos de massa mole e casca de mofo branco, como brie e camembert. (Bibla_O_PB)	<i>As it happens with lighter cachaça types, medium-bodied cachaça highlights the quality of soft cheeses with white mold crust, such as brie and camembert.</i>

Homônimo do verbo modal *-mustll*, o substantivo é equivalente para *-mostoll* na linguagem especializada da cachaça, como mostra o seguinte trecho:

A cajuína, aguardente obtida do destilo do mosto fermentado do caldo do caju, muito famosa no Ceará no começo do século XX, também não é cachaça. (Bbndo)	<i>Cajuína, aguardente obtained from the distillation of fermented must from the juice of cashew fruit, very famous in the state of Ceará at the beginning of the twentieth century, is also not cachaça.</i>
---	---

7.4.4 Sinoníma e variações lexicais

Uma variação lexical encontrada no corpus de português dentre os colocados de -cachaça|| foram os itens lexicais concorrentes -gole|| e -trag||. Há 130 ocorrências de -gole(s)|| no corpus total em português, 32 delas no corpus paralelo; e 78 ocorrências de -trag||, 13 delas no corpus paralelo. No Quadro 12 mostramos as UTEs mais recorrentes no corpus PB_O_TT com esses sinônimos.

	UTE PB	Ocorrências PB_O_TT
GOLE	gole(s) de cachaça	16
	pequeno(s) gole(s)	10
	primeiro gole	6
	gole de pinga	4
	(a/em) cada gole	4
	gole de aguardente	3
	(ao/no) final do gole	3
	(em um / num) único gole	3
TRAGO	trago(s) de cachaça	8
	TOMAR um trago	8
	trago(s) de aguardente	5
	trago(s) de pinga	3

Quadro 11: UTEs contendo as palavras -gole|| e -trag||. Fonte: elaboração própria.

Foram identificados quatro equivalentes diferentes para -gole|| nos textos de chegada, seguindo a seguinte distribuição: *sip* (18 oc); *swig* (4 oc); *gulp* (2 oc), *dose* (1 oc), *after swallowing* (1 oc) – equivalente de -após o gole||, -tasting sessions|| (1 oc) – equivalente de -goles prazerosos||. A expressão -no final do gole||, com 2 oc. no corpus paralelo, foi traduzida de duas formas diferentes:

Alguns detectam um "amorgozinho" no final do gole . (Bbndo_O_PB.txt)	<i>Some detect a slightly bitter aftertaste.</i>
(...) o gostinho delicado e sutil da canela só impressiona o paladar no final do gole , discretamente. (Bbndo_O_PB.txt)	<i>The delicate taste and subtlety of the cinnamon only leaves its impression on the palate in the final swallow, discretely</i>

- a. Colocados mais recorrentes de “*sip*”
 - primeiro gole - first sip (3 oc)
 - pequeno gole - small sip (2 oc)
 - de gole em gole - sip by sip (2 oc)
- b. Colocados mais recorrentes de “*swig*”:
 - O gole infeliz – the unfortunate swig;
 - Gole curto – short swig;
 - Final do gole: the end of the swig; final swallow; aftertaste
- c. **Gulp:**
 - Num único gole – in one gulp
- d. **Outros equivalentes:**
 - Após o gole – after swallowing
 - O gole do santo – a dose to the Saints.

Com relação à UTE —trago de cachaça, com 7 ocorrências no corpus de português, não foi identificado equivalente na porção paralela do corpus. Nas 11 ocorrências sozinhas de -trago, desse subcorpus, ele foi traduzido mais vezes por -chug, mas também por -swig e -sip, além de ser omitido, como no exemplo a seguir (-trago não foi traduzido – -sip refere-se ao gole de café):

O café quente, aliás, potencializa o calor da marvada, enquanto um pequeno trago da cachaça limpa refaz o paladar e o prepara para outro gole de café. (Araqm_O_PB)	<i>Actually, a hot cup of coffee fans the flames of the cachaça, which in turn cleanses the palate and prepares it for another sip of coffee.</i>
---	---

7.4.5 Diferenças nos sistemas de medida

A palavra *-measure* não é usada no corpus como equivalente de *-medida* de *cachaça* nenhuma vez, como aparece em receitas do corpus de português. Apenas a palavra *-dose*, como em: *-Uma medida mínima, que seria uma dose mínima, equivale a 30 ml → -A small dose, or a dose of Brazilian spirit (= 1 oz)*.

No entanto, quanto mede uma dose de cachaça é um dado controverso. Por mais que possamos afirmar que uma dose é igual a 30 ml, a partir dos dados que levantamos no *Corpus da Cachaça*, há contextos que indicam o volume de 50 ml para a mesma medida:

...uma dose (50 ml) de Cachaça e outra (50 ml) de suco de caju, resultando do caju espremido ou batido no liquidificadores e coado.

Com base nisso, poderíamos afirmar que uma dose de cachaça pode variar entre 30 e 50 ml. A forma escolhida para consumo (uma dose servida pura ou uma medida para uma receita de drink, como no exemplo acima, pode exercer influência em tal variação). Essa imprecisão, comum nas culturas do novo mundo, como observou Teixeira (2004) com relação ao uso de medidas em receitas culinárias brasileiras, portuguesas, norte-americanas e britânicas, pode ser mais bem apreciada neste contexto:

Reject the wine glass or taller chalices, they are inadequate. They are used by those who are trying to imitate the oenologists (specialists in wine making), sommeliers or cognac tasters, professionals from other worlds, from whom the cachaça taster has nothing to imitate or learn. Or glasses similar to laboratory test tubes or pipettes. The quantity of the measure to be served should be between one third to a half of the small chalice, which should be clean, dry and without residues or smells. The height of the ideal measure should be equivalent to the width of the index finger of the taster. Remember that to taste is not the same as to drink. The measure to be used by a taster is less than that of the aperitif that precedes a meal or that which accompanies a chat. Therefore, less than a shot, a "hammer", or "little hammer", as the measure of cachaça used to be called in the nineteenth century. (Bbnd_T_EN)

No que diz respeito a *-garrafa de cachaça* – *-cachaça bottle*, os tamanhos mais recorrentes são o litro e algumas frações, especialmente 750 ml. Menos que isso, pode variar de garrafa para garrafa, mas em geral são frações superiores a 50 ml.

7.4.6 Preferências colocacionais

Percebemos uma grande variação para os colocados do adjetivo *-alcoólic*||*, com uma clara preferência para *-graduação alcoólica||* (158 oc), seguido por *-teor alcoólico||* (59 oc), *-grau alcoólicoll* (14 oc), *-potência alcoólica||* (7 oc), *-volume alcoólico||* (5 oc). e *-concentração alcoólica||* (1 oc). No inglês, *-alcohol content||* foi a combinação que mais ocorreu.

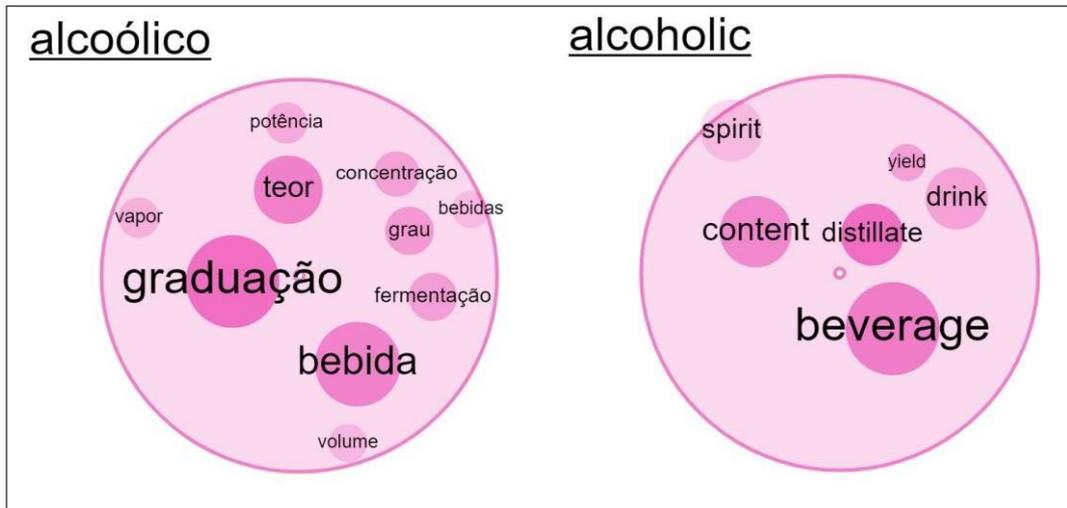


Figura 17: Colocados de *-alcoólic*||* em PB_O_TT e *-alcoholic||* em EN_TT.
Fonte: elaboração própria.

O *-produtor de cachaça||*, é *-maker||* ou *-producer||*? O corpus paralelo revelou que, na preferência dos tradutores, quando a expressão se referia ao estado brasileiro que produz a bebida, a equivalência preferida é *-producer||*, com quase 60 ocorrências. Por outro lado *-cachaça maker||* (39 oc) é o equivalente preferido quando se trata da pessoa que fabrica o destilado:

Uma coleção na lendária Salinas, Minas Gerais, o maior centro produtor de cachaça do Brasil. (Araqm_O_PB)	<i>A collection in the legendary city of Salinas, Minas Gerais, the largest producer of cachaça in Brasil.</i>
O processo é quase que integralmente dominado pelo produtor, ou sua família. (Bíblia_O_PB)	<i>The process is almost entirely controlled by a cachaça maker or a Family. (Bíblia_T_EN).</i>

Já em relação aos colocados de *-produção||*, houve 69 ocorrências para *-produção de cachaça||*, 28 para *-produção de aguardente||* e nenhuma para *-produção de pinga||* – embora a forma lematizada desta última ocorra 494 vezes no corpus.

Com relação a -cachaça envelhecida¹¹ e -cachaça armazenada¹², a princípio pode parecer que os termos são sinônimos. Porém, o corpus revelou que há diferenças técnicas entre eles:

Cachaça envelhecida: por no mínimo um ano; em reservatórios com capacidade máxima de 700 litros. Equivalente no corpus paralelo: *-aged cachaça*¹³.

Cachaça armazenada: em tonéis de madeira, de qualquer tamanho; de um mês a três anos. Equivalente: *-cachaça stored in [WOOD] barrels*¹⁴. Não há nenhuma ocorrência para *-stored cachaça*¹⁵.

Nem todas as cachaças informam no seu contra-rótulo a madeira ou as madeiras em que a cachaça foi armazenada no seu processo de envelhecimento. (Bbndo_O_PB.txt)	<i>Not all cachaças give information on the back label about the wood or woods in which the cachaça was stored during the aging process.</i>
--	--

7.4.7 Alguns aspectos culturais

As combinatórias consistindo em variações denominativas que apareceram com maior frequência para -cachaça¹⁶ no corpus foram: -cachaça brasileira¹⁷, -cachaça do Brasil¹⁸, -bebida brasileira¹⁹, -aguardente do país²⁰, -aguardente do Brasil²¹, -aguardente nacional²². Apesar de -cachaça¹⁶ ter sido a primeira palavra de conteúdo em todas as análises, ela apareceu em segundo lugar no único livro escrito originalmente em inglês, sobre receitas de drinks, publicado pela editora Leblon. Supõe-se, portanto, que a intenção da marca ao publicar o livro não foi, necessariamente, o de divulgar a cachaça fora do país, e sim de divulgar a marca Leblon.

O drinque “**rabo-de-galo**”, uma mistura de cachaça com Cinzano (ou outra bebida amarga), recebeu seu nome com base em um decalque de -cocktail²³ (*cock* = galo / *tail* = rabo → rabo-de-galo), de acordo com informações do corpus. No entanto, a combinação tornou-se um drink 100% brasileiro, o mais famoso depois da Caipirinha, e acabou sendo retraduzido para o inglês como *-rooster tail*²⁴. Seu nome original (rabo-de-galo) apareceu apenas uma vez nos textos em língua inglesa do corpus. Este é um caso claro em que, talvez, estejamos perdendo a oportunidade de continuar divulgando nossa cultura e a marca -Brasil²⁵ de forma mais consciente e consistente para o exterior.

O adjetivo **Brazilian** está na posição de número 46 (em ordem decrescente de ocorrência) na WordList do corpus geral em inglês. As combinações mais frequentes à direita e à esquerda desse adjetivo, que podem ser vistas na Figura 18, foram: à direita, *-cachaça* (9 oc), *-culture* (9 oc), *-drink* (8 oc), *-Brazilian Gold wood* (6 oc) – tipo de madeira equivalente de *-grápi*, *-legislation* (6 oc), *-beverage* (5 oc), *-spirit* (6 oc), *-people* (3 oc), *-Brazilian Institute of Cachaça* (2 oc).

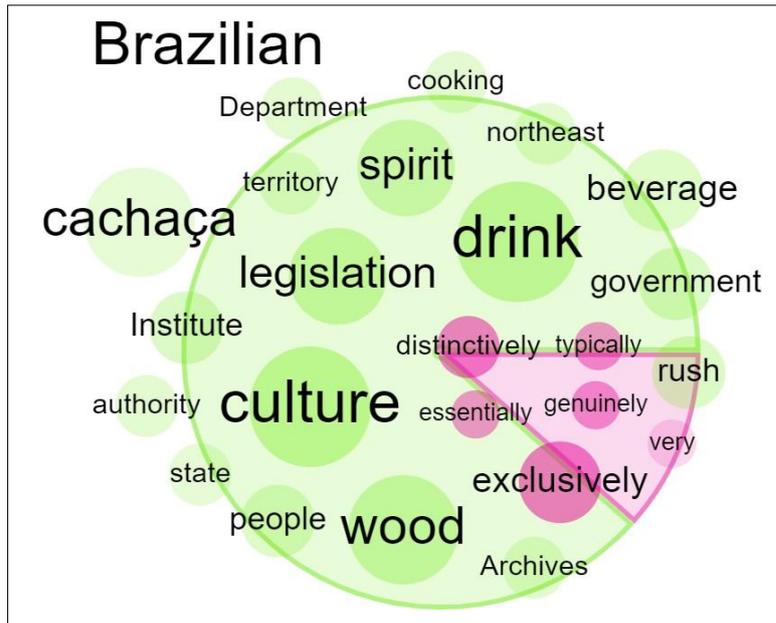


Figura 18: Colocados mais recorrentes na primeira posição à direita (verde) e à esquerda (rosa) de *-Brazilian* no subcorpus EN_TT. Fonte: elaboração própria.

—*Brazilian spirit* ocorre no corpus tanto para significar a bebida, a cachaça em si, quanto a brasilidade, ou seja, o espírito brasileiro, como demonstram os trechos a seguir:

ORIGINALMENTE ESCRITO EM INGLÊS	<i>The ultimate celebration of the Brazilian spirit, the caipirinha is taken to a whole new level with Leblon, with its lively fruity nose and smooth finish.(ArtCa_O_EN).</i>
Presentear com cachaça artesanal é prazeroso para quem oferta e para quem recebe (sobretudo se o presenteado for estrangeiro), pois sabe-se que aquela garrafa contém boas doses de brasilidade . (Bibla_O_PB).	<i>Giving the gift of artisanal cachaça is a pleasure for gift givers, as it is for those who receive the gift — especially when a foreigner is on the receiving end — because everybody knows that the bottle contains a good dose of "Brazilian spirit."</i>
Seu amigo, porém, com aquele espírito brasileiro solto e despreocupado de quem bebe boa cachaça, bem diverso daquele ritualístico e cuidadoso do europeu enófilo, não via nenhum	<i>His friend, however, with that relaxed and carefree Brazilian spirit of someone who drinks good cachaça, very unlike that ritualistic and careful European oenophile, did not see any</i>

motivo para pensar que uma garrafa que partisse de São Paulo embrulhada em dois jornais não pudesse viajar e chegar em perfeito estado a Paris. (Araqm_O_PB)	<i>reason to think that a bottle that left São Paulo was wrapped up in two newspapers wouldn't travel and arrive without mishap in Paris.</i>
--	---

A escolha tradutória para os dois casos foi criativa e não gerou prejuízos de entendimento de nenhuma natureza para o leitor da língua de chegada.

Parece estranho existir *-Brazilian cachaça* em tempos onde já ficou reconhecido que cachaça só pode ser, de fato, produzida no Brasil. Há ainda uma certa redundância orbitando a bebida, mas pode ser que estejamos apenas no caminho para que ela seja chamada simples e puramente de *-cachaça*, em inglês, por todos. Outro termo concorrente é *-cachaça do Brasil*, como mostram os exemplos a seguir:

Porém, ao contrário das inúmeras bebidas destiladas produzidas pela maioria dos outros países, a cachaça brasileira desenvolveu-se de maneira bastante desigual. (Araqm_O_PB)	<i>This unique beverage, Brazilian cachaça, is unlike the countless spirits produced in other countries, having developed in a way all (sic) its own.</i>
Iniciativas tardias, como as dos modernistas, e mais recentes, como as que determinam o reconhecimento e a proteção das palavras "cachaça" e "cachaça do Brasil", a regulamentação da produção, a padronização da caipirinha e a certificação de indicações geográficas apontam para um futuro cada vez mais promissor para a cachaça artesanal. (Bíblia_O_PB).	<i>Later efforts, such as those of Modernists, as well as more recent initiatives, such as those of recognition and nationalistic pride for "cachaça made in Brazil," were followed by production regulations, standardization of the caipirinha –the most famous drink made of cachaça – and certification of geographic regions that have the most promising future as far as artisanal cachaça is concerned.</i>

Nomes de cidades e estados, assim como palavras da língua portuguesa presentes nos textos traduzidos para o inglês, possivelmente, são uma demonstração de que a procedência é um fator fundamental para a transferência cultural. Isso pode ser bem observado na lista de palavras-chave do corpus EN_TT, cujas 50 primeiras entradas (por ordem decrescente de chavicidade) são mostradas na Figura 19. Esta lista foi elaborada usando uma conta gratuita da ferramenta online de análise linguística Sketch Engine²⁸ (KILGARRIFF *et al*, 2004), para poder usar o corpus de comparação English Web 2015 (enTenTen15), mais atual, já que as listas de comparação que tínhamos (baixadas do site do AntConc) datam de 2006.

²⁸ Disponível em: <https://www.sketchengine.co.uk/>.

Word	Word	Word	Word	Word
1 cachaça ...	11 sugar ...	21 barrel ...	31 shaker ...	41 wood ...
2 sugarcane ...	12 cane ...	22 juice ...	32 oak ...	42 alcohol ...
3 Cachaça ...	13 distillation ...	23 flavor ...	33 Brazil ...	43 taster ...
4 aroma ...	14 Paraty ...	24 sensorial ...	34 Rio ...	44 Oz ...
5 Minas ...	15 São ...	25 caipirinha ...	35 acidity ...	45 Pernambuco ...
6 Leblon ...	16 Brazilian ...	26 garnish ...	36 ferment ...	46 muddle ...
7 Gerais ...	17 pinga ...	27 fermentation ...	37 syrup ...	47 mill ...
8 lime ...	18 Paulo ...	28 Janeiro ...	38 Salinas ...	48 fruity ...
9 oz ...	19 beverage ...	29 artisanal ...	39 destil ...	49 alembic ...
10 distiller ...	20 distilled ...	30 taste ...	40 aguardente ...	50 lemon ...

Figura 19: Primeiras 50 palavras-chave do corpus EN_TT. Fonte: elaboração própria.

É possível observar várias ocorrências de nomes de lugares do Brasil dentre as primeiras posições, como -Minas|| na quinta posição e -Gerais|| na sétima; -Leblon|| na sexta (que também é a marca de uma cachaça), -Paraty|| na posição 14, -São|| na 15 e -Paulo|| 18, -Janeiro|| na posição 28 e depois -Rio||, na posição 34; Brazil na posição 33; -Salinas|| na 38 e -Pernambuco|| na 45. Quanto às palavras emprestadas no inglês, podemos citar as variações de -cachaça||, -pinga||, -caipirinha|| e -aguardente||.

Com relação à prosódia semântica positiva e/ou negativa dos qualificativos associados a -cachaça||, observamos que há no corpus ocorrências de equivalentes de -boa cachaça|| tanto como -good cachaça|| (10 oc) quanto como -quality cachaça|| (13), como nos trechos:

A isso se junta o fato de a boa cachaça ser elaborada por quem a aprecia, e assim a faz com esmero. (Araqm_O_PB.txt)	<i>And this is coupled with the fact that good cachaça is made by those who appreciate it, and therefore make it with excellence.</i>
Prestar atenção em algumas informações do rótulo é um passo importante para quem deseja comprar uma boa cachaça . (Bibla_O_PB.txt)	<i>Paying attention to some of the label information is an important step towards buying quality cachaça.</i>

Em contraposição, como equivalência para -cachaça ruim|| encontramos uma grande variação nos colocados: -inferior|| (1oc); -mediocre|| (1oc); -undrinkable|| (1 oc); -awful|| (1 oc); -poor|| (1 oc), e uma omissão. Ou seja, não houve, por parte dos tradutores, regularidade ou consenso na escolha de equivalentes para -ruim|| em inglês, quando o adjetivo é associado a cachaça.

7.4.8 Afinal, é cachaça ou Brazilian rum?

Uma temática de grande interesse, curiosidade e preocupação a permear esta dissertação desde o prelúdio de sua produção, foi a busca por respostas em relação às traduções feitas nos últimos anos para o inglês do termo –cachaça

No corpus geral em inglês, houve 33 ocorrências para –rum

Lembrando que o decreto que proíbe o uso de *Brazilian rum* como equivalente de cachaça brasileira é de 2012, mas que livros publicados antes desse período já estavam sendo produzidos em consonância com esse ideal, ao menos por alguns tradutores. No corpus desta dissertação, isso ficou evidenciado e representado pelas traduções das obras *Cachaça: The Brazilian Drink* (WEIMANN, 2006), *Cachaça: Bebendo e aprendendo* (CÂMARA, 2006) e *Cachaça* (ALCÂNTARA, 2011)²⁹.

A expressão –suor-de-alambique, que se refere também à cachaça, foi mantida em seu original e a famosa –água que passarinho não bebe, assim como –caninha e –marvada, por exemplo, foram traduzidas (os) entre parêntesis, sendo mantidos todos os originais no corpo do primeiro excerto a seguir. Além disso, parece já haver uma preocupação por parte dos autores em informar o público estrangeiro consumidor da bebida sobre esses aspectos culturais.

Na deliciosa filosofia popular, ela é conhecida por incontáveis apelidos. E a água-que-passarinho-não-bebe, caninha, marvada, danada, pinguinha. (Araqm_O_PB)	<i>In Portuguese it goes by countless colorful nicknames. It is água-que-passarinho-não-bebe [water the little bird doesn't drink], caninha [little cane], marvada [the bad one], danada [the damned], pinguinha [little drop].</i>
---	---

²⁹ **A Bíblia da Cachaça / Cachaça Bible** é de 2018; **The Art of Cachaça: Crafting cocktails with Brazil's artisanal spirit** – sem data de publicação e sem resposta para esclarecimentos por parte da editora (contato feito pelo website da empresa e por e-mail, no dia 29 de Janeiro de 2020).

To achieve its objectives, the Brazilian authorities had to overcome several obstacles: from the undue registration of the brand by a French producer to the objection made by Portugal, who argued that its brandy was called cachaça well before Brazil existed, and finally, the unwanted confusion between cachaça and rum, which brought with it customhouse disadvantages for the Brazilian drink.
(BrDrink_T_EN)

What is cachaça? Created in Brazil in the 1530s, cachaça (Ka-SHAH-sa) is the first spirit ever created in the Americas, and is now the third most consumed spirit in the world. The National Spirit of Brazil, cachaça is made from a distillation of fresh sugar cane juice. Unlike rum, which is mostly distilled from molasses, cachaça must be distilled one hundred percent from fresh cane juice. The result is a spirit that does not taste like rum – the taste retains the qualities of the fresh juice, and the nose is closer to a full agave tequila.
(Artca_O_EN)

Em suma, é perceptível uma expressiva mudança de realidade linguística, cultural e social da bebida perante esse outro sistema linguístico, cultural e social central da língua inglesa.

7.4.9 *Degustadora x Degustador de cachaça*

É muito interessante perceber que o autor da obra *Cachaça – Bebendo e aprendendo* (uma das obras bilíngues do corpus de estudo) faz uma citação bastante clara e pertinente sobre o complexo do brasileiro frente às culturas estrangeiras. O autor exemplifica isso ao apontar a tendência errônea de chamarmos um degustador de cachaça de *sommelier*, pois este último é um profissional versado em conhecimentos técnicos sobre o vinho. O autor também critica uma nova tendência que surge com as palavras estrangeirizadas *cachacier* (degustador profissional de cachaça) e *cachaciêre* (degustadora profissional de cachaça) no Brasil. No corpus, encontramos como equivalente para -degustador||: *taster of cachaça* (3 oc); *cachaça taster* (1 oc); e *master connoisseur* (1 oc). A seguir, um exemplo de uso dos termos importados no subcorpus de português.

*Além das atividades descritas, o **sommelier de cachaças, ou cachacista**, também pode conduzir degustações, ministrar palestras sobre o tema e prover treinamento para o barman, para o maître e para os garçons dos restaurantes, dos bares e dos hotéis.*
(Hgast_O_PB)

O corpus em português contém 16 ocorrências para *-sommelier* e 6 para *-sommelier* de cachaça, ao passo que há 71 ocorrências para *-degustador*, 9 para *-degustador* de cachaça, 5 para *-cachacier*, 2 para *-cachaciêre* (degustadora profissional de cachaça).

<p>Um mimetismo burro e calhorda, típico de subdesenvolvido, de colonizado, puro 'macaquismo', tem se expressado em alguns setores do universo da cachaça, quando alguns garotos e adultos, em geral vindos do mundo do vinho, e algumas moçoilas, outras balzaquianas, sem ofício e sem ocupação, deslumbradas com a moda da bebida, se apresentam à imprensa, autodenominando-se "cachacier" e "cachaciêre", respectivamente, ou "consultores de cachaça", -entendidos em cachaça". (Bbnd_T_EN)</p>	<p><i>Some new terms, such as "cachacier" and "cachaciêre", consultant and connoisseur of cachaça respectively, have been used by newcomers to the universe of cachaça. Another term being wrongly introduced is sommelier, a trained and knowledgeable wine professional. These words should not be used in my opinion. They are used by those wishing to elevate or glorify their positions. The terms are misguided adaptations from the vocabularies of other beverages, reflecting an inferiority complex to foreign cultures.</i></p>
---	---

7.5 Reflexão geral da perspectiva da Teoria dos Polissistemas

A Teoria dos Polissistemas muito nos ajudou a explicar o percurso da cachaça e de sua evolução, desde as primeiras experimentações nas matas até as produções atuais, modernas e tecnológicas (1520 / 2020), que fizeram a bebida ser apreciada por outras nacionalidades além da brasileira. Séculos foram necessários para que muitos estudos científicos se concentrassem de fato na cachaça, o que impactou positivamente no crescimento de suas exportações.

Todos os esforços para ressaltar a bebida como um distintivo cultural do Brasil, e não um genérico produzido em qualquer lugar do mundo, por meio do registro da cachaça como produto legalmente nacional, fizeram com que ela pudesse ganhar força e peso no sistema político e comercial do Brasil e do exterior.

Os impactos que a cachaça sofreu no passado pela domesticação / tradução de seu nome por *-rum brasileiro* tem sido, aos poucos, amenizados com a contribuição da tradução, como buscamos evidenciar nesta pesquisa. As estratégias de tradução com predominância de adaptações que ainda buscam por equivalentes mais familiares ao leitor da cultura de chegada ainda existem, como no caso da re-tradução (ou tradução reversa) de *-rabo-de-gal* como *-rooster tail*, por exemplo.

Do mesmo modo, ainda há uma necessidade intrínseca na cultura brasileira de usar palavras oriundas de outras línguas para definir atividades 100% brasileiras, como no caso do termo *-cachacier* // *-cachacière*, em vez de *-degustador* // e *-degustadora*.

Todos os fundamentos previamente discutidos e pautados nos Polissistemas certamente servem para explicar essas tendências aqui no Brasil. De qualquer forma, não se pode perder de vista que a visibilidade e a alteridade muito melhoraram e têm melhorado em tudo o que se refere à cachaça. Na Linguística e na Tradução não poderia ser diferente, pois os tradutores parecem estar mais conscientes das consequências por trás das escolhas entre manter ou descartar a procedência e a não- traduzibilidade de certos textos, expressões e produtos culturalmente marcados, que exercem forte impacto na economia do país.

CONCLUSÃO

A cachaça não é apenas um dos produtos mais antigos e importantes do Brasil. Ela é, também, uma bebida muito apreciada por estrangeiros em todo o mundo, especialmente por norte-americanos e europeus, que têm importado o produto em larga escala nos últimos anos. Em outras palavras, a cachaça é uma das principais referências da cultura do país, e sua trajetória pode ser vista em manifestações artísticas, como a música, o cinema, a televisão, a literatura etc. Além disso, ela gera bilhões para a economia brasileira, tanto no comércio nacional quanto nas exportações.

Atualmente, a cachaça produzida em grande escala (industrial) é a que mais vende no Brasil. Porém, os alambiques estão, cada vez mais, se preparando para o previsto crescimento das exportações da bebida artesanal nos próximos anos e décadas. É neste ponto que a tradução passa a desempenhar um papel ainda mais importante para a divulgação e a popularização do destilado brasileiro no mercado externo.

Em vista desse cenário, nesta dissertação tivemos por objetivos: (i) discorrer sobre a relação entre a cachaça e os Estudos da Tradução; (ii) investigar se há, por um lado, produções acadêmicas que tratem dessa relação e, por outro, se há no mercado glossários / dicionários bilíngues e outras fontes de consulta português <-> inglês sobre a bebida que facilitem o trabalho dos tradutores; (iii) analisar como os aspectos não só terminológicos, mas culturais, de modo geral, influenciam as escolhas e estratégias tradutórias de materiais impressos sobre a cachaça; (iv) construir, para disponibilização futura, o primeiro *Corpus da Cachaça*, contendo livros publicados sobre o assunto em português e em inglês a que tivemos acesso; (v) propor as primeiras entradas para um *Dicionário da Cachaça* especificamente voltado para os tradutores. Tudo isso com o objetivo geral de fornecer subsídios para o tradutor da área que, antes de mais nada, é um produtor de textos na língua de chegada. E nos casos como esse, em que o tema é fortemente marcado pela cultura, e que a língua de chegada é um idioma dominante, de uma cultura economicamente mais forte, a importância de se produzirem materiais que deem conta das unidades de tradução especializadas contidas nos textos originalmente produzidos em português sobre a temática, bem como identificar seus equivalentes na língua inglesa, quando disponíveis no corpus, é ainda maior.

Uma de nossas primeiras constatações ao dar início à pesquisa sobre a cachaça e sua relação com a área de Tradução foi a de que, embora tenha havido um crescimento de mais de 180% nas pesquisas dos estudos tradutórios no Brasil desde a década de 1980 até o presente, não houve trabalhos publicados no âmbito acadêmico a respeito da linguagem especializada (técnica) envolvendo a bebida brasileira. Não há, igualmente, glossários português ↔ inglês sobre o tema que possam auxiliar o tradutor que venha a trabalhar com textos da área. No primeiro capítulo deste trabalho, expusemos como a cachaça se tornou uma temática relevante para a tradução, e abordamos a importância da compilação de corpora de consulta e dicionários que proponham equivalentes tradutórios para as unidades de tradução mais recorrentes nos textos especializados relacionados à bebida.

No capítulo 2, passamos a apresentar a fundamentação teórica de nossa pesquisa, começando pelas questões envolvidas na relação entre os elementos culturalmente marcados que fazem parte da identidade cultural da cachaça e a tradução especializada. A finalidade primordial dessa reflexão foi tecer um panorama (tanto sociocultural quanto técnico) de como a bebida brasileira vem sendo representada no sistema político e comercial dos Estados Unidos e da Europa, para que pudéssemos compreender melhor as condições de recepção dos textos traduzidos sobre o tema na cultura de chegada. Apresentamos também um questionamento sobre as razões pelas quais ela foi, por anos, traduzida por —*Brazilian rum*], momento em que nos utilizamos da Teoria dos Polissistemas para oferecer possíveis respostas.

O aprofundamento na história da bebida nos mostrou que ela é um produto sustentado não apenas por técnica e ciência, mas também por seu inconfundível atrelamento com a cultura brasileira. Portanto, é fundamental que os profissionais que forem trabalhar com esta linguagem específica possuam uma base de conhecimentos adequada, que sejam capazes de corresponder às exigências de um mercado globalizado, mas que preservem através da linguagem e das escolhas de estratégias tradutórias, todas as marcas culturais e identitárias do Brasil.

A Terminologia, outra área de estudos que forneceu bases para esta dissertação, se dedica a analisar, entre outras coisas, políticas linguísticas adotadas em determinadas regiões e países, de modo a facilitar a comunicação profissional em contexto mundial e como forma de preservar a cultura de línguas minoritárias. Outro objetivo da área é estudar e descrever as práticas comunicativas, observando as relações conceituais e suas

formas expressivas pré-convencionadas e culturalmente estabelecidas. Termos são inerentes ao léxico das comunicações especializadas em geral, e o estudo dos padrões textuais e/ou orais utilizados entre especialistas de um mesmo campo de atuação e/ou interesse tem o objetivo de investigar, registrar e divulgar os fenômenos linguísticos dessas comunicações.

Para a compilação e exploração do corpus de investigação desta dissertação, usamos os pressupostos teóricos e metodológicos da Linguística de Corpus, percorrendo a tipologia de corpora, as abordagens possíveis nos estudos com corpora, as características gerais das investigações feitas dessa perspectiva teórica, e as ferramentas de exploração utilizadas. Uma vez finalizado, o corpus serviu de ponto de partida para a visualização de algumas co-ocorrências de palavras relacionadas às Unidades de Tradução Especializadas que o tradutor necessita conhecer para a produção textual na língua de chegada, dentro da temática da cachaça. Uma amostra inicial dessas unidades foi registrada num banco de dados e depois transformada em entradas do *Dicionário da Cachaça* que ora propomos.

No capítulo 6, apresentamos a metodologia e os procedimentos adotados na coleta e organização dos dados para a criação do Corpus e do Dicionário da Cachaça. O capítulo 7 contemplou os resultados obtidos e sua análise.

Face aos resultados apresentados, pudemos confirmar que os pressupostos e ferramentas propiciados pela Linguística de Corpus realmente contribuem de modo significativo para o desenvolvimento de trabalhos de cunho terminográfico voltados para tradutores. Enquanto as análises dos resultados iam sendo feitas, caminhamos novamente para o nosso objetivo principal, que desde o início visou à elaboração de um Dicionário português → inglês sobre a cachaça.

No que concerne à terminologia específica da temática em questão, há que se considerar que a tradução de seu vocabulário técnico pode representar um desafio para o tradutor, porque este domínio, assim como outros domínios específicos do conhecimento, conta com muitos termos especializados, que não fazem parte da chamada linguagem -gerall e que podem ser difíceis até mesmo para os falantes nativos. Não sendo a produção e/ou comercialização de cachaça a atividade primária dos tradutores, um corpus como o apresentado nesta dissertação, assim como o dicionário proposto, poderão agregar conhecimentos específicos e material de consulta, assim como possibilitarem que mais

traduções alcancem a qualidade desejada e necessária para a manutenção e ampliação da aceitação da cachaça no exterior.

Alguns aspectos que vislumbramos nos resultados analisados foram surpreendentemente positivos, e podemos afirmar que, neste recorte, o viés sociocultural da cachaça melhorou dentro do sistema estrangeiro, uma vez que concluímos, por exemplo, não haver ocorrências de —*brazilian rum*‖ no corpus de inglês traduzido. Além disso, as referências a —caipirinhas‖ feitas de qualquer outra bebida alcoólica que não cachaça só foram citadas para elucidar que o uso do termo, nesses casos, é impróprio.

Por outro lado, o corpus revelou que ainda há algumas tendências de adaptação da tradução de outros termos culturalmente marcados, como por exemplo, —*rooster tail*‖, para o famoso drink exclusivamente brasileiro, —rabo-de-galo‖, ou a domesticação do termo —degustador‖, que define o profissional provador da bebida no Brasil, pelo uso dos termos estrangeiros *sommelier*, ou *cachacier / cachacière*.

Apesar de haver inconsistências em alguns padrões tradutórios analisados, parece haver uma grande consistência dos autores em enobrecer a bebida, tanto em suas descrições na língua portuguesa quanto na forma de expressá-las na língua inglesa. Em outras palavras, enquanto produto cultural, a cachaça passou a ser mais valorizada dentro dos parâmetros tradutórios, aqui abordados sob a perspectiva da Teoria dos Polissistemas. Por outro lado, observou-se que a construção de um bom dicionário especializado da cachaça, mais extenso e completo que este que apresentamos aqui, devido às delimitações de tempo, se faz realmente necessário para que tradutores não caiam no simplismo e na tendência de recorrer ao léxico da língua geral ao buscar equivalências para termos específicos da área. A ampliação futura do *Corpus da Cachaça* e o acréscimo de mais entradas ao *Dicionário da Cachaça* apresentados nesta dissertação poderá ser uma grande contribuição para tradutores atuais e futuros de textos da área.

Mesmo que o tamanho do nosso Corpus tenha sido suficiente e tenha correspondido com as expectativas desta dissertação, o que pretendemos daqui por diante é que ele seja expandido, para contribuir com o aperfeiçoamento da proposta, pois uma quantidade mais ampla e variada de textos poderá garantir, através da análise dos contextos, um número maior de termos pertinentes para constar do Dicionário. Observamos, por exemplo, que o livro contendo receitas de drinques com a cachaça

Leblon tem uma tipologia textual e temática específica (receitas de coquetéis) muito diferente das demais obras, o que pode estar aumentando o desbalanço já existente com relação à quantidade e variedade de obras no português original brasileiro e no inglês traduzido. Também sentimos falta de ter mais textos acadêmicos especializados, para poder gerar verbetes pertinentes à produção da cachaça em si. Como já comentamos anteriormente, os campos do banco de dados também devem sofrer alterações para sua melhoria, numa versão futura.

Apesar das deficiências, esperamos, com este trabalho, estar contribuindo para difundir ainda mais a cachaça no Brasil e nos países de língua inglesa, bem como o campo interdisciplinar da Terminologia / Lexicografia Especializada e da Linguística de Corpus em sua intersecção com os Estudos da Tradução

Almejamos que esta dissertação possa abrir caminhos para outros estudos sobre o domínio aqui apresentado; que possa haver possibilidades de parcerias com profissionais ligados ao campo da terminologia pesquisada; que outros estudiosos interessados na riqueza da temática –cachaça em sua intersecção com tradução, juntamente à autora da presente pesquisa, possam se aliar para concretizar tanto a ampliação quanto a publicação comercial do primeiro *Dicionário da Cachaça português -> inglês*. Afinal, a oportunidade de ter livros tão fascinantes, bem escritos e completos sobre a cachaça sendo traduzidos para uma língua central, uma das motivações iniciais desta nossa empreitada, está apenas no início de uma longa trajetória até a cachaça ocupar o lugar de destaque que merece na cultura e na economia globais.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- AARTS, J. Intuition-based and Observation-based Grammars. In: AIJMER, K.; ALTENBERG, B. (orgs.). **English Corpus Linguistics: Studies in honour of Jan Svartvik**. New York / London: Longman, 1991.
- ALCARDE, A.R. **Cachaça: Ciência, Tecnologia e Arte**, 2ª Edição. São Paulo: Edgard Blücher Ltda, 2017.
- ALMEIDA, G. M. B. A Teoria Comunicativa da Terminologia e a sua prática. **Alfa V. 50**, 2006.
- ALMEIDA, J e DIAS, L. **Os segredos da Cachaça**. São Paulo: Alaúde Editorial Ltda, 2018.
- ALUISIO, S.; PINHERO, G. M.; MANFRIM, A. M. P.; OLIVEIRA, L. H. M. de; GENOVES JR., L. C.; TAGNIN, S. E. O. The Lácio-Web: Corpora and Tools to Advance Brazilian Portuguese Language Investigations and Computational Linguistic Tools. In: **The Proceedings of the 4th International Conference on Language Resources and Evaluation (LREC 2004)**. Lisboa, 2004, pp. 1779-1782.
- ALVARENGA, D. Cachaça ganha status exclusivo nos EUA e deixa de ser Brazilian rum. **G1 ECONOMIA**, 12/04/2013. Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/midia-e-marketing/noticia/2013/04/cachaca-ganha-status-exclusivo-nos-eua-e-deixa-de-ser-brazilian-rum.html> . (acesso em 09 de junho, 2018).
- ALVES, D. A; VASCONCELLOS, M. L. Metodologias de pesquisa em Estudos da Tradução: uma análise bibliométrica de teses e dissertações produzidas no Brasil entre 2006 – 2010. **DELTA, V32, n2**, 2016. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/delta/v32n2/1678-460X-delta-32-02-00375.pdf> - (último acesso em 15/05/2019).
- ALVES, F; MAGALHÃES, C; PAGANO, A. **Traduzir com autonomia: estratégias para o tradutor em formação**. São Paulo: Contexto, 2000.
- ANTHONY, L. **AntConc Windows 64-bit (3.5.8)**. Tokyo, Japan: Waseda University, 2018. Disponível em: <https://www.laurenceanthony.net/software>.
- AUBERT, F. H. **Introdução à metodologia da pesquisa terminológica bilíngüe**. São Paulo: Humanitas, 1996.
- AZENHA JR., J. **Tradução técnica e condicionantes culturais: primeiros passos para um estudo integrado**. São Paulo: Humanitas, 1999.

- AZENHA JR., J. Tradução técnica, condicionantes culturais e os limites da responsabilidade do tradutor. **Cadernos de Tradução v.1 n.1**, São Paulo, 1996, pp. 137-149. DOI: <https://doi.org/10.5007/%25x>. (acesso em 20 de setembro, 2019)
- BACELLAR, F. **Elementos para a elaboração de um dicionário terminológico bilíngüe em Ciências Agrárias**. São Paulo: Tese (Doutorado em Linguística) –Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2002.
- BAKER, M. Corpus in Translation Studies: an overview and some suggestions for future research. **Target 7:2**. Amsterdam: John Benjamins, 1995.
- BARBOSA, J. L. A. **Engenho de cana-de-açúcar na Paraíba: por uma sociologia da cachaça**. Campina Grande: EDUEPB, 2014.
- BARBOSA, M. A. Dicionário, vocabulário, Glossário: Concepções. In: ALVES, I. M. (Org.) A constituição da normalização terminológica no Brasil. **Cadernos de Terminologia n.1**, São Paulo, 2001.
- BARBOSA, M. A. Lexicologia, lexicografia, terminologia, terminografia, identidade científica, objeto, métodos, campos de atuação. **Simpósio Latino-Americano de Terminologia e I Encontro Brasileiro de Terminologia Técnico-Científica 2**. Brasília, 1990, *Anais*.
- BARROS, L. A. **Curso básico de Terminologia**. São Paulo: EdUSP, 2004.
- BASSNETT, S.; TRIVEDI, H. **Translations Studies**. London and New York: Routledge, 1991.
- BATALHA, M. C.; PONTES, G. R. A Tradução como Prática da Alteridade. **Caderno de Tradução v. 1, nº 13**. UFSC, 2004, pp. 27-43. Disponível em <http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/traducao/article/view/6230/5849>.
- BAUER, M. W.; AARTS, B. A construção do corpus: um princípio para a coleta de dados qualitativos. In: BAUER, M. W.; GASKELL, G. (Orgs). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Tradução: Pedrinho A. Guareschi. 7 ed. Petrópolis: Vozes, 2008.
- BDTD – **Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações**. Disponível em: <http://bdtd.ibict.br/> (acesso em 17 de Outubro, 2018).
- BENJAMIN, W. **A Tarefa do Tradutor**. Belo Horizonte: Ed. Fale/UFMG, 2008.
- BERBER SARDINHA, T. Linguística de Corpus: histórico e problemática. **DELTA, São Paulo, v. 16, n.2**, 2000. Disponível em

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-44502000000200005&lng=en&nrm=iso. (acesso em 16 de abril, 2019)

BERBER SARDINHA, A. P. **Linguística de Corpus**. Barueri: Editora Manole, 2004.

BERBER SARDINHA, A. P. Tamanho de Corpus. **The ESpecialist**, v. 23, n. 2. 2002. Disponível em <https://revistas.pucsp.br/esp/article/view/9381/6952> (acesso em 27/04/2019).

BERBER SARDINHA, A. P. A Linguística de Corpus no Brasil. In: TAGNIN, S.; VALE, O. (eds.) **Avanços da Linguística de Corpus no Brasil**. São Paulo: Humanitas, 2008.

BERGENHOLTZ, H.; TARP, S. **Manual of Specialised Lexicography: the preparation of specialized dictionaries**. Amsterdam: Library of Congress Cataloging – Publication Data, 1995.

BEVILACQUA, C. R. et al. Combinatórias léxicas da linguagem legislativa: uma abordagem orientada pelo corpus. In: MURAKAVA, C. A. A.; NADIN, O. L. (Org.) **Terminologia: uma ciência interdisciplinar**. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2013.

BIDERMAN, M.T.C. **Teoria Linguística**. 2.ed. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

BOWKER, L. Terminology. In: BAKER, M; SALDANHA, G. **Routledge Encyclopedia of Translation Studies**. Ed. 2nd ed. London and New York: Routledge, 2009.

BOWKER, L.; PEARSON, J. **Working with Specialized Language: A Practical Guide to Using Corpus**. London / New York: Routledge, 2002.

CABRÉ, M. T. **La Terminología: Teoría, metodología, aplicaciones**. Barcelona: Editorial Antártida/Empúries, 1993.

CABRÉ, Maria Teresa. **La terminología: Representación y comunicación**. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra / Institut Universitari de Lingüística Aplicada, 1999.

CABRÉ, M. T. Theories of Terminology: Their description, prescription and explanation. **Terminology** v.9, n° 2, 2003, pp. 163-199.

CÂMARA, M. **Cachaças: bebendo e aprendendo**. Rio de Janeiro: MAUAD, 2006.

CÂMARA, M. **Cachaça: prazer brasileiro**. Rio de Janeiro: MAUAD, 2ª edição revisada e ampliada, 2018.

CARVALHO, I. Cachaça agora é sinônimo de status, **Portal Baía da Traição**, 2018. Disponível em: <http://www.portalbaiadatraicao.com.br/2018/08/21/cachaca-agora-e-sinonimo-de-status/> (acesso em 26 de Maio, 2019).

CÂMARA CASCUDO, L.C. **O prelúdio da cachaça**. São Paulo: Global Editora, 2005, segunda edição.

CATFORD, J.C. **Uma Teoria Linguística da Tradução**. São Paulo: Cultrix; Campinas: Pontifícia Universidade Católica de Campinas, 1980.

CAVALCANTE, M.S. **A verdadeira história da Cachaça**. São Paulo: Sá Editora, 2011.

CHESTERMAN, A. **Memes of Translation**. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamin's Publishing Company, 1997.

CIOBANU, G. Peculiarities of Terminography. **Boletim científico, Tom 2**. (Série Limbi moderne), 2003.

COSTA, A. T. P. **Brasil mostrando a sua cara: estratégias de tradução no material de divulgação cultural – um estudo baseado em corpus**, 2006. Disponível em <https://repositorio.unb.br/handle/10482/3713>. (acesso em 03 de fevereiro, 2020).

COSTA, K. Origem da caipirinha. **Caipirinha prendada**, 2017. Disponível em: <https://www.caipirinhaprendada.com.br/a-caipirinha/origem-da-caipirinha/> (acesso em 23 de junho, 2019).

DITCHUN, R. **Bíblia da cachaça / Cachaça Bible**. São Paulo: Lafonte, 2018.

DOMÍNIO PÚBLICO. Disponível em: www.dominiopublico.gov.br (acesso em 17 de Outubro, 2018).

ESQUIRE drink and food recipies. **How to make a Caipirinha**. Por editores da Esquire, em 20 de Abril de 2017. Disponível em: <https://www.esquire.com/food-drink/drinks/recipes/a3884/caipirinha-drink-recipe/> (acesso em 19 de Junho, 2019).

EVEN-ZOHAR, I. "The Relations between Primary and Secondary System in the Literary Polysystem." In Papers in Historical Poetics. Tel Aviv: Porter Institute for Poetics and Semiotics, 1978 [1974].

EVEN-ZOHAR, I. **Polysystem studies**. Durham: Duke University Press, 1990.

FEITOSA, P. **A cachaça como identidade cultural**. Universidade de Brasília, 2005. Disponível em : http://bdm.unb.br/bitstream/10483/620/1/2005_PatriciaCristinaLeiteFeitosa.pdf (acesso em 9 de Março, 2019).

FILLMORE, C. J. Corpus Linguistics or Computer-aided Armchair Linguistics. SVARTVIK, J. (ed.) **Directions in Corpus Linguistics, Proceedings of Nobel Symposium 82**, Stockholm, 4-8 August 1991, Berlin/New York: Mouton de Gruyter, 1992.

FROMM, G. **Proposta para um modelo de glossário de informática para tradutores**. Dissertação (Mestrado em Linguística). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo. São Paulo, 2008.

GALAXIE, J. Caipirinha completa 100 anos em 2018: conheça a história e a origem da bebida, **Universo Retrô**, 2018. Disponível em: <https://universoretro.com.br/caipirinha-completa-100-anos-em-2018-conheca-a-historia-e-origem-da-bebida/>. (acesso em 23 de Junho, 2019).

GENTZLER, E. **Teorias Contemporâneas da tradução**. São Paulo: Madras, 2009.

G1 GLOBO, Produtores de cachaça da região comemoram aumento nas vendas para o exterior: Principal motivo é o reconhecimento, cada vez maior, do produto fora do país, 2018. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/sao-carlos-regiao/noticia/2018/11/08/produtores-de-cachaca-da-regiao-comemoram-aumento-nas-vendas-para-o-exterior.ghtml> (acesso em 02 de fevereiro, 2020).

GOMES, M. Cresce a exportação de cachaça Brasileira. **ESTADO DE MINAS**. Economia, 04/set/2017. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/economia/2017/09/04/internas_economia,897514/cresce-exportacao-de-cachaca-brasileira.shtml. (acesso em 10 de junho, 2018)

GOROVITZ, S. A tradução como contato de língua. **Revista Traduzires**, v.1, n.2. Brasília, 2012, pp. 74-85.

HARTMANN, R. R. K.; JAMES, G. **Dictionary of Lexicography**. London/New York: Routledge, 1998.

HUMBLEY, J. Is Terminology Specialized Lexicography? The experience of French-Speaking countries. **Journal of Linguistics**, 18. Hermes, 1997.

IBRAC – Instituto Brasileiro da Cachaça. Disponível em: <http://www.ibrac.org.br/>. (acesso em 10 de junho, 2018)

IBA – International Bartenders Association. Disponível em: <https://iba-world.com/>. (acesso em 07 de Março, 2019).

KENNEDY, G. **An Introduction to Corpus Linguistics**. New York: Longman, 1998.

KILGARRIFF, A., PAVEL RYCHLÝ, PAVEL SMRŽ, DAVID TUGWELL. **Itri-04-08** The Sketch Engine. Information Technology, 2004.

KRIEGER, M. G.; FINATTO M. J. B. **Introdução à terminologia: teoria e prática**. São Paulo: Contexto, 2004.

- KRIEGER, M. G.; MACIEL, A. M; FINATTO, M. J. B. Terminografia das leis do meio ambiente: princípios teórico-metodológicos. **Tradterm v. 6**, 2000, pp. 143-169.
- KUDASHEV, I. Terminography vs. Lexicography Opposition Revisited. In: NIEMELÄ, N. & LEHTINEN, E. **Theory of translation, LSP and multilingualism. 27th VAKKI Symposium**. Vaasa: University of Vaasa, 2007, pp. 157-166.
- KUGEL, S. Allure of Cachaça Spreads to U.S. From Brazil. **The New York Times**, April 9, 2008. <https://www.nytimes.com/2008/04/09/dining/09cachaca.html> (acesso em 21 de maio, 2019).
- LEFEVERE, A. **Tradução, reescrita e manipulação da fama literária**. Bauru: São Paulo: Edusc, 2007.
- MAPA DA CACHAÇA. **As diferenças entre rum e cachaça**. Disponível em: https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/as-diferencas-entre-rum-e-cachaca/?noredirect=pt_PT (acesso em 09 de junho, 2018).
- MAPA DA CACHAÇA. **A cachaça é Brazilian rum? Não mais**. Disponível em: <https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/cachaca-e-o-brazilian-rum-nao-mais/> (acesso em 09 de junho, 2018).
- MARZÁ, N. E. Lexicografía Especializada y Lenguajes de Especialidad: Fundamentos teóricos y metodológicos para la elaboración de diccionarios especializados. **Linguística**, Vol. 27, Junho, 2012, pp. 98-114.
- MONTENEGRO, M. **Breve história da cachaça Brasileira: -Da colônia aos dias atuais**. 1ª ed. São Paulo: Biblioteca 24 horas, 2009.
- MÜLLER, A. F.; RABELLO, C. A terminologia presente no interior das empresas: um estudo de caso sobre a variação terminológica em uma empresa de manutenção, reparo e revisão de aeronaves (MRO). **ReVEL v. 11**, n. 21, 2013.
- MULINACCI, R. Apontamentos para uma geopolítica da tradução no século XXI. **Cadernos de Tradução**, n. 35, 2015, pp. 10-35. DOI: <https://doi.org/10.5007/2175-7968.2015v35n1p10>. (acesso em 19 de maio, 2019).
- MUNDAY, J. **Introducing Translation Studies: Theories and Applications**. London / New York: Routledge, 2001.
- NEWMARK, P. **Approaches to Translation: Language teaching methodology**. Oxford: Pergamon Press, 1981.
- NEWMARK, P. **Approaches to translation**. New York: Prentice Hall, 1988.
- NEWMARK, P. A New Theory of Translation. **BRNO Studies in English vol 33**, 2007.

- NIDA, E. A. **Contexts in Translating**. Amsterdam and Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2001.
- NORD, C. Entrevista. **Cadernos de Tradução n. 34**, Florianópolis, 2014.
- PEARSON, J. **Terms in context. Studies in Corpus Linguistics**, 1. Amsterdam: Benjamins, 1998.
- POLCHLOPEK, S.; AIO, M. A. Tradução técnica: armadilhas e desafios. **Tradução; Comunicação, n.19** – Revista Brasileira de Tradutores, Florianópolis, 2009.
- RAJAGOPALAN, K. **Panorama da Linguística de Corpus (LC)**. In: GERBER, M.; VASILÉVSK, R. (orgs.) **Um percurso para pesquisas com base em corpus**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.
- REBECHI, R. R. Cachaça na tradução de obras literárias brasileiras para a língua inglesa. **Tradterm, 20**, 2012. Disponível em <https://doi.org/10.11606/issn.2317-9511.tradterm.2012.49045> (acesso em 21/05/2019).
- REBECHI, R. R. **A Tradução da culinária típica brasileira para o inglês: um estudo sob o enfoque da Linguística de Corpus**, São Paulo, 2015. Disponível em <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8147/tde-29092015-162829/pt-br.php> (acesso em 21/05/2019).
- RESENDE, S. V. **Normas tradutórias: o caso dos artigos científicos e suas condicionantes culturais**. Dissertação (Mestrado em Letras) – Programa de Pós-Graduação em Letras, Universidade Estadual do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2011, 139f.
- RIBEIRO, R. Caipirinha completa 100 anos. **RD News**, 2018. Disponível em: <https://www.rdnews.com.br/final-de-semana/gastronomia/conteudos/95538>. (acesso em 22 de junho, 2019).
- RÓNAI, P. **A tradução vivida**. Rio de Janeiro: EDUCOM, 1976.
- RÓNAI, P. **Escola de Tradutores**, 6ª ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1987.
- SEABRA, M. C. Cachaça: cultura, origem, variações. **Estudos Linguísticos e Literários v. 52**, 2015, pp. 03-26. DOI: <http://dx.doi.org/10.9771/2176-4794ell.v0i52.15461> (acesso em 22 de maio, 2019).
- SCOTT, M. **Wordsmith Tools version 7**, Stroud: Lexical Analysis Software, 2016.
- SILVA, J. M. **Cachaça: História, gastronomia e turismo**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2018.

SINCLAIR, J. Corpus and Text – Basic Principles. In: M. WYNNE (ed.), **Developing Linguistic Corpora: a Guide to Good Practice**. Oxford, Oxbow Books, 2004.

Disponível em <http://ahds.ac.uk/linguistic-corpora/>. Acesso em 16/04/2019.

SNELL-HORNBY, M. **Translation Studies: An integrated approach**. Amsterdam: John Benjamins, 1995.

STUBBS, M. Language Corpora. In: DAVIES, A.; ELDER, C. (eds.) **The Handbook of Applied Linguistics**. Oxford: Blackwell, 2004.

TAGNIN, S. E. O. **O jeito que a gente diz: expressões convencionais e idiomáticas**. São Paulo: Disal, 2005.

TAGNIN, S. E. O.; BEVILACQUA, C.R. (Orgs.) **Corpora na Terminologia**. São Paulo: Hub Editorial, 2013.

TAGNIN, S. E. O.; TEIXEIRA, E. D. Lingüística de Corpus e Tradução Técnica: relato da montagem de um corpus multivarietal de culinária. **Tradterm 10**.

<https://doi.org/10.11606/issn.2317-9511.tradterm.2004.47184>, 2004.

TEIXEIRA, E. D. **A Linguística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de Culinária voltado para a produção textual**. Tese (Doutorado em Estudos Linguísticos e Literários em Inglês) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 450 fl., 2008. DOI: [10.11606/T.8.2008.tde-16022009-141747](https://doi.org/10.11606/T.8.2008.tde-16022009-141747).

TOGNINI-BONELLI, E. **Corpus Linguistic at Work**. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 2001.

TOGNINI-BONELLI, E. Theoretical Overview of the Evolution of Corpus Linguistics, In: O'KEEFFE, A.; MCCARTHY, M. (eds.) **The Routledge Handbook of Corpus Linguistics**. London / New York: Routledge, 2010.

TRASK, R.L. **Dicionário de Linguagem e Linguística**. São Paulo: Contexto, 2004.

TRIBBLE, C.; JOHNS, G. **Concordances in the Classroom: A resource book for teachers**. London: Longman, 1990.

VASILÉVSKI, V. Linguística de Corpus, Linguística Computacional e Estatística: trio metodológico. In: GERBER, R. M.; VASILÉVSKI, V. (orgs.) **Um percurso para pesquisas com base em corpus**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2007.

VENUTI, L. Adaptation, translation, critique. **Journal of visual culture**, v.6, n.1. Los Angeles, London, New Delhi, Singapore, 2007.

VENUTI, L. **Escândalos da Tradução**. São Paulo: EDUSC, 2002.

VENUTI, L. **The Translators Invisibility**: A history of Translation. London / New York: Routledge, 1995.

ZAVAGLIA, C. **Sistematização crítica em Lexicografia e Lexicologia**. São José do Rio Preto. Tese (Livre-docência em Lexicologia e Lexicografia) - Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas, Universidade Estadual Paulista, São José do Rio Preto, 2009, 92 f. Disponível em: <http://docplayer.com.br/3879033-Claudia-zavaglia-sistematizacao-critica-de-producao-cientifica-em-lexicografia-e-lexicologia.html>. Acesso em 17 de agosto, 2018.

APÊNDICE I

Dicionário da Cachaça português→inglês

(amostra)

água ardente (31 oc. PB_O_TT)

Destilado alcoólico, a cachaça, pinga, cana, caninha ou paraty é uma aguardente da cana-de-açúcar (água + ardente, água que arde), uma bebida genuinamente brasileira inventada em 1533, na então capitania de São Vicente (hoje Santos, SP). (Bbndo_O_PB)

Pela força de expansão do Império Romano, a água ardente apareceu no Oriente Médio com o nome de al raga que deu origem ao nome da mais conhecida aguardente da Península Sul da Ásia, o arak, aguardente anisada, comumente tomada com água, que a faz adquirir uma tonalidade branca como o leite. (Hgst_O_PB).

c.c. aguardente de...

aguardente (1 oc); firewater (1 oc). (2 oc. EN_T_PAR)

From Plínio, the Elder, in his scientific treatise mentioned before, we find one of the first notes regarding the process of obtaining this acqua ardens, or agua ardente (firewater), also known in Arabic as al-kuhu, which consisted of collecting the vapors of fermented alcoholic spirits in pieces of wool, which, when twisted, became the —water of life¹, to which mystical-medicinal properties were attributed and which was prescribed as an elixir of longevity. (BrDnk_T_EN).

aguardente de cana (216 oc. PB_O_TT)

Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro. (Verdd_O_PB)

No século XIX, tamanho era o prestígio nacional e internacional da Cachaça de Paraty, que, além daquele conceito setecentista de ser uma bebida de Excelência Sensorial incomparável, diferente de qualquer aguardente de cana, a palavra —paraty" passou a ser, também, o sinônimo mais falado e escrito de "Cachaça". (Prazr_O_PB).

sugarcane aguardiente (4 oc); aguardente of sugarcane (5 oc); aguardente of sugar cane (1); sugarcane aguardente (2 oc); "aguardente de cana" (4 oc); não traduzido (1 oc). (17 oc. EN_T_PAR)

The aging process should not make the cachaça lose its nature as an aguardente of sugar cane. (Bbndo_T_EN).

aguardente de cana-de-açúcar (21 oc. PB_O_TT)

O coeficiente dos congêneres é a soma dos seguintes elementos: acidez volátil, aldeídos, ésteres totais, alcoóis superiores e furfural mais o hidroximatilfurfural. Este coeficiente, que identifica a cachaça e a aguardente de cana-de-açúcar, não pode ser inferior a 200mg por 100ml, nem superior a 650mg por 100ml de álcool anidro. Se a totalidade dos congêneres do produto não estiver nessa faixa, não é cachaça. (Bbndo_O_PB)

Foi uma medida política de salvaguarda, para evitar que a indicação "cachaça" seja utilizada como marca no mercado internacional por outros países que também fabricam e comercializam aguardente de cana-de-açúcar, como o Peru, a Costa Rica, o Paraguai, Cuba, Trinidad Tobago, Cabo Verde, entre outros. (Bbndo_O_PB).

m.q. aguardente de cana

sugar cane spirits (1 oc); aguardente of sugar cane (2 oc). (3 oc. EN_T_PAR)

It was a political safeguarding measure to avoid the name cachaça being used as a brand name by other countries that also produce and sell sugar cane spirits, like Peru, Costa Rica, Paraguay, Cuba, Trinidad and Tobago, Cape Verde, among others. (Bbndo_T_EN).

aguardente de cereal (6 oc. PB_O_TT)

Aguardente de cereal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de cereal ou pela destilação do mosto fermentado de cereal, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congêneres será definido em ato administrativo complementar. (Verdd_O_PB)

Também não são cachaças: a aguardente de cereal e a aguardente vegetal; os destilados alcoólicos simples de origem agrícola, inclusive o de cana-de-açúcar e o de melaço. (Bbndo_O_PB).

cereal cachaça (1 oc); aguardente from cereal (1 oc) (2 oc. EN_T_PAR)

Cachaça is also not the aguardente from cereal or vegetables; or the simple alcoholic distillates with an agricultural origin, including sugar cane and treacle. (Bbndo_T_EN).

aguardente de frutas (5 oc. PB_O_TT)

Em Piracicaba, SP, a Escola Superior de Agricultura Luiz Queiroz (Esalq), sob a batuta do maestro André Ricardo Alcarde, produz uma envelhecida em ararua, relativamente perfumada com aroma de bala de frutas e cereja em calda. E ainda outra envelhecida em pereira-rosa, com aromas que lembram aguardente de frutas e úsque novo. (Araqm_O_PB).

fruit brandies (1 oc. EN_T_PAR)

And there is another one aged in pereira-rosa, with aromas that recall fruit brandies and new whiskey. (Araqm_T_EN).

aguardente de uva (3 oc. PB_O_TT)

Há o termo "jiribita", ou "geribita", mais arcaico, cantado pelo poeta Gregório de Matos, que, segundo Câmara Cascudo, talvez tenha sido usado para substituir "cachaça", já que no princípio era provavelmente o nome dado à aguardente de uva portuguesa, hoje conhecida como bagaceira. (Araqm_O_PB).

aguardente made from portuguese grape (1 oc. EN_T_PAR)

There is also the older, more archaic word jiribita, or geribita, sung by poet Gregório de Matos, who, according to Câmara Cascudo, perhaps used it to substitute "cachaça," which at first was probably the name given to the aguardente made from Portuguese grapes, now known as bagaceira. (Araqm_T_EN).

alambique de cachaça (6 oc. PB_O_TT)

Visitar o alambique da cachaça Canabella é tomar contato com a realidade da qual não se quer distanciar, regada a bom atendimento, boa prosa e excelente cachaça. (Segrd_O_PB).

c.c. cachaça de alambique

cachaça still (3); cachaça alembic still (1) (1 oc. EN_T_PAR)

Coupled with the city's generous and opulent natural world, these intriguing historical facts lend the city a seductive charm — and yet there is more: the area is also home to artisanal cachaça stills operated according to centuries-old tradition, whose history is inseparably entwined with the city's, which in turn is a crucial page in the history of Brazil. (Araqm_T_EN).

alambique, cachaça de (oc. PB_O_TT)

v. cachaça de alambique

alambique, destilad(a/o(s)) em (oc. PB_O_TT)

v. destilad(a/o(s)) em alambique

alambique, feita em (oc. PB_O_TT)

v. feita em alambique

apreciadores de/da cachaça (7 oc. PB_O_TT)

m.q. apreciadores da bebida

cachaça lovers (1 oc. EN_T_PAR)

Did you find anything outside these groups? Great! Write it down and talk about it with other cachaça lovers about your impressions. (Bibla_T_EN).

ardência da cachaça (5 oc. PB_O_TT)

A língua se esfrega suavemente por todo o céu da boca. A pinga banha as papilas gustativas, os canais e glândulas salivares. Engolir com a ajuda da língua, dente com dente, sem atritos, sensitivamente, percebendo a plena e "doce" ardência da Cachaça, seus imponderáveis e secretos sabores imediatos. (Praze_O_PB).

burning of cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

The taster smells from the mouth and drinks from the nose, breathes in and out the "sweet burning" of cachaça. The sensation is pleasing, fulfilling, and pleasurable. (Bbndo_T_EN).

aroma da bebida (3 oc. PB_O_TT)

A avaliação sensorial, ou seja, a avaliação do conjunto de aroma e sabor, é de grande importância para definir a qualidade. A harmonia entre os componentes da bebida cria o suave, agradável e característico conjunto de aroma e sabor de um destilado. (CiTec_O_PB)

O etanol, apesar da sua alta concentração na aguardente de cana, tem pouca influência no aroma da bebida devido ao alto limiar de odor e à sua característica de aroma pouco pronunciado. (CiTec_O_PB).

c.f. [aroma da cachaça](#)

aroma of cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

roma of cachaça: smells of cane; smells of the sugar cane mill; smells of the sugar cane bagasse trampled by a donkey; remember the perfume of molasses; of rapadura; (Bbndo_T_EN).

aroma da cachaça (5 oc. PB_O_TT)

Com isto, as substâncias voláteis da cachaça tangem o bulbo olfativo, que detecta o aroma da cachaça, enviando informações aos centros olfativo e gustativo do cérebro, através do sistema nervoso. [m.q. aroma da bebida](#)

aroma of (the) cachaça (5 oc. EN_T_PAR)

Coupled with the city's generous and opulent natural world, these intriguing historical facts lend the city a seductive charm — and yet there is more: the area is also home to artisanal cachaça stills operated according to centuries-old tradition, whose history is

inseparably entwined with the city's, which in turn is a crucial page in the history of Brazil. (Bbndo_T_EN).

bebida alcoólica (125 oc. PB_O_TT)

As bebidas alcoólicas são distribuídas em dois grupos: fermentadas e destiladas. Mesmo sem nenhum conhecimento sobre o surgimento e a utilização desses grupos por seres humanos, é fácil concluir que as fermentadas foram as primeiras a serem consumidas. Isso porque a fermentação é um fenômeno natural, que ocorre durante a deterioração de produtos orgânicos. (Verdd_O_PB)

Depois de sentir todos os aromas da cachaça, é hora de beber. Comece com um pequeno gole para fazer uma espécie de forragem na língua e avisar o organismo que você vai começar a ingerir uma bebida alcoólica. (Segrd_O_PB).

alcoholic spirit (3 oc); alcoholic beverage (7 oc); spirit (1 oc); alcoholic drink (3 oc). (16 oc. EN_T_PAR)

First of all, drink water - Hydration is the best way to start your cachaça tasting experience — which is also true of any alcoholic spirit tasting. (Bibla_T_EN).

bebida alcoólica destilada* (3 oc. PB_O_TT)

Já a destilação é um processo onde se emprega calor para separar produtos voláteis de uma mistura através da vaporização e da condensação. Também ocorre na natureza, como no ciclo hidrológico, onde a água evapora pela ação da temperatura (e pressão), para depois condensar-se em forma de líquido, granizo ou neve. Certamente é um processo que demorou muito mais tempo para ser compreendido pela humanidade. (Verdd_O_PB)

Por outro lado, aguardente é o nome genérico de toda bebida alcoólica destilada, e a origem dessa palavra é anterior mesmo ao descobrimento do Brasil. (Araqm_O_PB).

distilled spirit (52 oc) (1 oc. EN_T_PAR)

I'm a chemist specialized in distilled spirits and a master brewer, but I speak independently of cachaça because I have no link to any brand, I don't sell cachaça, nor do I get paid as a consultant by any company. (BrDnk_T_EN).

bebida brasileira (24 oc. PB_O_TT)

Ver cachaça do Brasil

No caso da cachaça, um bom exemplo é o confronto com a tequila mexicana. Enquanto a proteção internacional da tequila abrange 46 países, mais a União Europeia, a da bebida brasileira está em apenas três (Estados Unidos, México e Colômbia). (Bibla_O_PB).

brazilian beverage (5 oc); brazilian spirit (5 oc). (10 oc. EN_T_PAR)

The first of its kind, it gathered cachaça tasters and was dedicated to promoting and publicising the Brazilian beverage. (Bbndo_T_EN).

bebida do povo brasileiro (4 oc. PB_O_TT)

Desde o seu nascimento, a cachaça é a bebida do povo brasileiro, democrática, farta e comum. (Bbndo_O_PB).

the drink of the brazilian people (1 oc. EN_T_PAR)

Since its beginning, cachaça has been the drink of the Brazilian people being affordable and in plentiful supply. (Bbndo_T_EN).

bebida envelhecida (10 oc. PB_O_TT)

Muitas transformações químicas estão relacionadas ao processo de envelhecimento dos destilados, tais como: a formação de aldeídos a partir da oxidação de álcoois; a formação de ácidos a partir da oxidação de aldeídos; a degradação da lignina por etanolise, formando aldeídos aromáticos; e as reações de esterificação entre ácidos e álcoois, formando ésteres. Esses compostos são responsáveis pela caracterização de uma bebida envelhecida. (CiTec_O_PB)

Cachaças envelhecidas em amburana também podem ser utilizadas em blends, quando a intenção é aumentar a complexidade de aromas e sabores à bebida envelhecida em outras madeiras, como carvalho americano e carvalho europeu. (Segrd_O_PB).

aged spirit (1 oc); beverage / cachaça is aged (3 oc) (3 oc. EN_T_PAR)

Caraçuípe – Gold - (Campo Alegre, Alagoas)

This cachaça is aged in oak barrels and uses traditional Northeast methods. It has woody notes in both terms of aroma and flavor. The acidity level is neutral. (Bibla_T_EN).

bebida forte (10 oc. PB_O_TT)

E é precisamente isso o que sai da boca quando se toma uma boa lapada - um dos muitos apelidos nordestinos da cachaça. Ali o trago é de respeito: bebida forte, com sabor e aromas marcantes. (Bibla_O_PB).

a strong drink (1 oc. EN_T_PAR)

That is precisely what comes out of someone's mouth after drinking a good "lap," which is one of the many nicknames for cachaça. That's a respectable chug: a strong drink, with remarkable flavor and aroma. (Bibla_T_EN).

bebida nacional (11 oc. PB_O_TT)

Ver cachaça do Brasil

São crimes não apenas contra a bebida nacional, mas atentados à Cultura e ao Povo Brasileiro. (Prazr_O_PB).

our (Brazil) national beverage (1 oc. EN_T_PAR)

My interest in Brazilian cachaça is sociological, and stems from the fact that it is the most genuine of our national beverages, being a part of our history, always close to the caboclo people and their multiple miscegenations (...) (Araqm_T_EN).

bebida nacional por excelência* (3 oc. PB_O_TT)

Ver cachaça do Brasil

No mundo da drincologia brasileira, a caipirinha é, sem sombra de dúvidas, a bebida nacional por excelência. (Hgast_O_PB).

Brazil's national drink par excellence (1 oc. EN_T_PAR)

In this sense, being an essential part of the nation's early economy, its history and, therefore, its culture, cachaça is a true national heritage. This fact warrants my praise of this book, which portrays, as never before, the paths, meanders and nuances of Brazil's national drink par excellence. (Araqm_T_EN).

bebida típica brasileira (3 oc. PB_O_TT)

Caipirinha é a bebida típica brasileira, com graduação alcoólica de quinze a trinta e seis por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida exclusivamente com Cachaça, acrescida de limão e açúcar (Art. 1º parágrafo 4º). (Bbndo_O_PB)

m.q. bebida típica do Brasil

bebida típica do Brasil (3 oc. PB_O_TT)

stamos falando do decreto ne 6.871/2009, a qual esclarece que:| ...com graduação alcoólica de 15% a 36% em volume, a 20°C, elaborada com cachaça, limão e açúcar, poderá ser denominada de caipirinha (bebida típica do Brasil), facultada a adição de água para a padronização da graduação alcoólica e de aditivos|. (Segrd_O_PB)

Apesar de a matéria prima ser a mesma, nós os brasileiros, insistimos (sic) para que a cachaça seja mundialmente reconhecida como bebida típica do Brasil, e não como rum brasileiro. (Verdd O_PB)

m.q. bebida típica brasileira

typical brazilian drink (1 oc. EN_T_PAR)

ver bebida brasileira (ver bebida brasileira).

bebida, apreciadores da (oc. PB_O_TT)

v. apreciadores da bebida

bebida, aroma da (oc. PB_O_TT)

v. aroma da bebida

bebida, componentes da (oc. PB_O_TT)

v. componentes da bebida

bebida, divulgação da (oc. PB_O_TT)

v. divulgação da bebida

boa cachaça (49 oc. PB_O_TT)

A boa cachaça conta com a cana certa no solo que a acolha apropriadamente. Os aspectos fitossanitários são fundamentais. A moagem para extrair o suco rico em açúcar deve ser feita sem perda de tempo, assim como a fermentação desse néctar que se transformará em "vinho de cana". (Araqm_O_PB)

O dia em que o mundo experimentar uma boa cachaça brasileira, o uísque vai perder mercado. (Verdd_O_PB).

m.q. cachaça de qualidade

good cachaça (9) quality cachaça (1) (10 oc. EN_T_PAR)

His friend, however, with that relaxed and carefree Brazilian spirit of someone who drinks good cachaça, very unlike that ritualistic and careful European oenophile, did not see any reason to think that a bottle that left São Paulo was (sic) wrapped up in two newspapers wouldn't travel and arrive without mishap in Paris. (Araqm_T_EN).

cachaça adoçada (18 oc. PB_O_TT)

(...) aquela que contiver açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro (Bbndo_O_PB)

Cachaça adoçada não é cachaça. Cachaça adoçada é cachaça adoçada. Porque também foi modificada na sua estrutura química original. A lei chama de "cachaça adoçada" aquela que "contiver açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro". (Bbndo_O_PB).

sweet cachaça (10 oc. EN_T_PAR)

Sweet cachaça is not cachaça. Sweet cachaça is sweet cachaça. This is because it too has been modified from its original chemical structure. The law calls "sweet cachaça" that which "may contain sugars in quantities more than 6 and less than 30 grams per litre". (Bbndo_T_EN).

cachaça armazenada (8 oc. PB_O_TT)

A cachaça Armazenada é a que foi escolhida para ser abrigada em tonéis de madeira a fim de obter resultados sensoriais no sabor e no aroma. Nesta categoria, o tempo de descanso é indeterminado (de 1 mês a 3 anos) e ocorre em barricas de qualquer tamanho, O rótulo deve informar o nome da madeira usada nos tonéis. (Bibla_O_PB)

A exceção fica para a cachaça armazenada em recipiente de madeira que não se enquadre nos critérios definidos na legislação para o envelhecimento. Esta, sim, é obrigada a trazer no rótulo a expressão "Armazenada em..." (madeira tal) (Bbndo_O_PB).

cachaça stored in (1 oc); cachaça classified as "Stored" (1 oc). (2 oc. EN_T_PAR)

Not all cachaças give information on the back label about the wood or woods in which the cachaça was stored during the aging process. And they are not obliged to declare it. The exception to this is cachaça stored in a wood receptacle which does not meet the criteria defined in legislation for aging. (Bbndo_T_EN).

cachaça artesanal (93 oc. PB_O_TT)

A cachaça artesanal é destilada em alambique de cobre, fabricada em pequenas quantidades. São desprezados o início do destilo (de 10% a 15%), chamado de "cabeçal", e o final do destilo (de 10% a 15%), conhecido como "rabo", "caudal", "água fraca" ou "caxixi", partes tóxicas. Aproveita-se apenas o -coração do destilo, parte nobre do processo. (Bbndo_O_PB).

Com relação ao mercado nacional, chama a atenção a maior aceitação nas classes A e B. São compradores que têm descoberto a qualidade superior da cachaça artesanal. (Bibla_O_PB).

artisanal cachaça (37 oc); nonindustrial cachaça (5 oc); non-industrial cachaça (8); homemade cachaça (2 oc) (54 oc. EN_T_PAR)

Synonymous with cachaça, Salinas is a very simple place, but crucial in regard to artisanal cachaça, with an annual production of more than 4 million liters. (Araqm_T_EN).

cachaça boa (5 oc. PB_O_TT)

v. boa chachaça

cachaça branca (44 oc. PB_O_TT)

Quando armazenada em tonel de aço inoxidável ou de madeira, sem relevante alteração sensorial, a cachaça branca ou quase branca pode ser chamada de -Clássica, "Tradicional" ou "Prata, com a indicação no rótulo do tipo de tonel em que descansou. (Hgst_O_PB)

As receitas que você encontra neste livro foram desenvolvidas e testadas tendo como base a cachaça branca armazenada em dornas de aço inoxidável. (Segrd_O_PB).

white cachaça (30 oc. EN_T_PAR)

This version rests for six months in peanut barrels, which makes it a young beverage with good balance between alcohol and acidity. It's a white cachaça with a very strong personality. (Bibla_T_EN).

cachaça brasileira (33 oc. PB_O_TT)

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius. (Verdd_O_PB)

A primeira cachaça brasileira industrializada foi a "Monjopina", fabricada em 1756, no engenho Monjope, em Pernambuco. Foi a partir dessa época que a cachaça começou a ser vendida em garrafas, com rótulos que se tornaram o reflexo das emoções, dos desejos e, até mesmo, da fé religiosa dos consumidores. (Hgst_O_PB).

m.q. cachaça do Brasil; bebida do Brasil.

Brazilian cachaça (3 oc. EN_T_PAR)

This unique beverage, Brazilian cachaça, is unlike the countless spirits produced in other countries, having developed in a way all its own. (Araqm_T_EN).

cachaça com limão (6 oc. PB_O_TT)

Consiste em chupar o limão e beber a dose de Cachaça, ou espremer o limão numa dose de Cachaça, sempre sem açúcar. (Prazr_O_PB)

Como dizia Salomão —a solução é cachaça com limão. (Bbndo_O_PB).

cachaça with lime (3 oc. EN_T_PAR)

Saravá! May God give us health and peace!

As Solomon said —the solution is cachaça with lime. (Bbndo_T_EN).

cachaça de [LOCALIDADE BRASILEIRA] (18 oc. PB_O_TT)

c.f. Cachaça do Brasil

Em 2007, a Cachaça de Paraty recebeu o Certificado de Indicação de Procedência do Instituto Nacional de Propriedade Industrial — INPI. Foi a primeira Cachaça a receber tal Certificação que é uma Indicação Geográfica, e a distingue das outras Cachaças produzidas no País. (Prazr_O_PB)

coloc.: Paraty (15 oc.), Salinas (3 oc.)

cachaça from [BRAZILIAN LOCATION] (21 oc. EN_T_PAR)

(...) In the universe of sugar cane and the environment of the mill — with yeast inherited from the last alembic round, sugar cane juice, bagasse, must — is the great secret, the great magic, of the superiority of the cachaça from Paraty. (Bbndo_T_EN).

cachaça de alambique (21 oc. PB_O_TT)

Normalmente, a cachaça artesanal, se não é assim autodenominada no rótulo ou no contra-rótulo, traz a inscrição "Fabricada no Engenho Tal...l"; ou "Fabricada pela Destilaria X, Fazenda Yl; ou, ainda, "Fabricada por Fulano de Tal" ou "pela família Z". Ou, então, o rótulo e o contra-rótulo informam que se trata de "cachaça de alambique" ou "fabricada em alambique de cobre" ou "mosto da cana-de-açúcar destilado em alambique de cobre". (Verdd_O_PB)

A nomeação leva em conta, ainda, rankings de maior prestígio do país, como Cúpula da Cachaça, Concurso de Cachaças de Alambique e Concurso Mundial de Bruxelas. (Bibla_O_PB).

cachaça alembic still (1 oc); alembic cachaça (1 oc). (2 oc. EN_T_PAR)

Normally, non-industrial cachaça, if not named on the label or back label, carries the inscription "Made in the X Sugar-mills" or "Made by Distillery Xt Sugar-mill Y"; or even "Made by Mr. X" or "by the Z family". Or the label and back label declare that it was from a "cachaça alembic still" or "made in a copper alembic still" or "must from sugar cane distilled in a copper alembic still". It is not difficult to identify the type of production of a cachaça. (Bbndo_T_EN).

cachaça de cabeça (12 oc. PB_O_TT)

É o resultado do início do destilo, muitas vezes de odor forte e atraente. (Bbndo_O_PB)

A cachaça de cabeça, obtida na fase inicial da destilação, é mais rica em substâncias mais voláteis do que o etanol, ou seja, metanol, aldeídos, cetonas e ésteres, assim como em outras menos voláteis, que se encontram envolvidas por moléculas de água e etanol, perdendo dessa forma o ponto de ebulição característico. (Hgast_O_PB).

m.q. aguardente de cabeça

head cachaça (2 oc. EN_T_PAR)

Also, do not let yourself be seduced by the so-called "head cachaça" or "head", the result of the first part of the distillation, which sometimes has a strong and attractive smell. (Bbndo_T_EN).

cachaça de corpo leve (10 oc. PB_O_TT)

Carnes vermelhas, caças de pena, caças de pelo, assados, caldeiradas, cozido e feijoada combinam com cachaças envelhecidas, aromáticas, tânicas e de corpo leve, servidas à temperatura ambiente. (Hgast_O_PB).

light-bodied cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

Light-bodied White cachaça: Pure, white cachaça with 40% alcohol content pairs well with light appetizers that you munch on while waiting for the main course.

(Bibla_T_EN).

cachaça de excelência (26 oc. PB_O_TT)

Cachaça de qualidade superior. (Bbndo_O_PB)

O que é necessário, o que é fundamental para a fabricação de uma cachaça de excelência, de qualidade superior? Qual é o segredo deste seletivo grupo de produtores, contados nos dedos, que não está na mídia, e consegue uma cachaça maravilhosa? (Bbndo_O_PB).

cachaça of excellence (11 oc. EN_T_PAR)

When you taste a cachaça of excellence, you experience a delicious and pleasant água ardente (firewater) that fills your mouth and immediately exhibits the marvellous chemical unity that we call the "character of the cachaça". (Bbndo_T_EN).

cachaça de excelência sensorial* (13 oc. PB_O_TT)

Independentemente do tipo/denominação legal e/ou mercadológica, diz-se que uma Cachaça possui Excelência Sensorial quando as suas propriedades e características organolépticas, aquelas que tocam os sentidos humanos, em consequência da sua qualidade físico-química, da estrutura, equilíbrio e harmonia de seus componentes originais e secundários, orgânicos e não orgânicos, voláteis e não voláteis, da inexistência ou não da influência de contaminantes — a fazem uma bebida pura, límpida, de aroma sedutor e de sabor delicioso. (Prazr_O_PB)

Tudo o mais são ornamentos, acessórios, adjuntos, agregações. Saber como fabricar uma Cachaça de Excelência Sensorial é um patrimônio inestimável. (Prazr_O_PB).

cachaça of sensorial excellence (1 oc. EN_T_PAR)

Tira-gosto should be good for those who drink medicine or an inferior spirit, a terrible drink, an awful cachaça; for those who want to get rid of the bad taste in their mouthy (sic) the taste of a disagreeable liquid, hard to swallow. But this is not the case of those who drink a cachaça of sensorial excellence. (Bbndo_T_EN).

cachaça de qualidade (35 oc. PB_O_TT)

A presença de cobre em elevadas concentrações na cachaça é altamente indesejável, do ponto de vista da saúde, sendo também fator importante na classificação da cachaça de qualidade. (Hgast_O_PB).

Com o pioneirismo de Anísio Santiago, Salinas passou a ser dermacada (sic) como importante região produtora de cachaça de qualidade, ao longo das últimas décadas. (Verdd_O_PB).

quality cachaça (9 oc. EN_T_PAR)

After the –headll has been discarded, we begin distillation of the –heart", which is the part that interests the producer of good quality cachaça. (BrDnk_T_EN).

cachaça do Brasil (18 oc. PB_O_TT)

O uso das expressões protegidas "cachaça", "Brasill e "cachaça do Brasil" é restrito aos produtores estabelecidos no País. (Hgast_O_PB).

Iniciativas tardias, como as dos modernistas, e mais recentes, como as que determinam o reconhecimento e a proteção das palavras "cachaça" e "cachaça do Brasil", a regulamentação da produção, a padronização da caipirinha e a certificação de indicações geográficas apontam para um futuro cada vez mais promissor para a cachaça artesanal. (Bibla_O_PB).

m.q. cachaça brasileira; bebida brasileira.

cachaça made in Brazil (1 oc. EN_T_PAR)

Later efforts, such as those of Modernists, as well as more recent initiatives, such as those of recognition and nationalistic pride for "cachaça made in Brazil," were followed by production regulations, standardization of the caipirinha —the most famous drink made of cachaça — and certification of geographic regions that have the most promising future as far as artisanal cachaça is concerned. (Bibla_T_EN).

cachaça envelhecida (120 oc. PB_O_TT)

Será denominada de cachaça envelhecida, a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor. (Verdd_O_PB).

Mais conhecida como amargoso, o angelim-araroba tem propriedades medicinais. O nome deriva do sabor amargo, característica que é transmitida para a cachaça envelhecida. A cor resultante é o amarelo. (Bibla_O_PB).

m.q. aguardente envelhecida

aged cachaça (22 oc. EN_T_PAR)

Aged cachaça is not cachaça. Aged cachaça is aged cachaça. It is another beverage because there has been modification of its original elements, of its physical, chemical and organoleptic characteristics, namely, in those that impress our senses and are capable of perceiving and registering. (Bbndo_T_EN).

cachaça envelhecida em [MADEIRA]* (10 oc. PB_O_TT)

Por exemplo, o torresmo salgado vai muito bem com uma cachaça envelhecida em madeira de amburana, por ser mais adocicada. (Segrd_O_PB).

madeiras recorrentes: carvalho (6 oc) bálsamo (4 oc) coloc.: (a/u)mburana (x oc.)...

cachaça aged in wood (4 oc); cachaça aged in wood barrel (2 oc) (6 oc. EN_T_PAR)

These strong migrations triggered by the Brazilian gold rush were also responsible for the establishment of two major cachaça styles: white, or pure cachaça, and cachaça that is aged in wood barrels. (Bibla_T_EN).

cachaça extra premium (14 oc. PB_O_TT)

Extra Premium (por três anos) *de envelhecimento (Prazr_O_PB)

Sobremesas como doce de leite, bolo de chocolate, tapiocas com recheios doces, sorvetes, doce de abóbora, tortas doces e geladas, você pode harmonizar com cachaça premium de médio corpo ou com cachaça extra premium, que são mais encorpadas. (Segrd_O_PB).

c.c. cachaça premium

extra premium cachaça (4 oc. EN_T_PAR)

Age (if aged) — Register the time of aging of the cachaça which is on the label or back label. If the information is not available, obtain it later from another source. Strictly speaking, according to legislation, only labels of "Premium Cachaça" and of "Extra Premium Cachaça", that is, beverages with 100% aging in wood (without the part of up to 50% of its total volume of new cachaça), can declare their age or time of aging. (Bbndo_T_EN).

cachaça industrial(izada) (31 oc. PB_O_TT)

A pinga industrializada é feita de uma mistura de melaço com aguardente de cana, além de ter seu processo de fermentação acelerado por produtos químicos que leva no máximo de

4 a 5 horas. Sua destilação é a vapor e, além de não ser fácil \ exige a atuação de profissionais altamente qualificados e conhecedores do assunto. (BrvHs_O_PB)

Em Vitória de Santo Antão fica a sede da Pitú, a histórica fabricante pernambucana fundada em 1938 e que hoje é responsável pelo maior volume de cachaça industrial exportado para mais de 50 países, principalmente a Alemanha. (Bibla_O_PB).

m.q. aguardente industrial

industrial cachaça (6 oc); industrialized cachaça (1 oc); industrially produced cachaça (3 oc); . (6 oc. EN_T_PAR)

This historical cachaça maker from Pernambuco was founded in 1938 and it now responsible for most of the industrial cachaça exported to more than 50 countries — especially Germany. (Bibla_T_EN).

cachaça leve (5 oc. PB_O_TT)

Nossa impressão: Cachaça leve, macia, de cor amarelo claro e interessantes aromas de baunilha e mel. (Segrd_O_PB).

lighter cachaça (1 oc), light white (1 oc), light yellow 2 oc). (4 oc. EN_T_PAR)

As it happens with lighter cachaça types, mediumbodied cachaça highlight the quality of soft cheeses with white mold crust, such as brie and camembert. (Bibla_T_EN).

cachaça macia (3 oc. PB_O_TT)

Cachaça macia, untuosa, com sabor levemente picante e aromas adocicados emprestados pelo bálsamo em que envelhece por 12 meses. (Bibla_O_PB).

também usado para traduzir "cachaça suave"

smooth cachaça (2 oc. EN_T_PAR)

This cloudless, smooth cachaça is characteristic of a two-year resting period in Cordia barrels. It strikes a balance between alcohol content and acidity. It smells like melons. (Bibla_T_EN).

cachaça mediana (3 oc. PB_O_TT)

Cachaças medianas, apenas bebíveis, com alguma qualidade ou poucas virtudes (Praze_O_PB)

Um mercado real, uma demanda reprimida e desviada para outros destilados e fermentados, aguarda a Cachaça brasileira. Os Estados Unidos, por exemplo, consomem cerca de 500 milhões de litros de destilados brancos por ano. Desse volume, apenas 4% são de Cachaça. E, infelizmente, de Cachaças medianas e ruins. (Praze_O_PB).

medium (4oc); average (4 oc). (3 oc. EN_T_PAR)

If you are not a professional like me - whose job it is (hired by companies) to taste terrible, medium and exceptional cachaças, liquids of all origins (from heaven, purgatory and hell), and who will taste as a pingófilo (lover of good pinga) — look for a non-industrial cachaça of superior quality, of sensorial excellence. (Bbndo_T_EN).

cacheça nova (33 oc. PB_O_TT)

A cacheça recém-destilada, de coloração branca, apresenta uma certa acidez e um leve amargor, além de um buquê irregular, característicos de uma bebida nova. Quanto melhor for o controle do processo, menos acentuados serão os aspectos negativos do produto destilado. (HGast_O_PB)

A cacheça nova, branca (incolor), fresca, no máximo "descansada" por um período inferior a seis meses, denominada "Tradicional" só terá um aroma: o de cana. (Bbndo_O_PB).

new cacheça (7 oc); white cacheça (7 oc. EN_T_PAR)

White or new cacheça does (sic) not have smell of wood, cereal, seeds, herbs, fruits, leaves, personal objects, clothes in the wardrobe, old books or cupboards (Bbndo_T_EN).

cacheça prata (4 oc. PB_O_TT)

Cacheça prata de primeira linha com uma complexa composição de aromas (fermento, pão fresco). Na boca, o álcool se destaca, mas a acidez equilibra a experiência gustativa. (Bibla_O_PB).

silver cacheça (1 oc. EN_T_PAR)

A world-class Silver cacheça with a complex aroma composition (fermentation, fresh bread). The alcohol stands out when you taste it, but the acidity balances out the tasting experience. (Bibla_T_EN).

cacheça premium (14 oc. PB_O_TT)

Se você preferiu uma Cacheça plenamente, 100 por cento envelhecida, em todo o seu conteúdo, você comprou uma Cacheça Premium (por um ano), (Prazr_O_PB)

Aguardente de cana ou cacheça premium: deve conter 100% de aguardente de cana ou de cacheça envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a um ano. (CiTec_O_PB).

c.c. cacheça extra premium

premium cacheça (7 oc. EN_T_PAR)

If there is a mixture of "Premium Cachaça", "Premium Aguardente", "Extra Premium Cachaça" and "Extra Premium Aguardente", the label will declare the age of the product according to the smallest aging time. (Bbndo_T_EN).

cachaça pura (15 oc. PB_O_TT)

Tanto a aguardente de cana quanto a cachaça podem ser adicionadas de açúcares até 6,0 g L-I (seis gramas por litro), expressos em sacarose. (CiTec_O_PB).

Merece comentário especial a discriminação, até há pouco tempo reinante, de que cachaça é bebida de homem. Não é pecado algum, uma mulher, só ou acompanhada, pedir uma dose de cachaça pura ou uma caipirinha em qualquer que seja o ambiente. (Hgast_O_PB).

pure cachaça (2 oc. EN_T_PAR)

Still, the caipirinha is what usually showcases Brazil abroad and attracts consumers who have yet to have a taste of pure cachaça, whether of the white or aged variety. (Bibla_T_EN).

cachaça ruim (12 oc. PB_O_TT)

(...) se a cachaça foi avaliada com nota abaixo de 6, isto é, com nota de O a 5,9, você bebeu uma cachaça ruim, sem qualidade, com aroma e sabor desagradáveis, sem virtudes, classificável entre o vomitativo e o sofrível, que vai do péssimo ao não-prazeroso. Bbndo_O_PB

Cachaça ruim tem uma medonha e nefasta solução: fingir que envelhece o produto, cobrir, disfarçar a inhaca, a acidez excessiva, o péssimo sabor da sua cachaça, com a cor, o cheiro e o gosto da madeira. (Bbndo_O_PB).

bad cachaça (3 oc); inferior ~ (1 oc); mediocre ~ (1 oc); undrinkable ~ (1 oc); awful (1 oc); poor (1 oc). (8 oc. EN_T_PAR)

Millions of Brazilians drink cocktail shakes or Caipirinha, also with bad cachaça, being just an alcohol mixed with some fruit juice and sugar. The minority that drinks reasonable good pinga is in small towns of rural and coastal areas, valleys and isolated places, distant from big cities and capitals. (Bbndo_T_EN).

cachaça superior (4 oc. PB_O_TT)

A cachaça superior, quimicamente equilibrada, com unidade, caráter e excelência gustativa, nova ou envelhecida, leva ao fastio feliz, à satisfação digestiva. (Bbndo_O_PB)

Mesmo considerando "cana", o sinônimo mais perfeito de "Cachaça"; e "Paraty" a palavra que designa uma Cachaça superior, sem semelhantes, hor concours, de maior lastro histórico e cultural na imponderável sinonímia — aprendi, com o meu mestre

Cascudo, que "pinga", que considerava uma "palavra do engenho de cana", termo ótico-acústico-funcional do resultado de uma alambicada, é, na verdade e incrivelmente, unidade de linguagem oriunda do universo do vinho. (Prazr_O_PB).

superior cachaça (1 oc); superior quality cachaça (1 oc). (2 oc. EN_T_PAR)

The right weight if it is a superior cachaça and you conclude that it was worth it. (Bbndo_T_EN).

cachaça, alambique de (oc. PB_O_TT)

v. alambique de cachaça

cachaça, ardência da (oc. PB_O_TT)

v. ardência da cachaça

cachaça, apreciador de/da (oc. PB_O_TT)

v. apreciador de/da cachaça

cachaça, aroma da (oc. PB_O_TT)

v. aroma da cachaça

cachaça, boa (oc. PB_O_TT)

v. boa chachaça

cachaça, cheiro da (oc. PB_O_TT)

v. cheiro da cachaça

cachaça, congêneres da (oc. PB_O_TT)

v. congêneres da cachaça

cachaça, consumo de (oc. PB_O_TT)

v. consumo de cachaça

cachaça, degusta(do)r (oc. PB_O_TT)

v. degustador / degustar de cachaça

cachaça, dose de (oc. PB_O_TT)

v. dose de cachaça

cachaça, engenho de (oc. PB_O_TT)

v. engenho de cachaça

cachaça, envelhec(er/imento) (oc. PB_O_TT)

v. envelhecer / envelhecimento de cachaça

cachaça, garrafa de (oc. PB_O_TT)

v. garrafa de cachaça

cachaça, gole de (oc. PB_O_TT)

v. gole de cachaça

cachaça, gosto de (oc. PB_O_TT)

v. gosto de cachaça

cachaça, história da (oc. PB_O_TT)

v. história da cachaça

cachaça, litro(s) de (oc. PB_O_TT)

v. litro(s) de cachaça

cachaça, maturação da (oc. PB_O_TT)

v. maturação da cachaça

Cachaça, Revolta da (oc. PB_O_TT)

v. Revolta da Cachaça

cachaça, teor alcoólico da (oc. PB_O_TT)

v. teor alcoólico da cachaça

cachaça, trago de (oc. PB_O_TT)

v. trago de cachaça

cachaça, verdadeira (oc. PB_O_TT)

v. verdadeira cachaça

cachaça, xícara de (oc. PB_O_TT)

v. xícara de cachaça

cana(-de-açúcar), aguardente de (oc. PB_O_TT)

v. aguardente de cana(-de-açúcar)

cana-de-açúcar, mosto fermentado de (oc. PB_O_TT)

v. mosto fermentado de cana-de-açúcar

cheiro da cachaça (5 oc. PB_O_TT)

A famigerada inhaca, o ranço da cachaça, não está presente apenas no cheiro da cachaça ruim. Ela está, também, física e quimicamente, no seu gosto. (Você já comeu

um frango bem preparado, bem temperado, frito, assado ou ensopado, mas que não tenha sido bem limpo, bem lavado com água e limão, antes do cozimento? É isto. A inhaca da cachaça é semelhante. Persiste um cheiro e um gosto de pena de galinha, de sujeira, de lixo, do ambiente do galinheiro.) (Bbndo_O_PB).

c.c. **perfume da cachaça** Cheiro pode significar algo negativo, como no contexto citado.

smell of cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

With an inferior cachaça, the famous bad smell, the stink of cachaça, is not only present in the smell itself, but also, physically and chemically, detectable in the taste. (Bbndo_T_EN).

componentes da bebida (3 oc. PB_O_TT)

Observando os desvios-padrão dos componentes das aguardentes analisadas, pode-se notar que há uma grande variação na concentração dos componentes da bebida, o que indica que a aguardente de cana brasileira e a cachaça apresentam uma grande variabilidade de composição química entre as marcas produzidas. (CiTec_O_PB)

A harmonia entre os componentes da bebida cria o suave, agradável e característico conjunto de aroma e sabor de um destilado, (CiTec_O_PB).

chemical composition of the beverage (1 oc. EN_T_PAR)

Also, it is important to tell the consumer if there was only one, or more than one, distillation; to inform about alcohol rectifications, addition of substances, mixtures, infusions, aging time, type of wood in which the beverage was resting; and, also, about the chemical composition of the cachaça. (Bbndo_T_EN).

congêneres da cachaça (6 oc. PB_O_TT)

O primeiro grupo é formado pelos chamados "congêneres da cachaça". O coeficiente dos congêneres é a soma dos seguintes elementos: acidez volátil, aldeídos, ésteres totais, alcoóis superiores e furfural mais o hidroximatilfurfural. Este coeficiente, que identifica a cachaça e a aguardente de cana-de-açúcar, não pode ser inferior a 200mg por 100ml, nem superior a 650mg por 100ml de álcool anidro. Se a totalidade dos congêneres do produto não estiver nessa faixa, não é cachaça. (Bbndo_O_PB)

Isso porque, mesmo não sendo químico ou biólogo, acredito que são os "congêneres da Cachaça", aqueles elementos além do etanol e da água, aos quais denomino "santos venenos da Cachaça", responsáveis pelo aroma fascinante e o sabor delicioso, único, da Cachaça. (Prazr_O_PB).

"congeners" of cachaça (4 oc. EN_T_PAR)

Thus, the volatile acidity, esters, aldehydes, furfural, the sum of alcohols have their maximum limits in the composition of the coefficient of congeners of cachaça. (Bbndo_T_EN).

consumo de cachaça (17 oc. PB_O_TT)

A produção e o consumo da cachaça estão presentes de forma marcante na história e na formação cultural do brasileiro. (Segrd_O_PB).

consume cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

There are so many ways to consume cachaça that for centuries we have been manufacturing it and still haven't defined a standard. (Bibla_T_EN).

coração do destilo (6 oc. PB_O_TT)

ver fração coração

Somente se aproveita o coração do destilo, a parte central da alambicada, considerada nobre e própria para o consumo. Assim, costume dizer que a boa Cachaça não é feita apenas com ciência e arte, feita do "coração" do destilo, mas também com o coração do alambiqueiro. (Praze_O_PB).

m.q. fração coração Ocorre mais do que "fração coração".

the heart of the distillate (2 oc); the heart (1 oc). (3 oc. EN_T_PAR)

I heard that many non-industrial producers from the state of Minas Gerais have the terrible habit of adding caxixi to the heart of the distillate — the noble and usable part — in order to lower the alcohol level of the cachaça. (Bbndo_T_EN).

degustador de cachaça (11 oc. PB_O_TT)

O degustador de cachaças, antes pingófilo, tem um perfil socioantropológico diferente dos outros bebedores. Em se tratando de um brasileiro, a sua relação, o seu diálogo com a cachaça é como o de um polonês com a vodca ou o de um cubano com o seu rum. (Bbndo_O_PB).

O bebedor. Opa! Deixa-me corrigir: O "degustador" de cachaça e aguardente é acima de tudo um sonhador, um delicado apreciador de produtos da terra e um verdadeiro brasileiro, que se orgulha de ser detentor e digamos co-proprietário do primeiro produto para exportação do Brasil. (BrvHs_O_PB).

taster of cachaça (3 oc); cachaça taster (1 oc); master connoisseur (1 oc). (1 oc. EN_T_PAR)

The taster of cachaça is not a taster (much less a drinker) of wine, beer, whiskey, vodka, gin, tequila, rum and so on. (Bbndo_T_EN).

degustar cachaça (3 oc. PB_O_TT)

A formação de um círculo de pessoas, que se reúnam, habitualmente por prazer e não por obrigação, para degustar cachaças, variando os tipos e as origens, pode ser interessante. (Hgast_O_PB).

taste cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

One does not taste analytically and expressively merely to gain analytic knowledge, to prove that he is a connoisseur, or much less to show off, but rather to converse with the cachaca and with himself, with his heightened senses openly in search of the essential characteristics: whether they are terrific or terrible.

(Araqm_T_EN).

destilad(a/o(s)) em alambique (6 oc. PB_O_TT)

As aguardentes de cana podem ainda apresentar um defeito sensorial quando destiladas em alambique de aço inoxidável. (CiTec_O_PB).

distilled in alembic still(s) (4 oc. EN_T_PAR)

The non-industrial or homemade cachaça is distilled in copper alembic stills, produced in batches, in small quantities, following empirical and consecrated practices for almost 500 years. (Bibla_T_EN).

destilado alcóolico simples (21 oc. PB_O_TT)

Ver Destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar

Art. 91. Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

(Verdd O_PB).

simple alcoholic distillate (1 oc); distillate (1 oc) (2 oc. EN_T_PAR)

Tiquira, a simple alcoholic distillate from manioc, or from fermented must, is also not cachaça. (Bbndo_T_EN).

destilo, coração do (oc. PB_O_TT)

v. coração do destilo

divulgação da bebida (3 oc. PB_O_TT)

Não se detecta má-fé, ou más intenções, nas obras e atitudes desses jornalistas, publicitários, escritores, editores, artistas, animadores de ocasião e intelectuais de fama, empenhados na divulgação da bebida. (Prazr_O_PB).

publicizing the beverage (1 oc. EN_T_PAR)

The first of its kind, it gathered cachaça tasters and was dedicated to promoting and publicising the Brazilian beverage. (Bbndo_T_EN).

dose de cachaça (42 oc. PB_O_TT)

Dose: 50 ml; Dose mínima: 30 ml (Bbndo_O_PB)

Parta o limão ao meio. Chupe uma das metades e tome imediatamente parte da dose de cachaça. Alguns minutos depois, sorva a outra metade do limão e beba o resto da pinga. (Bbndo_O_PB).

m.q. medida de cachaça 1. also: small dose, dose of brazilian spirit 2. dose mínima 30 ml

dose of cachaça (3 oc); measure of cachaça (1 oc) (4 oc. EN_T_PAR)

That little dose of cachaça before a meal, also known as an "opener," is used to work up an appetite and awaken your senses before the main course. (Bibla_T_EN).

engenho de cachaça (7 oc. PB_O_TT)

O engenho de cachaça era o lugar onde se destilava o caldo de cana de açúcar. Na maioria das fazendas de cana existe a destilaria onde se converte o melaço que sai do açúcar, numa espécie de álcool a que chamam cachaça; nesta fazenda, porém, quer fosse pela sua proximidade do mercado ou por algum motivo econômico, nada mais se fabricava a não ser cachaça. (Verdd_O_PB)

Se você estiver num engenho de cachaça ou numa fazenda, use a cuia, cuité ou o argau. Rejeite taças ou cálices com altura maior, inadequada, de quem quer imitar enólogos, sommeliers ou degustadores de conhaque, profissionais de outros mundos, distantes, com os quais nada um degustador de cachaça tem a imitar ou a aprender. (Bbndo_O_PB).

m.q. engenho de cana

sugar cane mill (1 oc. EN_T_PAR)

Aroma of cachaça: smells of cane; smells of the sugar cane mill; smells of the sugar cane bagasse trampled by a donkey; remember the perfume of molasses; of rapadura; (Bbndo_T_EN).

envelhecer cachaça (17 oc. PB_O_TT)

Cachaça só envelhece se for guardada em madeira: barril, tonel, dorna, cartola, barrilete, âncora, ancorote, pipa ou parol, com capacidade até setecentos litros, por, no mínimo, um ano. Há uma revolução físico-química e organoléptica no envelhecimento. (Prazr_O_PB)

Repito: Cachaça envelhecida não é cachaça. Cachaça envelhecida é cachaça envelhecida. Assim como fazer cachaça, envelhecer cachaça também é uma ciência, uma arte, uma paixão. (Verdd_O_PB).

aging cachaça (2 oc); age ~ (1 oc) (3 oc. EN_T_PAR)

Besides, there is an opportunity to age cachaça in a wide variety of wood barrels capable of producing sensory nuances, which would be an impractical feat for other distilled drinks. (Bibla_T_EN).

envelhecimento da cachaça (20 oc. PB_O_TT)

O envelhecimento deve ser realizado em lugar fresco, à temperatura na faixa de 15° a 20°, com umidades relativas na faixa de 70% a 90%, além de arejamento adequado. O ambiente deve ter o pé-direito alto, em torno de 5 metros, paredes espessas, para evitar oscilações de temperatura, com pequenas janelas distribuídas para melhor ventilação. (HGast_O_PB)

Mas, afinal, que madeiras são apropriadas para o envelhecimento da Cachaça? (Prazr_O_PB).

the aging of cachaça (8 oc. EN_T_PAR)

Jequitibá (also known as jequitibá-vermelho, jequitibá-branco, jequitibá-rosa) — A wood as noble as the peanut tree for use in the aging of cachaça, it results in almost no alteration in colour. The cachaça becomes a little softer and less acidic, enhancing its organoleptic characteristics. It can be found from the north east to the south of the country. (Bbndo_T_EN).

feita em alambique (3 oc. PB_O_TT)

É muito comum afirmar que a bebida produzida em colunas de destilação recebe o nome de pinga e somente a feita em alambiques de cobre deve ser chamada de cachaça. (Segrd_O_PB).

m.q. produzida em alambique

made in copper alembic still (2 oc); made in distillers (or small distillers 5 oc); still house (1 oc) (6 oc. EN_T_PAR)

Producer — In legal and regular activity.

Type of production — Non-industrial, made in a copper alembic still.

(Bbndo_T_EN).

mosto fermentado de cana-de-açúcar (5 oc. PB_O_TT)

O caldo é peneirado, decantado para a separação do bagacilho e diluído para ajustar a concentração de sólidos solúveis (Brix), passando a se chamar mosto. O mosto é fermentado pela ação de leveduras (fermento). Em seguida, o mosto fermentado, chamado de vinho, é destilado, procedendo-se à separação das frações "cabeçal, coração" e "cauda". (CiTec_O_PB)

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose (Art. 92 do Regulamento da Lei no 8.918, de 14.7.1994, aprovado pelo Decreto no 2314, de 4.9.1997, com redação dada pelo Decreto no 4.851, de 2003). (Bbndo _O_PB).

fermented must of sugar cane juice (1 oc); fermented sugar cane must (1 oc); fermented sugar cane juice (1 oc) (3 oc. EN_T_PAR)

"Aguardente de cana" has an alcohol level of 38% to 54% in volume at 200 C and is obtained from the simple alcoholic distillate of sugar cane or by the distillation of fermented must of sugar cane juice, to which can be added a quantity of sugars in the same way as can be added for cachaça. (Bibla_T_EN).

garrafa de cachaça (58 oc. PB_O_TT)

Estas casas, isoladas umas das outras, tinham uma aparência miserável, sendo mais da metade constituída de vendas de ínfima categoria, onde o máximo que se podia comprar era uma garrafa de cachaça. (Verdd_O_PB).

cachaça bottle (1 oc. EN_T_PAR)

The best way to seal an open cachaça bottle is using a rubber vacuum cap, as the ones used for wine bottles, which you can find in specialized stores. (Bibla_T_EN).

gole de cachaça (17 oc. PB_O_TT)

Mandei buscar na França um navio com quatrocentas mulatas. Vai chegar na quarta-feira... e após uma pequena pausa para um gole de cachaça, repetiu: — Quatrocentas..." (Verdd_O_PB).

m.q. trago de cachaça

sip of cachaça (2 oc. EN_T_PAR)

There comes a moment when he says, "A sip of cachaça brought me some good advice..." The same happened with Kubitschek. (Bibla_T_EN).

história da cachaça (19 oc. PB_O_TT)

A história da cachaça confunde-se com a própria história brasileira - foi a primeira bebida destilada nas Américas, intencionalmente, entre os anos 1516 e 1532, nos primeiros anos da produção do açúcar no Brasil. A cachaça não teve apenas o seu nome popularizado aqui - ela nasceu nessa terra (SILVA, 2008). (HGast_O_PB)

Em 22 de dezembro de 2002 morria Anísio Santiago, aos 91 anos de idade, mas a cidade de Salinas, no norte de Minas Gerais, habitada por pouco mais de vinte mil pessoas, estava ganhando naquele dia a entrada definitiva de um mito para a história da cachaça. (Segrd_O_PB).

history of cachaça (3 oc. EN_T_PAR)

Fortunately, however, not only in the case of the history of cachaça, but in other areas that concern our people as well, we are gradually gaining a more impartial view about our history, ascribing the proper value to our most genuine origins. (Araqm_T_EN).

litro de cachaça (17 oc. PB_O_TT)

Estima-se que atualmente são produzidos mais de 5 milhões de litros de cachaça por ano em Salinas. (Segrd_O_PB).

"gallon" equivale a 3.875ml e é a unidade mais comum do sistema de medidas usado nos EUA e outros países de língua inglesa.

liter of cachaça (1 oc); litre of cachaça (1 oc); gallon of cachaça (1 oc) (3 oc. EN_T_PAR)

Distillation

When yeast turns sugarcane juice into wine, twenty-four hours after the process is initiated, the beverage will present a large variety of components that are potentially harmful to the health of consumers. These components are the result of the chemical reactions that take place during fermentation. However, alcohol concentrations will remain low, but Brazilian regulations indicate that cachaça grades must vary between 38% and 48% at 20° C. Additionally, the law also allows for sucrose to be added to the mix at a rate of six grams (0.2 oz.) per liter (0.25 gallon.) (Bibla_T_EN).

marca de/da cachaça (9 oc. PB_O_TT)

Todos os estados brasileiros fabricam cachaça, sendo clandestina, não registrada, a maioria dos engenhos e produtos. Seis mil marcas de cachaça disputam um imenso mercado de 900 mil pontos de venda. (Bbndo_O_PB).

cachaça brand (1 oc); brand of cachaça (1 oc). (2 oc. EN_T_PAR)

However, the number of distillers is far from representing the amount of cachaça brands that have been properly registered with the Brazilian Department of Agriculture, Livestock, and Food Supply (MAPA): there are just over 4,000 brands, according to the Brazilian Institute of Cachaça. (Bbndo_T_EN).

maturação da cachaça (4 oc. PB_O_TT)

No complexo processo de envelhecimento ou de maturação da cachaça, ocorrem reações de subtração, adição e interação das substâncias secundárias da bebida, especialmente os alcoóis superiores e os ésteres. (Bbndo_O_PB)

A madeira usada na maturação da cachaça tem entre suas funções aprimorar a qualidade sensorial da bebida. (Segrd_O_PB).

c.f. envelhecimento da cachaça

maturation of cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

In a complex process of aging or of maturation of cachaça, reactions of subtraction, addition and interaction of secondary substances of the beverage occur — especially the superior alcohols and the esters. (Bbndo_T_EN).

mistura de/a cachaça (12 oc. PB_O_TT)

A caipirinha é famosa? Muito. Porém, no Brasil, o rabo de galo é mais. Isso mesmo. A boa e velha mistura de cachaça, bitter e limão que, há mais de 60 anos, faz parte das "cartas" de 11 entre 10 botequins brasileiros, é o drinque mais consumido do país. (Bibla_O_PB).

m.q. mistura de aguardente

mix of cachaça (1 oc); mixture of cachaça (1 oc) (2 oc. EN_T_PAR)

Also not cachaça, are the caipirinha (see page 146) and the gengibrina, which is a mixture of cachaça with ginger, very popular in the state of Amapá.

(Bbndo_T_EN).

ml de cachaça (25 oc. PB_O_TT)

Uma dose de 50ml de cachaça artesanal de qualidade superior, nova (branca). (Bbndo_O_PB).

1 oz = 30 ml

oz (5 oc); ml (1 oc) (6 oc. EN_T_PAR)

7 oz. Cachaça. Preparation: Dissolve the gelatin in water and cachaça and add the sugar. (Bibla_T_EN).

perfume da cachaça (5 oc. PB_O_TT)

O perfume da cachaça é de cana, somente cana. Exclusivamente cana-de-açúcar. A memória olfativa do degustador irá remetê-lo ao melado, à rapadura, à batida (um tipo de rapadura do Nordeste que desmancha na boca). (Bbndo_O_PB).

c.c. **cheiro da cachaça**. A palavra perfume remete a algo extremamente positivo.

perfume of cachaça (1 oc); fragrance of the cachaça (1 oc); OMISSÃO (1 oc) (3 oc. EN_T_PAR)

The perfume of cachaça is the one of sugar cane, only sugar cane, exclusively sugar cane. (Bbndo_T_EN).

processo de destilação (27 oc. PB_O_TT)

O cobre no processo de destilação tem também a função de retirar aromas desagradáveis da bebida, graças à sua ação catalisadora. Com isso, o metal melhora a qualidade sensorial da cachaça. (Segrd_O_PB).

distillation process (3 oc); distillation (1 oc). (4 oc. EN_T_PAR)

During the continuous distillation process using stainless steel columns, the separation of these parts isn't such a precise step. (Bibla_T_EN).

processo de fermentação (34 oc. PB_O_TT)

A fermentação é a etapa em que a levedura, microrganismo responsável pelo processo, em condições de pH ácido, ausência de oxigênio (anaeróbio) e temperatura entre 26°C e 32°C, transforma o açúcar em álcool e dióxido de carbono com liberação de energia em forma de calor. (Segrdd_O_PB)

Caxixi – Bebida de péssima qualidade obtida com a destilação da borra, parte que deve ser descartada do processo de fermentação por meio da filtragem. (Bibla_O_PB).

fermentation process (4 oc. EN_T_PAR)

Production techniques, such as yeast recipes used during the fermentation process, must also be factored in. (Bibla_T_EN).

produção de cachaça (69 oc. PB_O_TT)

A produção e o consumo da cachaça estão presentes de forma marcante na história e na formação cultural do brasileiro. (Segrd_O_PB).

tipos mais recorrentes: **de alambique (5), artesanal (4)**

cachaça-making process (3 oc); cachaça making (3 oc); production of cachaça (1 oc) (7 oc. EN_T_PAR)

Artisanal cachaça making doesn't allow much room for experimentation. (Bibla_T_EN).

produtor de cachaça (68 oc. PB_O_TT)

Uma coleção na lendária Salinas, Minas Gerais, o maior centro produtor de cachaça do Brasil. (Araqm_O_PB).

producer of cachaça (30 c); cachaça maker (4 oc) (7 oc. EN_T_PAR)

The state of São Paulo is the largest producer of cachaça in the country; Cachaça maker – Distiller owner or employee. (Bbndo_T_EN / Bibla_T_EN).

produzir aguardente (19 oc. PB_O_TT)

Do lado das frutas, todas podem com muita facilidade produzir aguardente, do caju à jaca, pois o açúcar contido nas frutas fermenta-se naturalmente, transformando-se em álcool e em outras substâncias. (Araqm_O_PB).

make brandy (1 oc. EN_T_PAR)

When it comes to fruits, all of them, from the cashew to the jackfruit, can easily be used to make brandy, since the sugar contained in the fruits naturally ferments, transforming into alcohol and other substances. (Araqm_T_EN).

qualidade da cachaça (39 oc. PB_O_TT)

Assim como aconteceu com o café, nas últimas décadas do século 20 acalorou-se a discussão sobre a qualidade da cachaça, tanto em relação aos aspectos higiênicos, sanitários, quanto aos organolépticos (sensoriais). (Araqm_O_PB)

Não há dúvidas de que as iniciativas das associações estaduais de produtores é o caminho para a melhoria da qualidade da cachaça, atendendo aos aspectos legais, respeitando os limites da sustentabilidade e da responsabilidade social. (Hgst_O_PB).

m.q. qualidade da aguardente

quality of cachaça (4 oc. EN_T_PAR)

Light doesn't interfere much with the quality of cachaça, but it obviously shouldn't be stored in direct sunlight. (Bibla_T_EN).

Revolta da Cachaça (21 oc. PB_O_TT)

Em 1660 houve a Revolta da Cachaça, quando senhores de engenho de São Gonçalo, no estado do Rio de Janeiro, se rebelaram contra os pesados impostos da Coroa. (Araqm_O_PB)

O tema que tratarei a seguir: —A Revolta da Cachaça", é muito pouco abordado e poucos, com exceção dos historiadores conhecem este movimento. (BrvHs_O_PB).

houve 1 ocorrência para Revolta da Pinga: Prazer_O_PB

Cachaça Revolt (3 oc. EN_T_PAR)

With time, the interdiction was transformed into taxation, and the heavy taxes resulted in several rebellions. The first of these was the Cachaça Revolt, in 1660, in Sao Gonçalo, in the state of Rio de Janeiro. (BrDnk_T_EN).

teor alcóolico da cachaça (6 oc. PB_O_TT)

O amendoim baixa um pouco a acidez e o teor alcoólico da cachaça, mantendo o caráter, a integridade da bebida brasileira, a sua singularidade de destilado forte, rústico, único. (Bbndo_O_PB).

level of alcohol of the cachaça (2 oc. EN_T_PAR)

Garapa (also known as jataf-garapat grápia, amarelinha, garapa amarela, garapiapunha) — A wood that, treated well and used correctly, is one of the best for aging. It reduces the acidity and level of alcohol of the cachaça, makes it lighter, more suave and maintains its original colour. Some qualify cachaça aged in garapa as similar to that stored in cured oak. (Bbndo_T_EN).

trago de cachaça (7 oc. PB_O_TT)

m.q. gole de cachaça

verdadeira cachaça (10 oc. PB_O_TT)

a verdadeira Cachaça, é a aguardente de cana-de-açúcar, resultado do destilo do mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar, sob processo e sob regime artesanal, que "pinga" na ponta do alambique. E a bebida nova, branca, fresca, crua, virgem, transparente, feita do "coração" (do meio) do destilo, desprezados a "cabeça" e o "rabo" ou "cauda" da destilação. Cachaça é bebida nova, fresca, crua, sem qualquer envelhecimento, quando muito apenas armazenada em dornas de aço inoxidável ou "descansada", repousada, guardada, alguns dias, poucas semanas, dois três meses, em recipientes, com capacidade superior a setecentos litros, de madeira quase neutra - como a do amendoim, freijó, amburana da caatinga e jequitibá-rosa incapaz de alterar, significativamente, as suas características de cor, aroma e sabor, antes de ser engarrafada. (Prazr_O_PB)

Cachaça nova, branca e fresca, Nua e crua, Virgem. Transparente, translúcida como água da fonte. Aguardente que pinga na ponta do alambique. Esta é a verdadeira cachaça. Um sangue da terra que o brasileiro põe no próprio sangue, como escreveu sabiamente o insuperável Rubem Braga. (Bbndo_O_PB).

true cachaça (6 oc. EN_T_PAR)

New, white and fresh cachaça. Undressed and untreated. Virgin. Transparent; translucent like spring water. Aguardente that drops from the tip of the alembic still. This is true cachaça. As the wise and unbeatable Brazilian writer, Rubem Braga, wrote: "Blood of the earth that the Brazilian brings into his own blood". (Bbndo_T_EN).

xícara de cachaça (9 oc. PB_O_TT)

3 xícaras de suco de pitanga; 1 xícara de cachaça; açúcar a gosto. (Hgast_O_PB).

cup of cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

2 1/2 to 3 cups of water, 1/2 cup of cachaça, fine strips of lime or lemon peel. (BrDnk_T_EN).

APÊNDICE II

Índice reverso da amostra de Dicionário da Cachaça

age / aging cachaça → envelhecer cachaça
aged cachaça → cachaça envelhecida
aged, beverage → bebida envelhecida
aging of cachaça, the → envelhecimento da cachaça
aguardente from cereal → aguardente de cereal
aguardente made from portuguese grape → aguardente de uva
aguardente of sugar cane (2 oc). → aguardente de cana-de-açúcar
aguardente of sugarcane → aguardente de cana
alcoholic beverage → bebida alcóolica
alcoholic drink → bebida alcóolica
alcoholic spirit → bebida alcóolica
alembic cachaça → cachaça de alambique
aroma of cachaça → aroma da bebida
aroma of the cachaça, (the) → aroma da cachaça
artisanal cachaça → cachaça artesanal
awful cachaça → cachaça ruim
bad cachaça → cachaça ruim
brand of cachaça (1 oc). → marcas de cachaça
Brazil's national drink → bebida nacional
Brazil's national drink par excellence → bebida nacional por excelência*
Brazilian beverage → bebida brasileira
Brazilian cachaça → cachaça brasileira
Brazilian spirit (5 oc). → bebida brasileira
burning of cachaça → ardência da cachaça
cachaça aged in wood → cachaça envelhecida em madeira
cachaça aged in wood barrel (2 oc) → cachaça envelhecida em barril de madeira
cachaça alembic still → cachaça de alambique
cachaça bottle → garrafa de cachaça

cachaça brand → marcas de cachaça
cachaça classified as "Stored" → cachaça armazenada
cachaça from [BRAZILIAN LOCATION] → cachaça de [LOCALIDADE BRASILEIRA]
cachaça lovers → apreciadores da bebida
cachaça made in Brazil → cachaça do Brasil
cachaça maker → produtor de cachaça
cachaça of excellence → cachaça de excelência
cachaça of sensorial excellence → cachaça de excelência sensorial
Cachaça Revolt, (the) → Revolta da Cachaça
cachaça still → alambique de cachaça
cachaça stored in ... → cachaça armazenada
cachaça taster → degustador de cachaça
cachaça with average quality → cachaça mediana
cachaça with lime → cachaça com limão
chemical composition of the beverage → componentes da bebida
congeners of cachaça → congêneres da cachaça
consume cachaça → consumo de cachaça
cup of cachaça → xícara de cachaça
distillation (process) → processo de destilação
distilled in → destilad(a/o(s)) em alambique
distilled spirit → bebida alcóolica destilada
dose of cachaça → dose de cachaça
drink of the brazilian people, (the) → bebida do povo brasileiro
extra premium cachaça → cachaça extra premium
fermentation process → processo de fermentação
fermented sugar cane → fermentado de cana-de-açúcar
firewater → água ardente
fragrance of the cachaça → perfume da cachaça
fruit brandy → aguardente de frutas
good cachaça → boa cachaça
head cachaça → cachaça de cabeça
heart of the distillate, (the) → coração do destilo
history of cachaça, (the) → história da cachaça

homemade cachaça → cachaça artesanal
industrial cachaça → cachaça industrial(izada)
industrialized cachaça → cachaça industrial(izada)
industrially produced (2 oc) → cachaça industrial(izada)
inferior cachaça → cachaça ruim
level of alcohol of the cachaça → teor alcóolico da cachaça
light white → cachaça leve
light yellow → cachaça leve
light-bodied cachaça → cachaça de corpo leve
lighter cachaça → cachaça leve
liter of cachaça (1 oc) → litro de cachaça
litre of cachaça → litro de cachaça
made in (small) distiller → feita em alambique
made in copper alembic still → feita em alambique
made in still house → feita em alambique
make brandy → produzir aguardente
master connoisseur → degustador de cachaça
maturation of cachaça → maturação da cachaça
measure of cachaça → dose de cachaça
mediocre cachaça → cachaça ruim
medium cachaça → cachaça mediana
mix of cachaça → mistura de/a cachaça
mixture of cachaça → mistura de/a cachaça
new cachaça → cachaça nova
non-industrial cachaça → cachaça artesanal
oz (5 oc); ml (1 oc) → ml de cachaça
perfume of cachaça → perfume da cachaça
poor cachaça → cachaça ruim
premium cachaça → cachaça premium
producer of cachaça → produtor de cachaça
promoting and publicizing the Brazilian beverage → divulgação da bebida
pure cachaça → cachaça pura
quality cachaça → boa cachaça

quality cachaça → cachaça de qualidade
quality of cachaça, (the) → qualidade da cachaça
silver cachaça → cachaça prata
simple alcoholic distillate → destilado alcóolico simples
sip of cachaça, a → gole de cachaça; trago de cachaça
smell of cachaça → cheiro da cachaça
smooth cachaça → cachaça macia
spirit → bebida alcóolica
strong drink → bebida forte
sugar cane mill → engenho de cachaça
sugar cane spirits → aguardente de cana-de-açúcar
sugarcane aguardente → aguardente de cana
sugarcane of aguardiente → aguardente de cana
superior cachaça → cachaça superior
superior quality cachaça → cachaça superior
sweet cachaça → cachaça adoçada
taste cachaça → degustar cachaça
taste of (the) cachaça → gosto da cachaça
taster of cachaça → degustador de cachaça
the heart → coração do destilo
true cachaça → verdadeira cachaça
typical Brazilian drink → bebida típica do Brasil
undrinkable cachaça → cachaça ruim
white cachaça → cachaça branca
white cachaça → cachaça nova

APÊNDICE III

Entradas não finalizadas

acidez da cachaça (4 oc. PB_OTT)

Assisti a tentativas desastrosas de se reduzir a acidez da Cachaça: eliminaram-na quase completamente. Resultado: a pinga desnaturou-se, deixou de ser pinga. (Prazr_O_PB).
acidez equilibrada (balanced acidity = 10 oc.

ver notas

acidez volátil (9 oc. PB_OTT)

Assim, a acidez volátil, os ésteres, os aldeídos, o furfural, a soma dos alcoóis, têm seus limites máximos na composição do coeficiente de congêneres da cachaça. (Bbndo_O_PB).

volatile acidity (2 oc. EN_T_PAR)

Thus, the volatile acidity, esters, aldehydes, furfural, the sum of alcohols have their maximum limits in the composition of the coefficient of congeners of cachaça. Bbndo_T_EN

ácido acético (22 oc. PB_OTT)

Nocivos ao organismo, causam doenças graves e podem levar à morte, se o seu consumo for contínuo e intenso. Entre eles, estão: o acetato de etila e outros ésteres; o furfural, entre outros aldeídos; os alcoóis superiores e o seu excesso, o óleo fusel. A acidez excessiva, devida ao ácido acético, antes de ser percebida no paladar, é anunciada no olfato. (Bbnd_O_PB).

acetic acid (1 oc. EN_T_PAR)

The high level of acidity, generated by acetic acid, before being perceived by the palate, is detected by the nose. Bbndo_T_EN

aço inoxidável (30 oc. PB_OTT)

Entradas, como caldinhos leves, canapés, porção de ostras, bolinho de bacalhau, bolinho de linguiça, bolinho de abóbora com carne-seca, panceta, torresmo e queijo coalho, pedem uma cachaça branca, leve e com volume alcoólico que varia entre 38% a 41%. Nesse caso a cachaça escolhida pode ser um rótulo apenas descansado em recipientes de aço inoxidável ou em madeiras suaves como amendoim do campo, freijó ou jequitibá. (Segrd_O_PB).

stainless steel (8 oc. EN_T_PAR)

This distillation is done in a copper distiller, and in batches - as opposed to what occurs in an industrial distiller, with a stainless steel column, a continuous and more complex operation, in which alcohols of different concentrations can be obtained, and even the carburant, with 96% concentration. BrazDrink_T_EN

açúcar mascavo (8 oc. PB_OTT)

Esse suco é a base para a obtenção do açúcar mascavo (rapadura, quando prensado), processo que elimina a garapa azeda e que, nos engenhos dos tempos coloniais, era disponibilizada para o gado e escravos africanos. Era a "cagaça", um líquido que fermentava naturalmente e do qual derivou, ao ser destilado, a cachaça. (Bíblia_O_PB).

brown sugar (2 oc. EN_T_PAR)

2 TSP raw brown sugar; Muddle the sugar, grapes and lime in a shaker. Add Leblon cachaça, wine and ice. Shake vigorously. Serve in a rocks glass, and garnish with 2 grapes. ArtCa_O_EN

água destilada (4 oc. PB_OTT)

Assim, se a proposta da cachaça é ir ao mercado com uma graduação de 40°GL partindo-se, por exemplo, de uma alambicada de 50°GL, torna-se necessário fazer uma diluição com água destilada. (HGast_O_PB).

distilled water (2 oc. EN_T_PAR)

água que passarinho não bebe (7 oc. PB_OTT)

Aqui na Bahia 'beber água' pode significar beber cachaça, cerveja etc, é uma gíria muito utilizada. 'Água dura' também significa cachaça etc. Bom essa é a famosa 'água que passarinho não bebe'. (Verdd_O_PB).

o autor explica que é um eufemismo

water that birds don't drink (1 oc. EN_T_PAR)

aguardente composta (3 oc. PB_OTT)

as bebidas alcoólicas compostas e a aguardente composta integram a categoria das Bebidas Alcoólicas por Mistura. São destilados alcoólicos derivados da uva e do vinho: o cognac, os brandies (inclusive ojerez, brandy espanhol), o armagnac, a grapa ou graspa italiana, a bagaceira ibérica, o destilado alcoólico simples de bagaço de uva, o destilado alcoólico simples de borras e o pisco peruano. (Prazr_O_PB)

Já os licores, os coquetéis, os aperitivos, as bebidas alcoólicas compostas e a aguardente composta integram a categoria das Bebidas Alcoólicas por Mistura (Prazr_O_PB).

tradução foi omitida.

ver notas (1 oc. EN_T_PAR)

aguardente da terra (27 oc. PB_OTT)

3 de aguardente da terra (cana) Verdd_O_PB Não sei quando o nome cachaça se aplicou a aguardente da terra, destilada nos engenhos do Brasil. Preld_O_PB

Não sei quando o nome cachaça se aplicou a aguardente da terra, destilada nos engenhos do Brasil.

Nem quando esta começou a fabricar-se. (Preld_O_PB).

Não foi traduzido

aguardente da terra (1 oc. EN_T_PAR)

aguardente de cana (3 oc. PB_OTT)

A bebida que contiver açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro será denominada aguardente de cana adoçada. Verdd_O_PB

A bebida que contiver açúcares em quantidade superior a seis e inferior a trinta gramas por litro será denominada aguardente de cana adoçada. (Verdd_O_PB).

aguardente de cana (6 oc. PB_OTT)

armazenada por no mínimo 1 ano; capacidade máxima de 700 litros da barricada. Biblia_O_PB

Será denominada de cachaça envelhecida, a bebida que contiver no mínimo cinquenta por cento de aguardente de cana envelhecida, por um período não inferior a um ano, podendo ser adicionada de caramelo para a correção da cor. (Verdd_O_PB).

aguardente de cana (10 oc. PB_OTT)

Ver cachaça do Brasil

Além disso, cachaça é uma denominação exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil. (Bíblia_O_PB).

aguardente de mandioca (3 oc. PB_OTT)

tiquira, aguardente de mandioca, deriva-se do cauim dos indígenas. (Verdd_O_PB)

Embora até hoje pouco conhecida, a tiquira, aguardente de mandioca, deriva-se do cauim dos indígenas. (Verdd_O_PB).

aguardente de melão (5 oc. PB_OTT)

aguardente de melão é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melão ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melão, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congêneres será definido em ato administrativo complementar. (Verdd_O_PB)

Aguardente de melão é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de melão ou, ainda, pela destilação do mosto fermentado de melão, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congêneres será definido em ato administrativo complementar. (Verdd_O_PB).

aguardente de melão (11 oc. PB_OTT)

Ver aguardente de melão

Cachaça, s.f. aguardente feita com o mel ou borras do melão, diferente da que fabricam com o caldo da cana, à qual chamam aguardente de cana ou caninha (Dicionário de Vocábulos Brasileiros, Rio de Janeiro, 1889). (Preld_O_PB).

aguardente de melado (4 oc. PB_OTT)

Ver aguardente de rapadura

Aguardente de Melado, Aguardente de Melado Adoçada e Aguardente de Melado Envelhecida; Aguardente de Rapadura, Aguardente de Rapadura Adoçada e Aguardente de Rapadura Envelhecida; Destilado Alcoólico Simples de Cana-de-Açúcar, Destilado Alcoólico Simples Adoçado e Destilado Alcoólico Simples Envelhecido. (Prazr_O_PB).

aguardente de milho (11 oc. PB_OTT)

Já quanto à aguardente de milho: "Seu fabrico é mais um exemplo de adaptação de técnicas européias à elaboração de um produto genuinamente nativo. Não existia em São Paulo, antes do decênio 1627-37, se é exato, como o indicam pesquisas recentes, que só por esse tempo se introduziram aqui os primeiros alambiques." (Verdd_O_PB).

aguardente de qualidade (8 oc. PB_OTT)

Após algum tempo esta bebida fermentada também passou a ser chamada cachaça. Posteriormente, cachaça era toda aguardente de qualidade inferior dada aos escravos ou, devido ao preço baixo, acessível ao bolso dos pobres. (Verdd_O_PB).

aguardente de rapadura (5 oc. PB_OTT)

Aguardente de rapadura ou melado é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de rapadura ou melado ou pela destilação do mosto fermentado de rapadura ou melado, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congênere será definido em ato administrativo complementar. I (NR) (Verdd_O_PB)

As bebidas originárias dos outros produtos da cana-de-açúcar não podem ser tipificadas como "Cachaça", mas possuem outras denominações: destilado alcoólico simples da cana-de-açúcar, aguardente de cana, aguardente de melaço, aguardente de melado e aguardente de rapadura. (Prazr_O_PB).

aguardente de vegetal (4 oc. PB_OTT)

Aguardente de vegetal é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida do destilado alcoólico simples de vegetal ou pela destilação do mosto fermentado de vegetal, podendo ser adoçada e envelhecida, cujo coeficiente de congênere será definido em ato administrativo complementar. (Verdd_O_PB)

E existem Aguardentes obtidas de outras matérias-primas, que em nada se assemelham à Cachaça ou à Aguardente de Cana. São elas: Aguardentes de Vegetal (por ex., o pisco peruano, a bagaceira ibérica, a grapa italiana — todos nascidos da uva, e o Árac, dos árabes, obtido também da uva, com a adição do anis); Aguardente de Vegetal Adoçada e Aguardente de Vegetal Envelhecida; (Prazr_O_PB).

aguardente do Brasil (5 oc. PB_OTT)

ver cachaça do Brasil

Numa carta ao Conselho Ultramarino, em 1679, o Governador Ayres Saldanha afirmou que haveria 'doze ou treze anos que se introduziu navegarem-se para aquela praça (Luanda) uma bebida a que chamam aguardente do Brasil. (Verdd_O_PB).

[m.q cachaça do Brasil](#)

ver Cachaça do Brasil

aguardente do País (5 oc. PB_OTT)

ver aguardente do Brasil

Atenda-se que o brasileiro é devoto da cachaça mas não é cachaceiro. Augusto de Saint-Hilaire, de junho de 1816 a agosto de 1822, percorrendo o Brasil do sul, fixado em livros incomparáveis, informava em 1819 que Cachaça é a aguardente do país. (Preld_O_PB).

aguardente do reino (18 oc. PB_OTT)

aguardente de cana: AGUARDENTE DO REINO –O autor acima mencionado nos conta que, em seu tempo, a espécie mais comum era chamada 'aguardente de cana' (em oposição a aguardente do reino, i.é., rum, gim, conhaque etc.); quando melhor destilada, 'aguardente de mel' e a melhor 'cachaza' ou 'cachassa', ambas escritas errôneamente. Essas expressões caíram em desuso. | Verdd_O_PB

Os rolos de tabaco, tecidos de seda, chapéus-de-sol de veludo, aguardente do Reino e do Brasil, os búzios, atestavam as sumacas, corvetas e navios maiores. (Preld_O_PB).

aguardente envelhecida (8 oc. PB_OTT)

aguardente envelhecida assume tonalidade dourada, com intensidade que depende do tipo de madeira com que esteve em contato e do tempo de envelhecimento. | CiTec_O_PB

Dos compostos oriundos da cadeia de degradação da lignina, o coniferaldeído e o sinapaldeído estão relacionados a aromas de "canela" e "especiarias"; os compostos vanilina e siringaldeído estão associados a aromas de "baunilha", "amêndoas", "defumado" e "cereja" e os ácidos vanílico e siríngico conferem aromas de "baunilha" e "flores" à aguardente envelhecida. (CiTec_O_PB).

m.q cachaça envelhecida

aguardente industrial (3 oc. PB_OTT)

Os estrangeiros não conhecem nem bebem Cachaça. Bebem Caipirinha, só conhecem Caipirinha, batida típica brasileira, que pode dominar o mundo. E essa Caipirinha é feita com aguardentes industriais, destilados que "cumpram as leis" quanto à química e ao fisco, Cachaças quimicamente legais apenas e têm preços próximos aos da água mineral. (Prazr_O_PB).

m.q cachaça industrial

aguardente nacional (5 oc. PB_OTT)

ver aguardente do Brasil

Nuto Santana posteriormente, percorrendo as Atas da Câmara Municipal, que a Repartição do Arquivo publicara, pode encontrar, nas de 1638 (exatamente no meio do período que havíamos delimitado), notícia do comércio varejista de aguardente nacional, nas tavernas de São Paulo. Foi, pois, entre 1627 e 1637 que a fabricação começou. | (Verdd_O_PB).

aguardente-de-mel (7 oc. PB_OTT)

A aguardente-de-mel é, com certeza, a produzida a partir dos resíduos da produção de açúcar, como o melaço. (Verdd_O_PB)

A qualidade mais comum no Brasil é a chamada "aguardente-de-cana", a que é um pouco mais bem destilada se chama "aguardente-de-mel", e a melhor de todas, vinda da Bahia, Cachaza. (Preld_O_PB).

alambique artesanal (8 oc. PB_OTT)

Providência é uma entre as centenas de cachaças artesanais de Minas Gerais. Ela parte de Buenópolis, município no centro do estado repleto de cachoeiras, fontes de águas termais, parques e alambiques artesanais. A tal birita, uma branquinha levemente adocicada que descansa seis meses em bálsamo,

ficou famosa graças ao presidente Juscelino Kubitschek (1902-1976). Durante sua longa vida política, JK costumava interromper algumas reuniões. (Bíblia_O_PB).

alambique clandestino (4 oc. PB_OTT)

Nessa letra, a cachaça é chamada de parati, que é reflexo do tempo em que houve a proibição da bebida e os alambiques clandestinos na região de Paraty proliferaram. (Hgst_O_PB).

alambique de barro (3 oc. PB_OTT)

Mesmo tipo da aguardente de Espanha, bebida espirituosa que se saca del viño, como o cognac francês. Jamais seria como a cachaça do Brasil, feita do caldo ou do mel da cana-de-açúcar, fervidos e depois destilados nos alambiques de barro, depois de cobre, aludidos por Henry Koster no Pernambuco de 1812. (Preld_O_PB).

álcool etílico (18 oc. PB_OTT)

Toma-se um golinho de cachaça e refresca-se; enfim, a cachaça transforma a personalidade do amante do álcool etílico. (verdd_O_PB).

ethanol (2 oc); ethyl alcohol (1 oc) (3 oc. EN_T_PAR)

Consequently, the concentration of ethyl alcohol is very noticeable and there's a high content of toxins. Bíblia_T_EN

aldeído acético (4 oc. PB_OTT)

Os principais componentes voláteis secundários presentes no vinho, oriundos da fermentação do mosto de caldo de cana, são aldeído acético, acetato de etila, metanol, ácido acético, furfural e álcoois superiores (1-propanol, isobutanol, 1-butanol, 2-butanol e isoamílico). (CiTec_O_PB).

ambiente do engenho (4 oc. PB_OTT)

Induzo, suponho que esse pé-de-cuba, construído com elementos do próprio engenho, no universo da cana e no ambiente do engenho levedura herdada da última alambicada, caldo, bagaço, mosto seja o grande segredo, a grande mágica, empirismo e alquimia, da primazia paratyense. (Bbndo_O_PB).

análise sensorial (17 oc. PB_OTT)

O controle da qualidade da pinga artesanal não está apenas no olho e no olfato "infalíveis" do alambiqueiro nas dornas de fermentação, na cuia em que ele, na sua sabedoria empírica, respira a pinga, vê o seu colar e anuncia, magistralmente, a graduação alcoólica. Ou somente na Análise Sensorial do Degustador Profissional, quase totalmente invisível nas destilarias. (Prazr_O_PB).

m.q avaliação sensorial

sensorial analyses (1 oc); sensorial analysis (1 oc) (2 oc. EN_T_PAR)

The brain will collect and organise all these so that you can classify and qualify them; to enable you to make sensorial analyses, evaluations and perform comparisons that will undoubtedly lead to a judgment. Bbndo_T_EN

aroma de especiaria (4 oc. PB_OTT)

Mais uma notável bebida com a personalidade forte da região de Salinas. A bebida descansa dois anos no bálsamo e apresenta aromas de especiarias e sabor caramelado. (Bíblia_O_PB).

aroma e sabor da cachaça (5 oc. PB_OTT)

Angelim-araroba (angelim-coco, pau-pintado, angelim-doce, urarama, angelim-do-Pará, angelim pedra, angelim-rosa, angelim-rajado, angelimpinima, angelim-de-espinho, angelim-de-folha-larga, acapu) Espécie agressiva. Amarela a cachaça, dando-lhe gosto acentuado de madeira. (Prazer_O_PB).

sabor: taste (1 oc) / aroma (5 oc).

aroma frutado (15 oc. PB_OTT)

A versão ouro da Paratiana resulta do descanso em tonéis de carvalho. Aromas frutados, sabores de especiarias e um bom equilíbrio entre álcool e acidez. (Bíblia_O_PB).

avaliação sensorial (6 oc. PB_OTT)

A avaliação sensorial, ou seja, a avaliação do conjunto de aroma e sabor, é de grande importância para definir a qualidade. (CiTec_O_PB).

m.q análise sensorial

bagaço da cana (3 oc. PB_OTT)

O nome atual de Bagaceira, Morais em 1831 e frei Domingos Vieira em 1871, não o reconheceram no sentido de bebida. Era o local onde ajuntavam o bagaço das canas espremidas. (Preld_O_PB).

sugarcane bagasse (10 oc); bagasse of sugar cane (1 oc). (2 oc. EN_T_PAR)

That is why Brazil is the largest sugarcane producer worldwide, providing sugar, ethanol, biodiesel and, as a result of bagasse and vinasse, bioelectricity and fertilizer. Bíblia_T_EN

bagaço da uva (6 oc. PB_OTT)

Sem que se possa cravar com exatidão o lugar e o ano de nascimento da cachaça artesanal, sabe-se que, época, os ibéricos - portugueses e espanhóis - dominavam a arte da destilação. Já faziam bagaceira, a perfumada e deliciosa aguardente que resulta do bagaço da uva (grapa, para os italianos). (Bíblia_O_PB).

what is left over from winemaking (1 oc. EN_T_PAR)

that it what is left over from winemaking. In Italy, it is known as grappa Bíblia_T_EN

Bagaço de/da uva (7 oc. PB_OTT)

São destilados alcoólicos derivados da uva e do vinho: o cognac, os brandies (inclusive o jerez, brandy espanhol), o armagnac, a grapa ou graspa italiana, a bagaceira ibérica, o destilado alcoólico simples de bagaço de uva, o destilado alcoólico simples de borras e o pisco peruano. (Prazer_O_PB).

what is left over from winemaking. (1 oc. EN_T_PAR)

that it what is left over from winemaking. In Italy, it is known as grappa Bíblia_T_EN

baixa acidez (11 oc. PB_OTT)

Nossa impressão: Cachaça de baixa acidez com aroma amadeirado e leves notas de baunilha e nozes. (Segrd_O_PB).

barril de aguardente (10 oc. PB_OTT)

A qualidade da aguardente de cana ou cachaça está atrelada a dois fatores: à composição química que não cause risco à saúde dos consumidores e às características sensoriais agradáveis ao consumo. CiTec_O_PB

E esse o sentido do episódio registrado nas Atas Municipais da Câmara de Guaratinguetá, ocorrido nos anos 1839-1840. Lê-se, primeiramente, um requerimento do fiscal solicitando à Casa a determinação do preço do barril de aguardente, para efeito da cobrança dos direitos de 20% estipulados em lei e propondo que esse preço fosse fixado em \$800, sugestão aceita pela Câmara. (Verdd_O_PB).

barril de aguardente (10 oc. PB_OTT)

Antônio Coelho Guerreiro (Livro de Reção, citado) tivera em 1689, remetidos da Bahia para Luanda, "vinte barris de geribita" (45\$385), e "um barril de aguardente", pelo qual pagou 7\$000. (Preld_O_PB).

Quando se trata da produção da madeira se utiliza tonel ou tóneis. Ex: Tonéis de carvalho; tonéis de madeira; tonéis de jequitibá. Barril somente está relacionado ao produto (aguardente ou cachaça). Ex: Barril de aguardente.

barril de madeira (21 oc. PB_OTT)

Alguns tanoeiros (fabricante de barris de madeira) de Minas Gerais estão construindo barris mistos, alternando seus gomos com madeiras diversas, criando, dessa maneira, sabores e aromas diversos. (BrvHs_O_PB).

m.q tonel de madeira

cask or barrel of wood (1 oc. EN_T_PAR)

we can speak of the perfume of the beverage prevailing, and of two or three traces of aroma, created and transformed by alteration of the beverage whilst in the barrel or cask. Bbndo_T_EN

batidas de frutas (3 oc. PB_OTT)

Várias vezes me perguntaram quando, como e onde nasceu a Caipirinha, quando surgiram as batidas de frutas que têm como base a Cachaça. Ou quem inventou a batida de limão. (Prazr_O_PB).

beber/bebe cachaça (53 oc. PB_OTT)

Beber cachaça com elegância é, portanto, a arte de não se fazer notar, aliada ao cuidado sutil de se deixar distinguir. (Hgst_O_PB).

Beber ocorre 36 vezes no corpus, enquanto que bebe ocorre 17 vezes.

drink / drinking cachaça (3 oc. EN_T_PAR)

bebida alcoólica (4 oc. PB_OTT)

Ver bebida alcoólica

Como qualquer tipo de bebida alcoólica - fermentada ou destilada - a cachaça requer cuidados, além de certo ritual e, sobretudo, respeito. (Hgast_O_PB).

bebida com graduação alcoólica (6 oc. PB_OTT)

Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica entre 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) e 54% vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) a uma temperatura de 20 °C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar. (CiTec_O_PB).

bebida destilada (37 oc. PB_OTT)

Já a cachaça, a bebida destilada da cana de açúcar foi sem nenhuma sombra de dúvidas elaborada por europeus ou seus descendentes, os únicos dentre os três povos com conhecimentos e equipamentos para produzir bebida destilada. (Verdd_O_PB)

Os negros, como os indígenas antes dos portugueses, desconheciam totalmente qualquer bebida destilada, produzindo unicamente as cervejas, garapas, na base de frutas ou raízes, através da fermentação de 72 horas, máximas. (PrelD_O_PB).

bebida espirituosa (9 oc. PB_OTT)

A moderação completamente estranha, motivo pelo qual são para eles, é tão perigosa a aguardente, como qualquer bebida muito espirituosa. (Verdd_O_PB)

A todos os frutos preferem os pomos silvestres chamados Acajú, porque são muito sumarentos e servem de alimento e bebida. Fornece-lhes uma bebida espirituosa que, depurada de borras, pode durar muito tempo, além das ótimas castanhas que se podem guardar para provisão. (Verdd_O_PB).

bebida fermentada (32 oc. PB_OTT)

Ver bebida alcoólica

Rogério Dardeau, enólogo e sommelier, informa que "o cérebro humano tem capacidade de registrar mais de dois mil aromas que podem habitar os vinhos". No caso da Cachaça, bebida fermentada e destilada, de características sensoriais muito peculiares, isto não acontece. (Praze_O_PB).

bebida genuinamente brasileira (7 oc. PB_OTT)

Assim, sendo a cachaça uma bebida genuinamente brasileira, que deve se caracterizar por propriedades sensoriais de maior autenticidade, seria mais aconselhável que os produtores passassem a utilizar madeiras nacionais, cujas características exóticas diferenciariam, ainda mais, a cachaça dos destilados estrangeiros. (HGast_O_PB)

Mesmo sendo a cachaça uma bebida genuinamente brasileira, não dúvidas de que ela sempre encontrará uma companheira adequada em qualquer país do mundo: o cozido português, o cassoulet francês, o Eisbein alemão, a botchada caboverdeana, a parrilla argentina, etc. (Hgast_O_PB).

bebida nova (4 oc. PB_OTT)

Ver cachaça nova

Cachaça, Cachaça de verdade, a verdadeira Cachaça, é a aguardente de cana-de-açúcar, resultado do destilo do mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar, sob processo e sob regime artesanal, que "pinga" na ponta do alambique. E a bebida nova, branca, fresca, crua, virgem, transparente, feita do "coração" (do meio) do destilo, desprezados a "cabeça" e o "rabo" ou "cauda" da destilação. (Prazr_O_PB).

c.f cachaça nova

bebida preferida (4 oc. PB_OTT)

Voltando a reportagem, ressaltamos ainda uma crítica na qual o The New York Times afirma que substituíram a bebida preferida do Presidente Lula, que é a cachaça, pela cerveja. Francamente, não sabemos se é a cachaça, ou a cerveja ou outra qualquer, mas, já lemos e ouvimos muitas pessoas dizendo que é a cachaça, sendo que há alguns meses, todo o Brasil viu pela televisão o craque Ronaldo Fenômeno, do Corinthians, time do presidente Lula, afirmar que 'já tinha ouvido muitas pessoas dizerem que o Presidente Lula gosta demais de uma cachaça'. (Verdd O_PB).

blend de cachaça (13 oc. PB_OTT)

Alguns produtores seguindo tendência de outros destilados, trabalham ainda com "blend" de cachaças, que é a mistura de cachaças novas, armazenadas e envelhecidas, e com cachaças "Compostas", oriundas da infusão de frutas, extratos e especiarias. Contendo entre 6 g/l e 30 g/l de sacarose, a cachaça é dita "Adoçada". Com relação ao teor alcoólico, as cachaças, apenas para classificá-las para orientar o consumidor, podem ser denominadas de "Leves", com graduação de 38% a 41%, "Médias", de 42% a 45%, e "Fortes", de 46% a 48%. A graduação alcoólica é, normalmente, indicada em percentual (% vol.) (HGast_O_PB)

A cachaça deste lote, um blend de cachaças envelhecidas por 6 anos em tonéis de carvalho europeu, cabreúva (bálsamo) e cerejeira (amburana), apresenta "coloração esverdeada e aroma de especiarias, com um toque picante. (CiTec_O_PB).

blend de madeira (9 oc. PB_OTT)

Os produtores têm apostado em blends de madeiras (amburana, bálsamo, jequitibá, carvalho) para apresentar anualmente as suas bebidas. O resultado, em geral, é muito bom. (Bibla_O_PB).

wood blend (1 oc. EN_T_PAR)

This cachaça has an instigating mixed aroma, which is the result of the use of wood blends (oak, Brazilian Gold wood, and Amburana). It has an elegant, smooth, and slightly sweet flavor. (Bíblia_T_EN)

cachaça [GENTÍLICO] (9 oc. PB_OTT)

Mas a mística que envolve a cachaça mineira é fruto do seu crescimento no século 20, quando começa uma maior preocupação quanto à qualidade, aos sabores propriamente ditos. (Araqm_O_PB).

coloc.: paulista (3), capixaba (3), mineira (3) cachaça fom Minas Gerais (1) cachaça from São Paulo (2) cachaça capixaba (1) (e não cachaça from Espírito Santo).

caçaça [MARCA] (17 oc. PB_OTT)

Dizer 'tomar Pitu' também quer dizer 'beber caçaça. (Verdd_O_PB).

coloc.: Maria Izabel (4 oc. PO 15 oc. EN), ypióca (3 oc. PB, 3 oc. EN), pitú (7 oc. PB 0 oc EN), havana (3 oc. PB 15 oc EN).

caçaça ardente (3 oc. PB_OTT)

Outros mais sortimentos, que não fossem / Os queijos, a Caçaça, o negro fumo. / Pois a Caçaça ardente que o alegra, / Lhe tira as forças dos robustos membros. (Prazr_O_PB).

caçaça artesanal (7 oc. PB_OTT)

A caçaça artesanal de qualidade superior é constituída de um só líquido, com a sua parte de álcool, a sua parte de água e os seus elementos secundários, voláteis ou não, que lhe dão aroma e sabor peculiares, que lhe conferem uma personalidade, uma individualidade. (Bbndo_O_PB)

O fermento natural inoculado no pé de cuba é a fórmula preferida dos tradicionalistas, amantes da Caçaça artesanal de qualidade superior, apesar de ser um elemento de difícil controle e manipulação. Uma arte. (Prazr_O_PB).

caçaça bidestilada (7 oc. PB_OTT)

O processo de bidestilação consiste em diluir uma caçaça industrial ou artesanal, para uma concentração de 27°GL a 37°GL e destilar novamente em alambique de cobre. Tendo a caçaça inicial sido produzida dentro dos critérios de qualidade, durante todo o processo da primeira destilação, a caçaça bidestilada poderá ser chamada de –coração do coraçãooll. (HGast_O_PB)

Algumas caçaças produzidas hoje em dia têm utilizado o processo de bidestilação na sua elaboração. Bidestilação é o processo usado na destilação dos melhores uísques e conhaques e que, reconhecidamente, resulta em produto livre de elementos contaminantes indesejáveis, embora muitos julguem que esse processo descaracterize o sabor da caçaça. Produtores tradicionais afirmam que —caçaça bidestilada não é caçaça". O processo de bidestilação consiste em diluir uma caçaça industrial ou artesanal, para uma concentração de 27°GL a 37°GL e destilar novamente em alambique de cobre. (Hgast_O_PB).

caçaça engarrafada (3 oc. PB_OTT)

Caçaças engarrafadas até a década de 1950 apresentavam no rótulo o termo aguardente de cana ou aguardente de canna, caninha ou canninha e pinga embora parati ou paraty, januária e morrão eram às vezes utilizados. (Verdd_O_PB).

m.q caçaça na garrafa

caçaça na garrafa (4 oc. PB_OTT)

(Afora os garrafões antigos, não conheço volume maior que um litro). (Bbndo_O_PB)

Conteúdo — Qual a quantidade de caçaça na garrafa? (Afora os garrafões antigos, não conheço volume maior que um litro). (Bbnd_O_PB).

m. q. caçaça engarrafada Não se conhece mais que um litro. Menos que isso: pode variar de garrafa para garrafa.

Cachaça premium (4 oc. PB_OTT)

Cachaça branca encorpada, de volume alcoólico entre 45% e 48% (Segrd_O_PB)

Você pode combinar salada, sopas e pratos à base de frutos do mar com uma cachaça branca de corpo médio, de volume alcoólico entre 42% e 44%. Além disso, pode harmonizar peixes, lagostas, camarão, massas com molho, salmão ao molho de maracujá, ceviche de tilápia, arroz branco e risotos leves com uma cachaça branca encorpada, de volume alcoólico entre 45% e 48%. Nos dois casos, a cachaça pode ser descansada tanto em madeiras suaves quanto em tanques de aço inoxidável. (Segrd_O_PB).

oc de corpo leve tbm.

full-bodied white (3 oc. EN_T_PAR)

cachaça reserva especial (10 oc. PB_OTT)

"características sensoriais diferenciadas do padrão usual e normal dos produtos elaborados pelo estabelecimento" (Prazr_O_PB).

Por isso, certamente, não temos no mundo, num universo superior a 6 mil e 500 marcas, mais de uma dezena de Cachaças de Excelência Sensorial em cada um dos seus cinco tipos possíveis: Cachaça, Cachaça Envelhecida, Cachaça Premium, Cachaça Extra Premium e Cachaça Reserva Especial. Medianas, temos centenas. Imbebíveis, de odor aversivo, nauseabundas, vomitativas, funéreas, o mercado nos oferece milhares de marcas. (Prazr_O_PB).

Em relação à qualidade da cachaça.

Caipirinha de saquê (3 oc. PB_OTT)

Qualquer outro drinque feito sem qualquer um destes ingredientes, ou não preparado rigorosamente deste modo, não pode ser chamado de CAIPIRINHA. Se for usado outro destilado ou fermentado ou outra fruta qualquer, não é CAIPIRINHA, nem pode ter um nome que se inicie com a raiz "CAIPI". Portanto, caipirosca, caipirinha de vodca, caipirinha de gim, caipiríssima, caipirinha de rum, caipirinha de tequila, caipirinha de saquê, caipirinha de vinho branco são denominações impróprias, barbaridades, aberrações e constituem agressões à Cultura Brasileira. (Bbnd_O_PB).

m.q. batida Apesar de o termo não entrar no glossário, ele foi registrado para mostrar que caipirinha não feita de cachaça aparece na literatura somente para que seja elucidado que é de uso impróprio.

caipirinha de saquê (using sake) (1 oc. EN_T_PAR)

By resorting to the combustion of beverages that have a high alcohol content, especially distilled spirits, such as cognac, whiskey, vodka, rum, sake, and, evidently, cachaça Bíblia_T_EN

Caipirinha de tequila (3 oc. PB_OTT)

Qualquer outro drinque feito sem qualquer um desses ingredientes, ou não preparado rigorosamente desse modo, não pode ser chamado de CAIPIRINHA. Se for usado outro destilado ou fermentado ou outra fruta qualquer, não é CAIPIRINHA, nem pode ter um nome que se inicie com a raiz "caipi". Portanto, Caipirosca, Caipirinha de vodca, Caipirinha de gim, Caipiríssima, Caipirinha de rum, Caipirinha de tequila, Caipirinha de saquê, Caipirinha de vinho branco são anomalias psicossociais, pornografias linguísticas, denominações impróprias, barbaridades, aberrações que constituem agressões à Cultura Brasileira e ao Povo Brasileiro. (Prazr_O_PB).

m.q. batida

caipirinha de tequila (using tequila) (1 oc. EN_T_PAR)

Therefore, the terms caipirosca, caipirinha de vodca (using vodka), caipirinha de gim (using gin), caipiríssima, caipirinha de rum (using rum), caipirinha de tequila (using tequila), caipirinha de saquê (using sake), caipirinha de vinho branco (using white wine) are not appropriate; they are aberrations and disrespectful to Brazilian culture. Bbndo_T_EN

Caipirinha de vodca (3 oc. PB_OTT)

De forma errônea, tem-se propagado, mesmo em bares e restaurantes respeitados, a existência de caipirinhas de vários tipos de frutas, como, por exemplo, a caipirinha de morango, de kiwi, de uva, etc. Na realidade, pela a legislação, esses drinques ou coquetéis não podem ser chamados de caipirinha, que denomina apenas a bebida feita de cachaça, limão, açúcar e gelo. Nos casos em que se utilizam outras frutas, em vez do limão, os coquetéis de cachaça são chamados de "batidas". Da mesma forma, coquetéis feitos com limão, açúcar, gelo e outros destilados, como vodca, ou fermentados, como o sakê, são às vezes chamados, equivocadamente, de caipirinha de vodca caipirinha de sakê, respectivamente. (Hgast_O_PB).

m.q. batida

caipirinha de vodka (using vodka) (1 oc. EN_T_PAR)

Therefore, the terms caipirosca, caipirinha de vodka (using vodka), caipirinha de gim (using gin), caipiríssima, caipirinha de rum (using rum), caipirinha de tequila (using tequila), caipirinha de saquê (using sake), caipirinha de vinho branco (using white wine) are not appropriate; they are aberrations and disrespectful to Brazilian culture. Bbndo_T_EN

caldo da cana (10 oc. PB_OTT)

Os nomes de Aguardente e Cachaça confundiram-se numa recíproca sinônima e ninguém mais se preocupou destacando a origem da bebida: do caldo da cana, Cana, Caninha, aguardente, ou de mel, melado, Cachaça. (Preld_O_PB).

sugarcane juice (14 oc); sugarcane (2 oc); juice (2 oc); garapa (1 oc). (19 oc. EN_T_PAR)

Left sugarcane in everyday life, in a lithograph by J. J. Honegger in the middle of the XIX century, from the engraving Negros jovens, by Rugendas. Right, sugarcane juice salesman, attributed to Brazilian lithographer Lopes, also in the middle of the XIX century. BrazDrink_T_EN

caldo da cana (8 oc. PB_OTT)

A extração do caldo é normalmente efetuada por esmagamento direto da cana em moendas, que devem prover o máximo de rendimento econômico do açúcar, separando o caldo do bagaço. O processo de moagem da cana-de-açúcar para a obtenção da sacarose, ou seja, do açúcar da cana, foi inventado pelos chineses e se perpetuou. (Hgast_O_PB).

tem a palavra extraction para outras uts

ver notas

caldo da cana (14 oc. PB_OTT)

Como vimos, cachaça é somente a aguardente derivada do caldo da cana-de-açúcar, que, transformado em mosto, é fermentado e destilado, e apresenta uma graduação de 38% a 48% a 200 C. (Bbnd_O_PB).

tem extração da garapa = garapa must be prepared

ver notas

caldo fermentado (7 oc. PB_OTT)

A etapa final é a destilação, quando o calor transforma o caldo fermentado em vapor e a água fria separa o álcool por meio da condensação, transformando esse vinho em cachaça. (Segrd_O_PB)

Os alambiques que sobreviveram passaram a plantar cana e a utilizar o seu caldo fermentado e destilado.

(Verdd O_PB).

fermented cane juice (1 oc. EN_T_PAR)

Norival, the producer, already up and raring to go, began the distillation of the first of the day's three batches. Each batch, consisting of 500 liters of "sugarcane wine" (fermented cane juice, and therefore containing alcohol) takes about three and one half hours to be processed. Araqm_T_EN

cana-caiana (13 oc. PB_OTT)

A Cana-Caiana é a única Saccharum officinarum a denominar aguardente, ingressando na rica sinonímia da cachaça. (Preld_O_PB).

características organolépticas (17 oc. PB_OTT)

(...) características organolépticas são aquelas que tocam os sentidos humanos, em consequência da sua qualidade físico-química, da estrutura, equilíbrio e harmonia de seus componentes originais e secundários, orgânicos e não orgânicos, voláteis e não voláteis, da inexistência ou não da influência de contaminantes — a fazem uma bebida pura, límpida, de aroma sedutor e de sabor delicioso. (Prazr_O_PB)

Com esse design, o aroma não se esvai facilmente do recipiente e as características organolépticas da bebida, como feitura, limpidez e brilho, poderão ser mais facilmente analisadas. (Hgast_O_PB).

2 das 4 foram omitidas nas traduções.

organoleptic characteristics (4 oc. EN_T_PAR)

The cachaça becomes a little softer and less acidic, enhancing its organoleptic characteristics.
Bbndo_T_EN

características organolépticas (4 oc. PB_OTT)

ver características organolépticas

Considero a preferência pelo carvalho exacerbada, patológica, um mimetismo tolo, próprio de consumidor subdesenvolvido, de espírito colonizado. "Macaquismo". O carvalho, madeira europeia, utilizada no envelhecimento do uísque, do bourbon, do conhaque, do vinho, do jerez, do rum, entre outras bebidas, não existe no Brasil. Trata-se de uma espécie que interfere intensamente nas chamadas características organolépticas da Cachaça. (Prazr_O_PB).

the organoleptic characteristics of cachaça (1 oc. EN_T_PAR)

It only enhances the character, the organoleptic characteristics of cachaça, without significantly modifying it. Bbndo_T_EN

casca de laranja (4 oc. PB_OTT)

APERITIVO — —Uma série de misturas de cachaça com catuaba, pau-de-resposta, mil-homens, erva-doce, pó de café, chá preto, gengibre, leite de coco, casca de laranja amarga, suco de frutas, cravo etc., constitui a galeria dos aperitivos ao lado dos licores." (verdd_O_PB).

casca de limão (4 oc. PB_OTT)

O resultado é uma deliciosa limonada com Cachaça, uma batida leve, com muito gelo, sensualíssima. Sirva em copo alto com pé, com uma espiral ou uma rodela de casca de limão na borda. (Prazr_O_PB).

spiral or slice of lime (1 oc. EN_T_PAR)

Squeeze the lime wedge into the glass and fill to the top with ginger beer. Stir well. Garnish with a slice of lime; Serve it in a high glass with a base, with a spiral or slice of lime on the rim.

ArtCa_O_EN / Bbndo_T_EN

célula de levedura (8 oc. PB_OTT)

Fermento natural, selvagem ou caipira: é constituído por células de leveduras que já estão naturalmente adaptadas ao ambiente de cultivo da cana e de produção da aguardente. (CiTec_O_PB).

colher (sopa) de colorau (5 oc. PB_OTT)

(...) sal a gosto, 1 colher (sopa) de colorau. (Bíblia_O_PB).

1 tbsp. paprika (3 oc. EN_T_PAR)

Salt to taste, 1 tbsp. paprika; 1 bunch of parsley and green onions, chopped; 2 bay leaves.

Bíblia_T_EN

coluna de destilação (10 oc. PB_OTT)

A utilização do processo de destilação para a purificação de produtos de uma mistura hidroalcoólica é de domínio do homem há séculos. O equipamento utilizado para esse processo é o destilador, que pode ser descontínuo, do tipo tradicional, denominado alambique, ou contínuo, do tipo coluna, denominado coluna de destilação, sendo este último utilizado para a produção em escala industrial. (HGast_OPB)

Na destilaria da ESALQ/USP, desenvolvemos uma coluna de destilação especialmente voltada para a produção de aguardente de cana em processo contínuo, com separação, também contínua, das frações "cabeça" e "cauda" do destilado (Figura 25) (CiTec_O_PB).

a column still, with a continuous distillation - um alambique de coluna, de destilação.

ver notas

complexidade sensorial (4 oc. PB_OTT)

Ainda assim, na hora de beber, as diferenças são tantas, e tão ricas, que é difícil imaginar que uma base tão trivial resulte em uma complexidade sensorial que se espalha por quase todo o território brasileiro. (Bíblia_O_PB).

complex sensorial experience (1 oc. EN_T_PAR)

Still, when it comes to tasting it, there are so many differences and rich attributes that it is hard to imagine that such a trivial ingredient is able to yield such a complex sensorial experience that reaches the four corners of Brazil. Bíblia_T_EN

componentes voláteis (8 oc. PB_OTT)

São os chamados "componentes voláteis 'não álcool', ou substâncias voláteis 'não álcool', ou componentes secundários 'não álcool', ou impurezas voláteis 'não álcool'". (Prazer_O_PB).

m.q compostos voláteis

volatile substances; volatile elements (1 oc).

When you do this, the volatile substances of the cachaça reach the olfactory buds, which detect the aroma of the cachaça, sending information to olfactory and gustatory areas of the brain, through the nervous system. Bbndo_T_EN

composição química (8 oc. PB_OTT)

Tabela 1 Composição química (mg/100 ml de álcool anidro) e requisitos de qualidade do cachaço e da aguardente de cana-de-açúcar, estabelecidos pela legislação brasileiro. (CiTec_O_PB).

ver chemical components

chemical composition (6 oc. EN_T_PAR)

Also, it is important to tell the consumer if there was only one, or more than one, distillation; to inform about alcohol rectifications, addition of substances, mixtures, infusions, aging time, type of wood in which the beverage was resting; and, also, about the chemical composition of the cachaça. Bbndo_T_EN

composição química (3 oc. PB_OTT)

Uma aguardente ou cachaça de qualidade pode ser produzida por meio de um processo de destilação em alambiques ou colunas. No entanto, considerando as características inerentes de cada processo, a composição química da bebida varia em função do tipo de processo utilizado. (CiTec_O_PB).

chemical composition of the beverage (1 oc. EN_T_PAR)

A cachaça could still be produced in compliance with all the legal requirements in force — in relation to the chemical composition of the beverage, the basic rules of production, the weight and measures and the labelling — and yet not achieve sensorial excellence. Bbndo_T_EN

compostos da madeira (3 oc. PB_OTT)

Toda vez que você envelhecer uma cachaça em barris novos, vai perceber que terá uma extração dos compostos da madeira muito rápida (de dois a três meses); contudo, quanto mais você reutilizá-lo, perceberá que essa extração fica cada vez mais lenta. (Segrd_O_PB).

compostos fenólicos (7 oc. PB_OTT)

Durante o envelhecimento, observa-se o aumento das concentrações de acidez volátil, ésteres, aldeídos, álcool isoamílico e compostos fenólicos totais. (CiTec_O_PB).

compostos secundários (17 oc. PB_OTT)

São os compostos secundários que determinam a percepção sensorial da aguardente. Os álcoois, os ésteres e os ácidos são os grupos de compostos que mais contribuem nesse sentido, seguidos pelos aldeídos, cetonas, acetais, compostos sulfurados e fenólicos. (CiTec_O_PB).

Só achei components, compounds, substances

secondary compounds (1 oc. EN_T_PAR)

Some producers, with the intention to "protect the health of cachaça lovers", started to use the double distillation as a procedure destined to eliminate certain secondary components of the cachaça created in the fermentation and distillation BBndo_T_EN

compostos sulfurados (7 oc. PB_OTT)

O cobre sempre foi o material preferido dos fabricantes de alambiques, por ser um poderoso catalisador de importantes reações durante a destilação, influenciando decisivamente na qualidade da bebida. Ele catalisa a oxidação de compostos sulfurados de aroma desagradável. (Praze_O_PB).

compostos voláteis (4 oc. PB_OTT)

O mosto fermentado denomina-se vinho, cuja composição média em compostos voláteis é de 90% a 92% de água, 7 % a 9% de etanol e de 1% a 2 % de compostos secundários. (CiTec_O_PB).

m.q componentes voláteis

compostos voláteis (4 oc. PB_OTT)

Pesquisas recentemente divulgadas confirmam ensaios anteriores e a tradição sensorial dos degustadores: o carvalho (Quercus sp.) e o bálsamo (Myroxylon sp.), as madeiras mais queridas pelos produtores, "aumentam o teor dos compostos voláteis agradáveis da Cachaça, reduzindo os odores tidos como desagradáveis encontrados na pinga nova". A minha crítica sensorial de Degustador não percebe odores desagradáveis em Cachaça artesanal nova, de Excelência Sensorial, que teve primorosa fermentação e zelosa destilação (Prazr_O_PB).

concentração alcoólica (12 oc. PB_OTT)

Quando as leveduras transformam o caldo de cana-de-açúcar em vinho, 24 horas depois de iniciado o processo, essa bebida estará repleta de componentes potencialmente nocivos à saúde. Eles resultam das ações químicas provocadas pela fermentação. A concentração alcoólica, no entanto, será baixa - a legislação brasileira determina que a cachaça deve ter uma graduação que varia de 38% a 48% em volume, a 20 OC. (Bíblia_O_PB).

copo adequado (3 oc. PB_OTT)

O copo é quem conduz a cachaça que nos seduz. A cada gota, a cada gole. O copo nos coloca em contato com o fato, com a essência, a surpresa, a verdade. Mas qual o copo adequado para melhor apreciarmos nossa cachaça? (Araqm_O_PB).

appropriate glass (1oc); what sort of cup is best for us to appreciate our cachaça? (1 oc). (2 oc. EN_T_PAR)

Another way to drink: Pour a pinga shot into an appropriate glass and then pour the juice of one lime. Drink it immediately, without hesitation, but with responsibility and taste. Bbndo_T_EN

copo alto (6 oc. PB_OTT)

Em um copo alto, macere as folhas de hortelã com o açúcar, o suco de limão e a cachaça. Acrescente gelo e complete com a água com gás. Decore com folhas inteiras de hortelã. (Bíblia_O_PB).

High glass é do livro Bbndo

tall glass (2 oc); high glass (1 oc). (3 oc. EN_T_PAR)

In a tall glass, crush the lime or lemon with a masher and add the cachaça and Campari. Complete with ice and serve with a stirrer. Excellent for those who prefer a cocktail that's not too sweet. BrazDrink_T_EN

copo americano (4 oc. PB_OTT)

Se você não dispuser de um recipiente ideal como este, não será pecado beber numa miniatura de caneca ou de copo americano, aquele típico de botequim, ou num cálice de licor. (Bbndo_O_PB).

7 oz (3 oc); miniature cup or glass (1 oc) (4 oc. EN_T_PAR)

7 oz agave néctar; If you do not have an ideal receptacle like this, it is no sin to drink in a miniature cup or glass, or a liquor chalice. ArtCa_O_EN; Bbndo_T_EN

copo de cachaça (11 oc. PB_OTT)

Mudo de tristeza entra no tugúrio onde mora. Um bebê de onze meses chora sem parar, Bebe mais um copo de cachaça. Chove. O teto esburacado deixa-se atravessar por filamentos verticais de água. (Verdd_O_PB).

coração do destilo (6 oc. PB_OTT)

ver fração coração

Somente se aproveita o coração do destilo, a parte central da alambicada, considerada nobre e própria para o consumo. Assim, costume dizer que a boa Cachaça não é feita apenas com ciência e arte, feita do "coração" do destilo, mas também com o coração do alambiqueiro. (Prazr_O_PB).

m.q. fração coração ocorre mais do que fração coração; excelente contexto: coração do destilo x o coração do alambiqueiro.

the heart of the distillate (2 oc); **the heart** (1 oc). (3 oc. EN_T_PAR)

I heard that many non-industrial producers from the state of Minas Gerais have the terrible habit of adding caxixi to the heart of the distillate — the noble and usable part — in order to lower the alcohol level of the cachaça. Bbndo_T_EN

correção da cor (6 oc. PB_OTT)

Utilizando-se de sofisticados recursos da Engenharia e da Química, a indústria otimiza as suas possibilidades tecnológicas na produção da Cachaça e, autorizada por lei, adiciona açúcares (Cachaça adoçada) à Cachaça e caramelo para correção da cor da Cachaça envelhecida. (Prazr_O_PB).

to correct its colour (1 oc. EN_T_PAR)

the label, or the back label, can also declare: if the aged cachaça had caramel added to correct its colour; if, the white (new) cachaça rested (for less than six months) in neutral wood; Bbndo_T_EN

cortada em rodela (10 oc. PB_OTT)

Corte o limão em rodela ou em várias partes, a partir das quatro obtidas com o corte em "x" do limão em pé. (Bbnd_O_PB).

sliced (2 oc. EN_T_PAR)

200 g finely sliced ginger, 500 ml of cachaça.

BrazDrink_T_EN

degustador profissional de cachaça (6 oc. PB_OTT)

O Degustador Profissional promove Análise Sensorial, dirige Degustações, ministra cursos e treinamentos, etc. (Prazr_O_PB)

Este livro não quer ensinar a ninguém beber cachaça. Você é que irá ensinar a si próprio. Se quiser, é claro, é algo muito pessoal. Seria como ensinar a alguém amar uma pessoa, gostar de poesia, preferir o banho frio no inverno ou se tornar adepto do alpinismo. Também não formará um degustador profissional. (Bbnd_O_PB).

m.q. sommelier de cachaça

denominação de origem (20 oc. PB_OTT)

(...) a concessão do registro deve atender a "requisitos de qualidade". Isto não significa apenas cumprir as exigências legais vigentes quanto ao padrão de identidade e qualidade da cachaça, que não alcançam a excelência sensorial, mas contemplam apenas a composição química da bebida, as regras básicas de produção, de pesos e medidas e a rotulagem. (Bbndo_O_PB)

Você pode ter tomado uma boa aguardente, porque a cana-de-açúcar se adapta muito bem em vários países de clima tropical, tornando viável sua produção nesses locais, bastando para isso dominar as técnicas de fermentação e destilação. E se sua intenção é apreciar nossa boa cachaça, rejeite imitações, pois, como já foi dito, ela é uma denominação de origem brasileira. (Segrd_O_PB).

designation of origin (5 Oc); Denomination of origin (D.O) (1 OC); (6 oc. EN_T_PAR)

However, –designation of origin" licences given for the geographic names –Paratyll, "Minas", and so on, in my view, become very difficult technical and legal matters; The GI system is divided into two types: Indication of Precedence (IP) and Denomination of Origin (DO). Bbndo_T_EN; Bíblia_T_EN

denominação de origem (15 oc. PB_OTT)

Concessões tarifárias na áreas de vinhos estão condicionadas a acordo específico que inclua questões de propriedade intelectual (tais como proteção de denominação de origem, antiga reivindicação da UE junto ao Brasil). (verdd_O_PB).

denominação típica e exclusiva (9 oc. PB_OTT)

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida da destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose. (Hgst_O_PB).

specific and exclusive denomination (1 oc. EN_T_PAR)

Cachaça is the specific and exclusive denomination of sugar cane spirit produced in Brazil, with levels of alcohol of 38% to 48% in volume at 20°C obtained by distillation of fermented sugar cane must which results in specific sensorial characteristics. Bbndo_T_EN

derivados da uva (3 oc. PB_OTT)

Aprova as normas de requisitos, critérios e procedimentos para o registro de estabelecimentos, bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho e a expedição dos respectivos certificados. (Hgst_O_PB).

destilação contínua (5 oc. PB_OTT)

O princípio da destilação contínua em colunas é o da extração vapor-líquido em contracorrente. (CiTec_O_PB)

Sabemos que um alambique de cobre e, portanto, artesanal, tem melhores condições de produzir boas cachaças. Mas, às vezes, um alambique de coluna, de destilação contínua, pode, por causa de tantos cuidados também artesanais, nos deliciar com sabores finos e diversos. (Araqm_O_PB).

continuous distillation (1 oc. EN_T_PAR)

During the continuous distillation process using stainless steel columns, the separation of these parts isn't such a precise step. Bíblia_T_EN

destilação do mosto fermentado (3 oc. PB_OTT)

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro. (Prazr_O_PB).

distillation of fermented sugarcane (1 oc); distillation of fermented must of sugarcane (1 oc); distillation of fermented must of sugarcane juice (1 oc). (3 oc. EN_T_PAR)

As a starting point, we could use the criteria established by the Brazilian legislation, which reads that cachaça must be obtained by distillation of fermented sugarcane must in order to achieve an alcohol grade that ranges between 38% and 48% in volume at 20° C. Between 38% and 54% in volume, the spirit is classified as "sugarcane aguardiente." In other words: Every cachaça is aguardiente, but not every aguardiente is cachaça. Bíblia_T_EN

destilação do mosto fermentado (16 oc. PB_OTT)

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose. (Bbndo_O_PB)

A 'Cachaça é obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até 6 g/L expressos em sacarose'. (Verdd O_PB).

destilação do mosto fermentado de cana de açúcar (5 oc. PB_OTT)

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose (Art. 92 do Regulamento da Lei no 8.918, de 14.7.1994, aprovado pelo Decreto no 2314, de 4.9.1997, com redação dada pelo Decreto no 4.851, de 2003). (Bbnd_O_PB).

destilação em alambique (7 oc. PB_OTT)

Cabe assinalar que as frações –cabeça e –cauda, resultantes da destilação em alambiques descontínuos, são aproveitadas para se produzir álcool não potável, usado, pela empresa, como combustível ou para higienização de superfícies. (Hgast_O_PB).

destilada (o, s) em alambique (6 oc. PB_OTT)

As aguardentes de cana podem ainda apresentar um defeito sensorial quando destiladas em alambique de aço inoxidável. (CiTec_O_PB).

distilled in (6 oc. EN_T_PAR)

Besides, preference always Plays a major role; the personal taste of those Who enjoy some cachaça Will dictate whether they'll buy the beverage distilled in stainless steel columns or in old copper distillers.

Bíblia_T_EN

destilado alcóolico simples (21 oc. PB_OTT)

Ver Destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar

Art. 91. Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica de trinta e oito a cinquenta e quatro por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida de destilado alcóolico simples de cana-de-açúcar ou

pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro.

(Verdd O_PB).

simple alcoholic distillate (1 oc); distillate (1 oc) (2 oc. EN_T_PAR)

Tiquira, a simple alcoholic distillate from manioc, or from fermented must, is also not cachaça.
Bbndo_T_EN

destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar (8 oc. PB_OTT)

Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, destinado à produção da aguardente de cana, é produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com graduação alcoólica superior a 54% vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) e inferior a 70% vol. (setenta por cento em volume) a uma temperatura de 20 °C (vinte graus Celsius). (CiTec_O_PB)

Aguardente de cana é a bebida com graduação alcoólica entre 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) e 54% vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) a uma temperatura de 20 °C (vinte graus Celsius), obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar. (CiTec O_PB).

destilado de cabeça (4 oc. PB_OTT)

O destilado de cabeça, obtido na fase inicial da destilação, é mais rico em substâncias voláteis que o etanol, pode atingir graduação alcoólica entre 65 e 85°GL e representa 0,4% do volume de vinho. (Segrd_O_PB)

A quantidade do destilado de cabeça dependerá da qualidade da fermentação, da higiene do processo e também do tipo, da regulagem e da operação do alambique. (Hgst_O_PB).

destilado do caldo de cana (3 oc. PB_OTT)

Ver Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar

O destilado do caldo de cana teria começado com o intuito de alegrar os escravos que trabalhavam nos engenhos de cana-de-açúcar. Com o tempo a produção chegou a incomodar a família real portuguesa por concorrer com o vinho do Porto e com a bagaceira. Assim, a realeza proibiu seu consumo durante certo período. (Araqm_O_PB).

destilado forte (3 oc. PB_OTT)

A Cachaça, destilado forte, de um gosto só, deve ser tomada em copo mínimo, porque ela é tragada em pequenos goles, espaçados, saboreada lenta e prazerosamente. (Prazr_O_PB)

O amendoim baixa um pouco a acidez e o teor alcoólico da cachaça, mantendo o caráter, a integridade da bebida brasileira, a sua singularidade de destilado forte, rústico, único. (Bbndo_O_PB).

strong distillate (1 oc. EN_T_PAR)

destilador contínuo (3 oc. PB_OTT)

Já a cachaça industrial nasce de destiladores contínuos ou colunas de destilação, de aço e cobre, caracteriza-se pela fabricação diária de milhares de litros e o monitoramento automatizado e computadorizado de todo o processo de produção. (Bbnd_O_PB).

destilo (destilação) do mosto fermentado do caldo de cana de açúcar (15 oc. PB_OTT)

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica entre 38% vol. (trinta e oito por cento em volume) e 48% vol. (quarenta e oito por cento em volume) a uma temperatura de 20 °C (vinte graus Celsius), obtida pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com características sensoriais peculiares. (CiTec).

Como o termo teve maior ocorrência do que o anterior (apenas 5), sugere-se que ele seja considerado para a tradução.

dornas de aço inoxidável (5 oc. PB_OTT)

A fase mais importante da produção: o mosto do caldo da cana-de-açúcar é preparado e fermentado por leveduras naturais, sem aditivos químicos, em dornas de aço inoxidável, em sala climatizada, com total assepsia e contínuo acompanhamento técnico. (Bbndo_O_PB).

stainless still tank; a stainless steel coil (BrazDrink); a stainless steel barrel (1 oc. EN_T_PAR)

The most important phase of production. In a acclimatized room, completely sterilized and continually monitored, the must of the sugar cane juice is prepared and fermented in stainless steel tanks by natural leavens, without the use of chemical additives. Bbndo_T_EN

dornas de fermentação (6 oc. PB_OTT)

As fermentações são conduzidas em recipientes próprios denominados dornas de fermentação, que podem ser de aço inoxidável, fibra de vidro, plástico, madeira, ferro ou cimento. (Hgast_O_PB).

dornas - tanks (1 possibilidade)

dornas de fermentação (6 oc. PB_OTT)

As fermentações são conduzidas em recipientes próprios denominados dornas de fermentação, que podem ser de aço inoxidável, fibra de vidro, plástico, madeira, ferro ou cimento. (Hgast_O_PB)

O controle da qualidade da pinga artesanal não está apenas no olho e no olfato "infalíveis" do alambiqueiro nas dornas de fermentação, na cuiá em que ele, na sua sabedoria empírica, respira a pinga, vê o seu colar e anuncia, magistralmente, a graduação alcoólica. Ou somente na Análise Sensorial do Degustador Profissional, quase totalmente invisível nas destilarias. (Prazr_O_PB).

apenas "dornas" com múltiplas traduções

ver notas

efeito da bebida (5 oc. PB_OTT)

O efeito da bebida ultrapassa o somático, atingindo o psíquico e o emocional. O efeito de um uísque, de uma vodca, de um rum, de uma tequila ou de um gim não é o mesmo efeito da Cachaça no corpo e na alma. São diálogos e prazeres diferentes. Reações orgânicas, psíquicas e emocionais diferenciadas. (Prazr_O_PB).

engenho [NOME] (24 oc. PB_OTT)

A fazenda onde se localiza o Engenho Boa Vista é, sem sombra de dúvidas, o mais emblemático para os amantes da boa cachaça. Foi construído em 1775 e é o alambique mais antigo do Brasil em funcionamento. (Segrd_O_PB).

coloc.: Boa vista (8 oc.), d'ouro (9 oc.), d'água (4 oc.), Ceregye (3 oc.)

engenho de açúcar (20 oc. PB_OTT)

A cobrança do quinto foi o principal responsável pelo evento da Inconfidência Mineira e teve como um dos principais participantes Alvarenga Peixoto, fazendeiro com engenho de açúcar e estranhamente, também era minerador possuidor de muitas lavras de ouro. (BrvHs_O_PB).

engenho de cana (7 oc. PB_OTT)

A casa, que é bem construída e cômoda, tem engenho de cana de açúcar e destilaria, que lhe são contíguos. (Verdd O_PB).

m.q engenho de cachaça

sugar cane mill (3 oc. EN_T_PAR)

ver engenho de cachaça

excelência sensorial (75 oc. PB_OTT)

E este não é o caso de quem bebe uma cachaça de excelência sensorial. Assim como o vinho, o uísque, a vodca, o rum, a tequila e o gim têm os seus alimentos certos, adequados, que combinam, que se harmonizam com eles, a cachaça também os tem. Para a saborosa cachaça, saborosos bota-gostos. (Bbnd_O_PB).

sensorial excellence (10 oc. EN_T_PAR)

The rare brands that present sensorial excellence are produced on a very small scale and are consumed by very few people, only in their thousands, The concession of " geographic indications" conforms to Brazilian Industrial Property Law, in the form of the granting of licences of "origin indication" to several cachaças of Brazil – —Cachaça de Paraty!, "Cachaça de Minas", "Cachaça Capixaba", "Cachaça Catarinense!, "Cachaça Gaúcha" and so on. Bbnd_O_T_EN

experiência sensorial (4 oc. PB_OTT)

A cachaça Wruck, envelhecida em carvalho escocês, revela características marcantes das experiências de destilação do sul do Brasil. Tonalidade e sabor amadeirados "puxam" a Wruck para uma experiência sensorial próxima do uísque. (Bíblia_O_PB).

sensorial experience (2 oc. EN_T_PAR)

Dating back to the 1990 harvest, this Sapucaia cachaça rests for 18 years in European oak, which makes it for an impeccable sensorial experience.

Bíblia_T_EN

fabricação de aguardente (4 oc. PB_OTT)

Outros exemplos de cachaça artesanal são as mineirinhas Salinas, rainha do vale, Pirapora, É claro que não existem apenas estas, Como já foi dito Minas possui tradição na fabricação de aguardente e muitas outras artesanais são tão boas quanto às aqui mencionadas, Belo Horizonte detém o título de cidade com a maior concentração de bares por habitante. (BrvHs_O_PB).

fabricação de/ da aguardente (6 oc. PB_OTT)

Outros exemplos de cachaça artesanal são as mineirinhas Salinas, rainha do vale, Pirapora, É claro que não existem apenas estas, Como já foi dito Minas possui tradição na fabricação de aguardente e muitas outras artesanais são tão boas quanto às aqui mencionadas, Belo Horizonte detém o título de cidade com a maior concentração de bares por habitante. (BrvHs_O_PB).

m.q. fabricação da bebida

fabricação de/da bebida (3 oc. PB_OTT)

Geralmente, os engenhos possuem a sua própria roça ou lavoura de cana-de-açúcar, cuja produção é toda destinada à fabricação da bebida. (Prazr_O_PB).

m.q. fabricação da aguardente

feita em alambique (3 oc. PB_OTT)

É muito comum afirmar que a bebida produzida em colunas de destilação recebe o nome de pinga e somente a feita em alambiques de cobre deve ser chamada de cachaça. (Segrd_O_PB).

m.q. produzida em alambique

made in copper alembic still (2 oc); made in distillers (or small distillers 5 oc); still house (1 oc). (6 oc. EN_T_PAR)

Producer — In legal and regular activity.

Type of production — Non-industrial, made in a copper alembic still.

Bbndo_T_EN

fermentação acética (3 oc. PB_OTT)

Fermentação de vinagre (Verdd_O_PB); Odor de vinagre (Hgst_O_PB)

Odor da fermentação - o aroma agradável, característico de frutas maduras, indica uma fermentação pura e normal. Já o aparecimento de odores ácidos, sulfurados ou rançosos, até nauseantes, indica irregularidades, ou seja, fermentação acética (odor de vinagre), bútrica (odor de ovos podres) ou lática (odor de leite), respectivamente. (Hgst_O_PB).

fermentação alcoólica (17 oc. PB_OTT)

Na fermentação alcoólica, os açúcares do mosto são convertidos pelas leveduras em etanol e gás carbônico como produtos principais, e em diversos outros compostos secundários, tais como glicerol, aldeídos, ésteres, ácidos orgânicos e álcoois. (CiTec_O_PB)

Os Lactobacillus são microrganismos resistentes à alta temperatura e à acidez, por isso são o grupo de bactérias lácticas mais frequente na fermentação alcoólica. (CiTec_O_PB).

fermentação da garapa (7 oc. PB_OTT)

A fermentação da garapa costuma demorar de 14 a 24 horas e é responsável pela transformação do açúcar da cana em álcool e gás carbônico. (Bibla_O_PB)

No Acre, como adiante menciono, dizem Garapa doida a cachaça obtida com a fermentação da garapa, do caldo de cana azedo. (Preld_O_PB).

fermentation of sugarcane juice (2 Oc); sugarcane juice fermentation (1 oc); fermented sugar cane juice (1 oc); garapa fermentation (1 oc). (6 oc. EN_T_PAR)

An organic compound resulting from the fermentation of sugarcane juice and the process through which cachaça remains in contact with wood barrels during the storage and aging processes. Esters are responsible for the aromatic richness of the spirit.

Bíblia_T_EN

fermentação do mosto (8 oc. PB_OTT)

A fermentação alcoólica para a produção de aguardente é realizada por leveduras da espécie *Saccharomyces cerevisiae*. Esses microrganismos se desenvolvem naturalmente na superfície dos colmos, nas folhas, no solo e no ar. No Brasil, essas cepas têm sido objeto de estudos detalhados com o objetivo de: (1) caracterizar as floras microbianas dominantes de cada região e seu efeito sobre a qualidade da cachaça; (2) selecionar cepas resistentes às condições de processo e produtoras de compostos secundários desejáveis para a qualidade da bebida e (3) disponibilizar as cepas selecionadas aos produtores de aguardente. (CiTec_O_PB)

Da fermentação do mosto do caldo da cana-de-açúcar, surge o vinho de cana. Este é fervido no alambique, transforma-se em vapor, que, pela condensação ou resfriamento, resulta na Cachaça como produto final. (Prazr_O_PB).

fermentação do mosto (8 oc. PB_OTT)

E que, também, as substâncias formadas na fermentação do mosto e que agem como conservantes, denominados precursores, vão ser transformadas pelo cobre em carbamato de etila (uretana etílica), um poderoso agente cancerígeno, cujo nível de tolerância, segundo as recomendações internacionais, não devem ultrapassar 150 partes por bilhão. (Prazr_O_PB).

fermentado de cana-de-açúcar (5 oc. PB_OTT)

Ver destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar

Cachaça é a denominação típica e exclusiva da aguardente de cana produzida no Brasil, com graduação alcoólica de trinta e oito a quarenta e oito por cento em volume, a vinte graus Celsius, obtida pela destilação do mosto fermentado de cana-de-açúcar com características sensoriais peculiares, podendo ser adicionada de açúcares até seis gramas por litro, expressos em sacarose (Art. 92 do Regulamento da Lei no 8.918, de 14.7.1994, aprovado pelo Decreto no 2314, de 4.9.1997, com redação dada pelo Decreto no 4.851, de 2003). (Bbndo_O_PB).

fermented sugar cane (1 oc. EN_T_PAR)

Degasification – The processo f eliminating gases from the fermented sugarcane juice while it is heated up. Bíblia_T_EN

fermento caipira (8 oc. PB_OTT)

A aguardente produzida com fermento caipira apresentou a acidez mais elevada e elevado teor de álcoois superiores. (CiTec_O_PB).

poor man's fermentation (2 oc. EN_T_PAR)

When it comes to artisanal cachaca, the fermentation process is natural and oftentimes traditional recipes are used, which are kept under lock and key by cachaça-making families. This is what is called "poor man's fermentation," which cachaça makers obtain by mixing some of the garapa with corn meal and lime, among other ingredients, such as rice bran. Bíblia_T_EN

fermento misto (3 oc. PB_OTT)

O plantio pode ou não utilizar defensivos e adubos químicos ou orgânicos. No processo de fermentação pode ser utilizado apenas fermento selvagem ou fermento prensado, fermento misto ou fermento seco. (verdd_O_PB).

fermento natural (4 oc. PB_OTT)

Os nutrientes, principalmente o fermento natural, são responsáveis pelo ótimo sabor e belo agradável bouquet da bebida. (BrvHs_O_PB).

fermento prensado (7 oc. PB_OTT)

Em Paraty, exclusivamente o caldo de cana com o bagaço ainda fazem o pé-de-cuba secular. Trata-se do "pé-de-cuba paratyense". Evitam-se o fermento prensado (Fleischmann, por ex.), os fermentos selecionados, as misturas químicas, bem como o milho, o fubá, a soja, o arroz e outras que citei acima, substâncias estranhas ao universo do engenho de cana, comuns nas fermentações de outros lugares, especialmente Minas Gerais e São Paulo. (Prazr_O_PB).

fermento selecionado (4 oc. PB_OTT)

O fermento selecionado consiste de cepas de levedura isoladas do processo de produção de aguardente que apresentaram características favoráveis em testes de laboratório quanto ao rendimento e à produtividade fermentativa, tolerância à temperatura, acidez e teores alcoólicos e quanto à qualidade química e sensorial do vinho produzido. (CiTec_O_PB).

fervura do caldo de cana (5 oc. PB_OTT)

Tanto Guilherme Piso (1611-1648) em 1654 e André João Antonil (1649-1716) (fim dos anos 1600 e início dos 1700) informam que as palavras Cagassa e Caxaça, que possivelmente são a raiz da palavra Cachaça, referiam-se à primeira espuma que se levantava na fervura do caldo de cana. Ambos chamam o destilado dos derivados da produção de açúcar de aguardente. (verdd_O_PB).

ficha de degustação (7 oc. PB_OTT)

Quando se quer dar um caráter mais técnico à degustação ou ao processo de avaliação sensorial da cachaça, as informações resultantes dos exames podem ser registradas em uma ficha de degustação, na qual as principais características estão relacionadas. (Hgst_O_PB).

tasting form (2 oc. EN_T_PAR)

Perhaps this is the most important and valuable thing to register on this tasting form. If the cachaça is of excellence in your evaluation, you will try to taste it, sip it or drink it again. But if it did not measure up to your tastes and senses, you will never want to try it again. Bbndo_T_EN

fração cabeça (25 oc. PB_OTT)

A bandeja imediatamente superior à entrada do vinho na coluna é desprovida de calotas (bandeja "cega"), representando um anteparo à passagem dos vapores mais voláteis, os quais são retirados por uma canalização lateral, constituindo a fração "cabeça" do destilado. CiTec_O_PB

Cabe assinalar que as frações –cabeça e –cauda, resultantes da destilação em alambiques descontínuos, são aproveitadas para se produzir álcool não potável, usado, pela empresa, como combustível ou para higienização de superfícies. O vinhoto é o subproduto de maior volume, usado na fertilização do canavial. (Hgst_O_PB).

cabeça do destilo: apenas 1 ocorrência, no livro Prazr_O_PB.

fração cauda (7 oc. PB_OTT)

A fração "cauda", também conhecida como "água fraca", é destilada após a fração "coração" e até que o destilado na saída do condensador apresente ausência de etanol. CiTec_O_PB

A fração "cauda", também conhecida como "água fraca", é destilada após a fração "coração" e até que o destilado na saída do condensador apresente ausência de etanol (CiTec_O_PB).
calda (com l) aparece 3 vezes na bíblia da cachaça: calda de açúcar.

fração coração (4 oc. PB_OTT)

A fração "coração", que dará origem à aguardente/cachaça, corresponde ao destilado recuperado após a fração "cabeça", e até que o teor alcoólico do destilado na saída do condensador atinja 38% a 40% (v/v), resultando em concentração alcoólica média entre 42% e 48% nesta fração do destilado. CiTec_O_PB

As frações "cabeça" e "cauda" das duas destilações são recirculadas nas primeiras destilações da rodada seguinte e a fração "coração 2" é redestilada junto com o brouillis da rodada seguinte (Leauté, 1990). (CiTec_O_PB).

m.q coração do destilo cauda do destilo: 0 ocorrências

garapa azeda (22 oc. PB_OTT)

Seria esta a garapa azeda, caxaxa azeda, referida adiante: "O que se há de evitar nos engenhos é embriagarem-se com garapa azeda, ou aguardente, bastando que lhes conceda a garapa doce, que lhes não faz dado". (Preld_O_PB).

bitter garapa (2 oc. EN_T_PAR)

Back in Colonial times, sugar mills made bitter garapa available to cattle and African slaves. This was called cagaqa, a liquid fermented naturally, which became known as cachaqa after going through a distillation process.

Bíblia_T_EN

garrafa de aguardente (18 oc. PB_OTT)

ver garrafa de cachaça

O maço de cigarros ao alcance da mão, o café e a aguardente em cima do aparador." / —Enfim, a garrafa de aguardente se esvaziou. (Verdd_O_PB).

grau brix (6 oc. PB_OTT)

Tudo começa com a cana-de-açúcar. Qualquer pesquisa rápida sobre o assunto trará uma série de nomes técnicos de variedades da planta apropriadas para a produção de cachaça. O que importa, neste caso, é a junção entre dois fatores mais relevantes para cada situação de plantio. O primeiro é o grau brix, que revela, por meio de um aparelho chamado sacarímetro, a concentração de açúcar por planta. (Bíblia_O_PB).

brix level (1 oc. EN_T_PAR)

In order to eliminate some harmful microorganisms, some artisanal cachaça makers also pasteurize the juice before reducing brix levels. Bíblia_T_EN

lasca de madeira (6 oc. PB_OTT)

A legislação brasileira não permite a utilização de lascas de madeira ou corantes para obter efeitos do envelhecimento em tonéis. (Bibla_O_PB).

leite condensado (12 oc. PB_OTT)

Misture o leite em pó com as castanhas trituradas; junte a cachaça e o leite condensado até formar uma massa consistente. (Bíblia_O_PB).

É interessante que quando o assunto são drinks, a palavra "leite condensado" apareça bastante.

condensed milk (6 oc. EN_T_PAR)

2 tsp condensed milk

Bíblia_T_EN

leve amargor (7 oc. PB_OTT)

Entretanto como a cachaça ainda não está maturada e preparada para o consumo, dependendo do produtor, ela deve passar por um processo de descanso, armazenamento e envelhecimento para adquirir boas propriedades sensoriais de aroma e paladar. A cachaça recém-destilada, de coloração branca, apresenta uma certa acidez e um leve amargor, além de um buquê irregular, característicos de uma bebida nova. Quanto melhor for o controle do processo, menos acentuados serão os aspectos negativos do produto destilado. (Hgst_O_PB).

Há duas oc. da palavra "leve", no contexto de "leve ao fogo". ex: coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo médio e cozinhe até o damasco ficar macio. Segrd_O_PB

slightly bitter (1 oc. EN_T_PAR)

This cachaça is well fragranced, with aromas of herbs, including medicinal ones, and paçoca, with a slightly bitter aftertaste. Araqm_T_EN

levedura natural (5 oc. PB_OTT)

São encontradas nas superfícies dos colmos, na bainha das folhas e no solo da cultura e chamadas leveduras naturais, nativas ou selvagens. (CiTec_O_PB).

levemente picante (4 oc. PB_OTT)

Cachaça bem-acabada após descansar em carvalho. Na boca, o resultado é macio, adocicado e levemente picante. (Araqm_O_PB).

slightly spicy (2 oc); slightly peppered (1 oc); lightly spicy (1 oc). (4 oc. EN_T_PAR)

They present lightly spicy flavors tempered by herbaceous, menthol and earthy aromas. In this region one rarely finds cachaças with a deep golden color. Araqm_T_EN

madeira agressiva (7 oc. PB_OTT)

Desconfie das cachaças com mais de quatro ou cinco anos de envelhecimento, principalmente em carvalho, amburana, bálsamo e outras madeiras agressivas, que estupram a alma da cachaça, corrompem o seu caráter. (Bbndo_O_PB).

aggressive wood (1 oc. EN_T_PAR)

madeira brasileira (5 oc. PB_OTT)

Em 1983, quando procurava informações sobre durabilidade de madeiras brasileiras, nele encontrei preciosos dados sobre a resistência de madeiras expostas ao ataque de organismos xilófagos marinhos bem como ao apodrecimento e ataque de insetos como brocas e cupins. (Verdd_O_PB).

m.q. madeira nacional

Brazilian wood (1 oc. EN_T_PAR)

Castanheira (Chestnut) (also known as castanheira-do-pará) — It is considered to be the Brazilian wood with properties closest to oak, whose effects over cachaça most resemble the effects of the European species. Well utilised, it makes the cachaça more suave, with a light sweet taste and yellow colour. Some detect a slightly bitter aftertaste.

Bíblia_T_EN

madeira de amburana (5 oc. PB_OTT)

Veja o exemplo da madeira amburana, que necessita de pouco tempo para transferir à cachaça toda sua complexidade sensorial. (Segrd_O_PB).

Madeira de amburana é o mesmo que madeira amburana.

madeira de amendoim (4 oc. PB_OTT)

Caipirinha com cachaça armazenada em madeira de amendoim do campo, se sua busca for por uma caipirinha leve, macia e com uma cachaça capaz de combinar perfeitamente com o limão e o açúcar, então você deve escolhê-la. (Segrd_O_PB).

madeira nacional (7 oc. PB_OTT)

Entre as madeiras nacionais - que podem ser, hoje, mais de 30 tipos - as mais usadas para o envelhecimento de aguardente são: bálsamo, amburana ou cerejeira, amendoim, jatobá, jequitibá, freijó, sassafrás, ipê-amarelo, pereira, louro-canela e cabreúva. (HGast_O_PB).

m.q. madeira brasileira

madeira nativa (8 oc. PB_OTT)

Cientistas procuram, na rica variedade de madeiras nativas e cultivadas no País, aquelas que apresentam, química e economicamente, propriedades adequadas ao envelhecimento, isto é, espécimes da nossa flora, capazes de alterar, e não transmutar ou extirpar, as características organolépticas da Cachaça, sem corrompê-la, preservando a sua natureza e tipicidade de um destilado único, resultado do destilo do mosto fermentado do caldo da cana-de-açúcar. (Prazr_O_PB).

madeira neutra (14 oc. PB_OTT)

Cachaças brancas ou de madeiras neutras são excelentes opções para uma boa receita de caipirinha, batidas, coquetéis de frutas ou uma receita regional de quentão, entre outras. (Segrd_O_PB).

neutral wood (7 oc. EN_T_PAR)

White cachaça that is kept longer in neutral wood barrels (between one and three years) provide more sensorial effects and, consequently, should be paired with poultry and more robust fish. Bíblia_T_EN

madeira quase neutra (8 oc. PB_OTT)

O correto seria dizer "cachaça nova", em vez de "branca", porque, como já explicamos, se o envelhecimento for feito por pouco tempo em uma madeira quase neutra, como o amendoim, o jequitibá-rosa, a amburana do nordeste, a composição química e o sabor da pinga se modificam, mas a cor pode não se alterar. (Bbndo_O_PB).

almost neutral wood (3 oc. EN_T_PAR)

This variety, unlike the others in this group, is an almost neutral wood, like peanut and jequitibá-rosa. It is used to transport water in the North East of o Brazil and is starting to be used to age cachaça in the region.

Bbndo_T_EN

medida de cachaça (6 oc. PB_OTT)

2 ou 3 cubos de gelo; 2 medidas de suco de tomate; 1 medida de cachaça; algumas gotas de suco de limão, algumas gotas de molho inglês; sal e pimenta a gosto. (Hgast_O_PB).

m.q dose de cachaça A palavra measure parece sempre para "dose", mas nunca para "medida"

mestre alambiqueiro (4 oc. PB_OTT)

Uma das cachaças produzidas por lá é a Século XVIII, hoje aos cuidados do mestre alambiqueiro Nando Chaves, que ainda utiliza as técnicas mais rudimentares de produção de cachaça, como o aquecimento por fogo direto no alambique e fermento ao melhor estilo caipira. (Segrd_O_PB).

master distiller (1 oc. EN_T_PAR)

In Piracicaba, state of São Paulo, the Escola Superior de Agricultura Luiz Queiroz (Esalq), under the leadership of master distiller André Ricardo Alcarde, produces a cachaça aged in ararua wood, relatively fragranced with an aroma of fruit candy and cherry syrup. And there is another one aged in pereira-rosa, with aromas that recall fruit brandies and new whiskey. Araqm_T_EN

mestre alambiqueiro (4 oc. PB_OTT)

Norival, nosso mestre alambiqueiro, trabalha concentrado durante mais de três horas, controlando a temperatura, conferindo a densidade do líquido, abrindo e fechando válvulas, com uma admirável atenção. (Araqm_O_PB).

mistura de aguardente (3 oc. PB_OTT)

Também não são cachaças: as misturas de álcool etílico potável de origem agrícola (jurubeba e gengibre) com álcool retificado, com aromatizantes e outros aditivos permitidos; e as misturas de aguardente de cana-de-açúcar com extratos e substâncias, aromáticas ou não, de origem vegetal. (Bbndo_O_PB).

m.q mistura de cachaça

mixtures of aguardente (1 oc. EN_T_PAR)

Ver mixture of cachaça

mistura hidroalcoólica (3 oc. PB_OTT)

Já os vapores provenientes da destilação de uma mistura hidroalcoólica serão sempre mais concentrados em etanol, pois o ponto de ebulição do etanol é inferior ao da água. (CiTec_O_PB).

moenda de cana (3 oc. PB_OTT)

Ligados à casa, viam-se restos de uma moenda de cana, um alambique, moinho de fubá e uma máquina de fiar algodão, tudo muito desleixado. A fazenda apresentava ainda sinais da primitiva opulência e da grandeza de que gradualmente decaíra, à medida que as lavagens de ouro, na confluência dos rios e em outros lugares se esgotavam. (Verdd_O_PB).

moenda = cane crusher

mosto fermentado (16 oc. PB_OTT)

O mosto é fermentado pela ação de leveduras (fermento). Em seguida, o mosto fermentado, chamado de vinho, é destilado, procedendo-se à separação das frações "cabeçal, coração" e "cauda". A fração "coração", que dará origem à cachaça ou aguardente de cana, pode ser armazenada ou envelhecida (Figura 7). (CiTec_O_PB).

fermented sugarcane must (5 oc. EN_T_PAR)

As a starting point, we could use the criteria established by the Brazilian legislation, which reads that cachaça must be obtained by distillation of fermented sugarcane must in order to achieve an alcohol grade that ranges between 38% and 48% in volume at 20° C. (Bíblia_T_EN)

mosto fermentado (17 oc. PB_OTT)

Aguardente de cana tem a graduação de 38% a 54% em volume, a 200 C, e é obtida do destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou pela destilação do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, podendo ser adicionada de quantidade de açúcares tal qual a cachaça. (Bbnd_O_PB).

fermented sugarcane must juice (2 oc. EN_T_PAR)

Ver mosto fermentado

nota de especiaria (5 oc. PB_OTT)

Café, chás e charutos combinam com cachaças encorpadas, envelhecidas pelo menos três anos em madeira que lhes confere fortes notas de especiarias e riqueza de aromas. Licores de cachaça poderão ser servidos. (Hgast_O_PB).

odor de vinagre (3 oc. PB_OTT)

O ácido acético tem grande influência sobre o sabor e o aroma das aguardentes, sendo relacionado a um odor penetrante e irritante, comumente descrito como odor de "vinagre". (CiTec_O_PB).

parede do barril (3 oc. PB_OTT)

Verifica-se uma troca de influências, uma simbiose entre a Cachaça e a madeira, um diálogo químico, cromático, aromático e essencial entre as paredes do barril, sua "carne", gomos e veios, e o líquido aprisionado. (Prazr_O_PB).

the wall of the chalice - para a parede do cálice

ver notas

pequeno alambique (12 oc. PB_OTT)

Desaparecia do paladar de tudo que foi cachaceiro a cachacinha famosa de Santo Amaro e surgia, então, sozinho no massapé, a Meleirinha dos Maragatos, fabricando pinga pubenta e acabando, duma vez por todas, com os pequenos alambiques de fogo nu, o maior atrativo da terra, cuja fama corria mundo. (verdd_O_PB).

small distillers (3 oc); distillers (1 oc). (4 oc. EN_T_PAR)

Even though cachaça made by small distillers is usually referred to as "artisanall, this term cannot be used indiscriminately in product labels.

Bíblia_T_EN

período de descanso (4 oc. PB_OTT)

Ao fim da destilação, e após a filtragem, a cachaça terá de ser submetida a um período de descanso em tonéis de madeira ou inox. (Bíblia_O_PB).

resting period (1 oc); the product must rest (1 oc) (2 oc. EN_T_PAR)

Filling – A new, recently distilled cachaça added to wood barrels so taht the resting period can be initiated. Bíblia_T_EN

ponta do alambique (4 oc. PB_OTT)

Cachaça nova, branca e fresca, Nua e crua, Virgem. Transparente, translúcida como água da fonte. Aguardente que pinga na ponta do alambique. Esta é a verdadeira cachaça. (Bbnd_O_PB).

the tip of the alembic still (2 oc. EN_T_PAR)

When produced on a small scale (nonindustrial or homemade), the cachaça drops (in Portuguese, pinga), or pours, like a crystal thread, from the tip of the alembic still. Bbndo_T_EN

ponto de ebulição (16 oc. PB_OTT)

A temperatura ou ponto de ebulição do vinho situa-se entre 92,6°C e 95,6°C, na mistura álcool/água. Os primeiros vapores são condensados com concentração entre 35,8% vol. e 51,0% vol. e, à medida que os vapores são condensados, com uma composição mais rica em álcool, o ponto de ebulição vai diminuindo. No entanto, enquanto o vinho perde álcool, o ponto de ebulição do líquido remanescente aumenta. (Hgst_O_PB).

m.q. temperatura de ebulição

poro da madeira (4 oc. PB_OTT)

A cachaça terá os seus componentes secundários sofrendo reações químicas lentas e contínuas, uma oxidação provocada pelas trocas gasosas entre o interior do barril e o ar externo, através dos poros da madeira. (Prazt_O_PB).

pores of the wood (1 oc. EN_T_PAR)

This transforms the cachaça, and vice versa. Water, ethanol and other volatiles are lost, evaporated, during the aging through the pores of the wood and, at the same time, other substances can be found at in higher quantities. Bbndo_T_EN

porosidade da madeira (5 oc. PB_OTT)

Cachaça necessita de oxigênio e somente a porosidade da madeira permite que ela "respire". (Prazt_O_PB).

primeira espuma (6 oc. PB_OTT)

O fogo faz nesse tempo o seu officio; e o caldo bota fora a primeira espuma, a que chamão caxaça; e esta por ser immundicia vai pelas bordas das caldeiras bem ladrilhadas fora da casa, por hum canno bem enterrado, que a recebe por uma huma bica de pão, medida dentro do ladrilho, que está ao redor da caldeira, e vae cahindo pelo dicto canno, em hum grande cocho de pão, e serve para as bestas, cabras ovelhas, e porcos; (Verdd_O_PB).

primeira fervura (4 oc. PB_OTT)

Assim, o termo "Cachaça" foi, indevidamente, usado para designar a espuma ou espuma esfriada do caldo de cana, depois da primeira fervura, quando da fabricação de açúcar, isolada do processo e dada aos burros. (Prazr_O_PB).

processo de destilação (27 oc. PB_OTT)

O cobre no processo de destilação tem também a função de retirar aromas desagradáveis da bebida, graças à sua ação catalisadora. Com isso, o metal melhora a qualidade sensorial da cachaça. (Segrd_O_PB).

distillation process (3 oc); **distillation** (1 oc). (4 oc. EN_T_PAR)

During the continuous distillation process using stainless steel columns, the separation of these parts isn't such a precise step. Bíblia_T_EN

processo de fermentação (34 oc. PB_OTT)

A fermentação é a etapa em que a levedura, microrganismo responsável pelo processo, em condições de pH ácido, ausência de oxigênio (anaeróbio) e temperatura entre 26°C e 32°C, transforma o açúcar em álcool e dióxido de carbono com liberação de energia em forma de calor. (Segrdd_O_PB)

Caxixi – Bebida de péssima qualidade obtida com a destilação da borra, parte que deve ser descartada do processo de fermentação por meio da filtragem. (Bíblia_O_PB).

fermentation process (4 oc. EN_T_PAR)

Production techniques, such as yeast recipes used during the fermentation process, must also be factored in. Bíblia_T_EN

processo de fermentação (5 oc. PB_OTT)

Na fermentação alcoólica, os açúcares do mosto são convertidos pelas leveduras em etanol e gás carbônico como produtos principais, e em diversos outros compostos secundários, tais como glicerol, aldeídos, ésteres, ácidos orgânicos e álcoois.

Pelo fato de o processo de fermentação alcoólica produzir calor, dependendo do clima, mecanismos de resfriamento ou aquecimento podem ser necessários. ((CiTec_O_PB)).

produção da aguardente (9 oc. PB_OTT)

Destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar, destinado à produção da aguardente de cana, é produto obtido pelo processo de destilação simples ou por destilo-retificação parcial seletiva do mosto fermentado do caldo de cana-de-açúcar, com graduação alcoólica superior a 54% vol. (cinquenta e quatro por cento em volume) e inferior a 70% vol. (setenta por cento em volume) a uma temperatura de 20 °C (vinte graus Celsius). (CiTec_O_PB).

m.q produção da cachaça

produção de aguardente (30 oc. PB_OTT)

E indispensável ter certos cuidados com a qualidade microbiológica da matéria-prima e com a assepsia dos equipamentos para evitar que a população desses contaminantes atinja níveis da ordem de 10 células/mL, a partir do qual passa a causar prejuízos significativos ao processo de produção de aguardente. (CiTec_O_PB).

produção de/da cachaça (109 oc. PB_OTT)

No início da década de 1940, em Salinas, norte de Minas Gerais; o fazendeiro Anísio Santiago iniciou produção de cachaça artesanal de qualidade através da marca Havana. (Verdd_O_PB).

m.q produção de/da aguardente Cia Müller e Bebidas, responsável pela produção da Cachaça 51 = Cia Müller e Bebidas, which makes the world-famous Cachaça 51

produtor de aguardente (13 oc. PB_OTT)

Na verdade, quanto mais Salvador arrecadasse dos ricos comerciantes e produtores de aguardente, mais aumentaria suas riquezas e mais ele teria frente a coroa poder de influência. (BrvHs_O_PB).

produzida em alambique (10 oc. PB_OTT)

As cachaças mais indicadas para o preparo da caipirinha são as brancas, produzidas em alambique ou coluna, uma vez que a tanicidade das cachaças armazenadas ou envelhecidas, oriunda da madeira, não compatibiliza com a acidez do limão. Mas tudo é uma questão de gosto. (Hgast_O_PB).

m.q feita em alambique

qualidade da aguardente (4 oc. PB_OTT)

ver qualidade da cachaça

A qualidade da aguardente de cana ou cachaça está atrelada a dois fatores: à composição química que não cause risco à saúde dos consumidores e às características sensoriais agradáveis ao consumo. (CiTec_O_PB).

m.q qualidade da cachaça

qualidade sensorial (11 oc. PB_OTT)

Então, o sujeito parte para o "blend de Cachaças", que nada mais é do que um recurso físico-químico para mascarar duas ou mais pingas sem qualidade sensorial. (Praze_O_PB).

sensorial quality (2 oc. EN_T_PAR)

The storage and aging of a cachaça of superior sensorial quality are done under ideal conditions, following rigorous technical and legal regulations, in tanks and barrels made from appropriate woods that have been technically prepared. Bbndo_T_EN

rabo de galo (18 oc. PB_OTT)

A Lanterna dos Afogados estava fechada, Ninguém pelas ruas, nem uma cabrocha para levarem para o areal. Nem uma venda onde bebessem um rabo de galo. (Verdd_O_PB).

rooster tail (2 oc. EN_T_PAR)

The Rooster tail has its origins in São Paulo, where Cinzano opened a plant in the 1950s. Paulo, onde, nos anos 1950. Bíblia_T_EN

receitas de batidas (3 oc. PB_OTT)

Em um copo típico de balcão, como o martelinho ou algumas de suas variações, coloque os ingredientes em qualquer ordem. Servir à temperatura ambiente. Receitas de batidas e drinks. (Hgast_O_PB).

recipiente de aço (3 oc. PB_OTT)

Uma vez atingidas as características de identidade do produto, a cachaça deve ser acondicionada em recipientes de aço antes de ser engarrafada, liberando os tonéis e barris para um novo lote. (Hgast_O_PB).

recipiente de madeira (11 oc. PB_OTT)

Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: deve conter no mínimo 50% de aguardente de cana ou de cachaça envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a um ano. (CiTec_O_PB).

wood receptacle (1 oc. EN_T_PAR)

The exception to this is cachaça stored in a wood receptacle which does not meet the criteria defined in legislation for aging. Bbndo_T_EN

recipiente de madeira (oc. PB_OTT)

Aguardente de cana ou cachaça envelhecida: deve conter no mínimo 50% de aguardente de cana ou de cachaça envelhecidos em recipiente de madeira apropriado, com capacidade máxima de 700 (setecentos) litros, por um período não inferior a um ano. (CiTec_O_PB).

resultante da fermentação (3 oc. PB_OTT)

O vinho resultante da fermentação do mosto é constituído por componentes de natureza gasosa, sólida e líquida. (CiTec_O_PB).

resulting from the fermentation (1 oc. EN_T_PAR)

Ester – An organic compound resulting from the fermentation of sugarcane juice and the process through which cachaça remains in contact with wood barrels during the storage and aging processes. Esters are responsible for the aromatic richness of the spirit. Bíblia_T_EN

retrogosto levemente adocicado (4 oc. PB_OTT)

Cachaça com sotaque alemão. Envelhecida em carvalho, a bebida é untuosa e uma festa de aromas de madeira e especiarias. Retrogosto levemente adocicado. (Bíblia_O_PB).

slightly... Aftertaste (2 oc. EN_T_PAR)

After aging in oak barrels, it becomes an unctuous spirit with plenty of woody, spicy aromas. It has a slightly sweet aftertaste. Bíblia_T_EN

retrogosto persistente (18 oc. PB_OTT)

Nossa impressão: Cachaça na qual se percebe aromas de mel e canela, com retrogosto persistente e amadeirado. (Segrd_O_PB).

persistant aftertaste (2 oc. EN_T_PAR)

This cachaça has a very strong personality. After spending two years in oak barrels, Tabaroa has floral, fruity, and woody aromas. It has an intense, yet smooth flavor and a persistent aftertaste.

Bíblia_T_EN

rolha de cortiça (10 oc. PB_OTT)

A rolha de cortiça, quando usada durante muito tempo, pode quebrar ou esfarelar. Se essa for a opção, troque a rolha de tempos em tempos. (Bíblia_O_PB).

cork (3 oc); cork lid (1 oc) (4 oc. EN_T_PAR)

The bottles with cork lids, today in the process of extinction, offer a better closing system. Bbndo_T_EN

sabor de especiaria (4 oc. PB_OTT)

A versão ouro da Paratiana resulta do descanso em tonéis de carvalho. Aromas frutados, sabores de especiarias e um bom equilíbrio entre álcool e acidez. (Bíblia_O_PB).

sala de fermentação (9 oc. PB_OTT)

A sala de fermentação, na sua higidez, deve equiparar-se a uma sala de cirurgia. Merece planejamento, cuidados especiais na sua construção e manutenção quanto à estabilidade de iluminação, temperatura, umidade e extrema higiene. (Prazr_O_PB).

senhor de engenho (73 oc. PB_OTT)

Foram os verdadeiros aristocratas coloniais, exercendo influência local, regional e por todo o território brasileiro e o título de Senhor de Engenho era concedido por Sua Majestade. O governo neles se sustentava, pois cada um era um chefe político. Eles mandaram no Brasil por séculos e algumas de suas residências eram tão ou mais luxuosas do que as européias. Teixeira Leite ressalta em sua obra de 1967 *Gênese Sócio-econômica do Brasil* sobre os senhores de engenho: *Êles exerciam grande poder político nos Senados da Câmara e nos comandos dos regimentos de infantaria (as milícias) instituições encarregadas de executar e fazer executar as ordens emanadas da metrópole.* (Verdd_O_PB)

E mister que alguns senhores de engenho, mais precisamente a maioria, com o final do ciclo do ouro em Minas Gerais, fecharam seus "supostos" engenhos de açúcar, até porque estes funcionavam como fachada para atividades ilícitas. (BrvHs_O_PB).

sugar mill owners (4 oc); mill owners (1 oc). (5 oc. EN_T_PAR)

Cachaça is the authentic spirit of Brazil. It has been a source of pleasure since the early 1500s, when sugarcane first started to guide the economy of Colonial Brazil. African slaves and sugar mill owners were among the first individuals to taste this beverage, which for obvious reasons was still far from the quality standards we are familiar with today. Bíblia_T_EN

sessão de degustação (6 oc. PB_OTT)

Nas sessões de degustação formais, realizadas às claras e às cegas, foi respeitado todo o ritual que embasa estas reuniões: análise dos quesitos Pureza, Paladar, Olfato, Fabricação, Embalagem e Avaliação Final. (Bíblia_O_PB).

tasting session (2 oc); tasting (1 oc). (3 oc. EN_T_PAR)

At each tasting session, you will add more sensations; you will be wiser, having more flavours in your repertoire of criticism, in your bank of references. You will experiment, retrieve, recognise and register flavours and will perfect and develop your senses even more.

Bbndo_T_EN

sommelier de cachaça (6 oc. PB_OTT)

c.f degustador

Além das atividades descritas, o sommelier de cachaças, ou cachacista, também pode conduzir degustações, ministrar palestras sobre o tema e prover treinamento para o barman, para o maître e para os garçons das restaurantes dos bares e dos hotéis. (Hgast_O_PB).

m.q. **degustador profissional de cachaça** referência à "cachacier" e "cachaciêre", como pejorativo.

substâncias aromáticas (5 oc. PB_OTT)

Também não são cachaças: as misturas de álcool etílico potável de origem agrícola (jurubeba e gengibre) com álcool retificado, com aromatizantes e outros aditivos permitidos; e as misturas de aguardente de cana-de-açúcar com extratos e substâncias, aromáticas ou não, de origem vegetal. (Bbndo_O_PB

).

aromatic substances (1 oc. EN_T_PAR)

The mixed beverages of various distilled alcohols with aromatic substances, or obtained through pressing or infusion of vegetable substances — none of these are cachaça. Bbndo_T_EN

substâncias indesejáveis (3 oc. PB_OTT)

índices proibidos, nocivos, letais, elementos altamente tóxicos. Bbndo_O_PB substâncias indesejáveis e nocivas, como o acetaldeído, o ácido acético e o acetato de etila, o apelo comercial do produto final. Prazr_O_PB.

O adocicado não deve se destacar- Os aromas estranhos alertam para a presença de substâncias indesejáveis na bebida. (Hgast_O_PB).

undesirable substances (1 oc. EN_T_PAR)

Who can guarantee that the producer of that pinga performed a physical-chemical analysis of the cachaça and that forbidden levels of these highly toxic, undesirable substances were not detected? Bbndo_T_EN

substâncias voláteis (9 oc. PB_OTT)

O destilado de cabeça, obtido na fase inicial da destilação, é mais rico em substâncias voláteis que o etanol, pode atingir graduação alcoólica entre 65 e 85°GL e representa 0,4% do volume de vinho. (Segrd_O_PB).

volatile substances (3 oc. EN_T_PAR)

When you do this, the volatile substances of the cachaça reach the olfactory buds, which detect the aroma of the cachaça, sending information to olfactory and gustatory areas of the brain, through the nervous system. Bbndo_T_EN

sumo de cana-torta (3 oc. PB_OTT)

(...) santo-onofre-de-bodrega, sapupara, semente-de-arenga, sete-virtudes, sinhaxinha, sinhaxinha, sipia, siúba, somo-de-cana, sorna, summo-de-cana, sumo-de-cana-torta, suor-de-alambique, suor-de-cana-torta, supupara, suruca, tafiá, tanguara, teimosa, teimosinha, tempero, terebintina, tioba, tiguara, tigura, tindola, tiner, tinguaciba, tiguara, tiguara, tira-calor, tira-juízo, tira-teima, tira-vergonha, titara, tiúba (...) (Bbndo_O_PB).

nome alternativo / popular para cachaça

sumo de cana-torta (1 oc. EN_T_PAR)

His engravings were published by folklorist Luis da Camara Cascudo in his book Prelúdio da cachaça.

Bebe o rico na fazenda À sua satisfação Escondido do patrão Bebe o caixeiro na venda Ate o artista na tenda Bebe para ter prazer Que sumo da cana torta Não é defeito beber.

Suco de cana-caiana Passado nos alambique Pode sê qui prejudique Mas bebo toda sumana.

J. Borges, born in Bezerros, in the state of Pernambuco, in a wood-engraving that shows cachaça in everyday life. BrazDrink_T_EN

suor-de-alambique (4 oc. PB_OTT)

Solta um suor de alambique pede ele ao garçom referindo-se à cachaça. Aliás, Germano Augusto nunca chama cachaça de cachaça. (Verdd_O_PB).

nome alternativo da cachaça

suor-de-alambique (1 oc. EN_T_PAR)

temperatura de ebulição (7 oc. PB_OTT)

Para a produção de bebidas, a destilação não serve apenas para separar o álcool da água, mas também para separar álcoois que não são bons ou que são tóxicos para consumo, a partir de suas diferentes temperaturas de ebulição. (Segrd_O_PB).

m.q. **ponto de ebulição** ponto de ebulição ocorre mais vezes do que temperatura de ebulição e são a mesma coisa

tipos de fermento (4 oc. PB_OTT)

Muitos são os tipos de fermento — prensado, granulado seco, selecionado (feito em laboratório), misto, caipira. O importante é conseguir, no processo, o máximo de álcool possível, e evitar outros tipos de fermentação, como a fermentação acética (vinagre) ou butírica (ácido butírico ou butanoico), que conferem ao produto final uma acidez incorreta e indesejável. (Prazr_O_PB).

tonel de madeira (26 oc. PB_OTT)

Armazenada em tonéis de madeira pouco apropriados, cheirava sempre muito mal por causa do ciclo natural das reações químicas. (Verdd_O_PB).

m.q. **barril de madeira**

wood barrel (1 oc. EN_T_PAR)

Finally, the resting period inside a wood barrel is yet another Step that requires knowledge, sensibility, intuition, and creativity. Bíblia_T_EN

trago de cachaça (7 oc. PB_OTT)

O toucinho jamais falta naquelas regiões e o arroz e o feijão são também encontrados. Os homens recebiam ainda um trago de cachaça todas as noites. (Verdd_O_PB).

m.q gole de cachaça não há uso de equivalente para "trago". Há apenas 1 ocorrência: O café quente, aliás, potencializa o calor da marvada, enquanto um pequeno trago da cachaça limpa refaz o paladar e o prepara para outro gole de café. Traduzido como: Actually, a hot cup of c

uso de fermento (4 oc. PB_OTT)

Raramente, o rótulo ou o contra-rótulo informará se a fermentação é natural (caseira, caipira) ou artificial. Mesmo se informar que é natural, sem o uso de fermento industrializado, sem aditivos químicos etc., a informação não é absolutamente confiável. E se for, também não garante uma cachaça maravilhosa. (Bbndo_O_PB).

vapor alcoólico (7 oc. PB_OTT)

No processo contínuo, utilizado para a produção em escala industrial, as colunas de destilação são constituídas de uma série de caldeiras superpostas, chamadas de pratos ou bandejas, atuando cada uma como urna unidade de destilação. Nesse sistema, os pratos são alimentados continuamente com o vinho da cana, que é aquecido para gerar vapores alcoólicos para posterior refrigeração, quando então são condensados em aguardente. Nesse caso, não há a necessidade de se separar as frações cabeça, coração e cauda, uma vez que esse processo ocorre automaticamente. (Hgast_O_PB).

venda de aguardente (9 oc. PB_OTT)

Os regulamentos proíbem a venda de aguardente nos serviços para impedir entre os trabalhadores e os comerciantes uma convivência favorável ao contrabando e a aguardente apreendida pelos 'pedestres' é confiscada em seu proveito. (Verdd_O_PB).