

4. EPILOGO

La obra que se presenta, en adelante se le designa simplemente como "obra", es el resultado de un trabajo de investigación que se ha desarrollado en el campo de la viticultura, más concretamente en el estudio de las palabras y cosas de la viticultura. El objetivo de esta obra es proporcionar un listado de palabras y cosas de la viticultura que se han utilizado en el campo de la viticultura.

## PALABRAS Y COSAS DE LA VITICULTURA

### (I)

La viticultura es una de las ramas más antiguas de la agricultura. Desde sus orígenes, ha estado ligada a la producción de vino, bebida que ha acompañado a la humanidad desde sus comienzos. En el presente, la viticultura ha experimentado un gran desarrollo, tanto en el ámbito de la producción como en el de la comercialización. Este libro pretende ser una herramienta útil para el estudio de las palabras y cosas de la viticultura.

En primer lugar, se define el concepto de "palabra" como cualquier signo que sirve para representar un objeto o una idea. En el campo de la viticultura, las palabras pueden referirse a las variedades de uva, a las técnicas de cultivo, a los productos elaborados, etc. En segundo lugar, se define el concepto de "cosa" como cualquier objeto material que se utiliza en el campo de la viticultura. Esto incluye desde herramientas de cultivo hasta maquinaria agrícola.

El presente listado de palabras y cosas de la viticultura es el resultado de un trabajo de investigación que se ha desarrollado en el campo de la viticultura. Este listado pretende ser una herramienta útil para el estudio de las palabras y cosas de la viticultura.

Palabras y cosas de la viticultura  
que se han utilizado en el campo de la viticultura

El presente listado de palabras y cosas de la viticultura es el resultado de un trabajo de investigación que se ha desarrollado en el campo de la viticultura. Este listado pretende ser una herramienta útil para el estudio de las palabras y cosas de la viticultura.

Por Manuel Arias Blanco

NH PP7P

## o INTRODUCCION

Se cree que la ciencia, los adelantos en el campo científico, hace desaparecer muchos rasgos que son propios de cada zona en su aislamiento. Es lógico y palpable. Yo mismo he notado cómo esa posibilidad de acceso a todos los pueblos (cosa encomiable) destruye las características "sui géneris", en beneficio de unas normas generales de comunicación.

Pero no pueden quedar al margen filólogos y entusiastas de la lengua. Es necesario ir "recolectando" todas esas manifestaciones peculiares y singulares para que pervivan como constancia indestructible de unos tiempos reales y de unos eslabones en todo el engranaje humano lingüístico.

No se puede echar en saco roto toda una tradición con solera.

Y esto es tarea de todos: ayuntamientos, vecinos, filólogos, entusiastas...

Es curioso y triste ver cómo se pierden en Sahagún, Grajal, etc., envidiables construcciones subterráneas, adobadas de ingenio popular. Hasta los mismos viejos (tal vez, sumergidos en su cascarón) añoran esa irremediable pérdida. ¿Por qué no conservar algunas como vivo ejemplo? ¿Por qué no recolectarlas y viñetearlas en libros y revistas para regocijo y enseñanza de generaciones presentes y futuras? ¿Podremos silenciar, sin mayores razones, la vida de tantas gentes?

Mi tesina, mi trabajo (grande en pretensiones) quisiera ser un reclamo, cual adiestrado perro de caza. Deseo que vean la luz estas páginas con el propósito de despertar y avivar mentes empolvadas por la inercia de unos hechos que se pierden. Mi entusiasmo no puede satisfacer a muchos, porque no es completo. Basta con que incite a pergeñar estudios y experiencias que superen el rigor de los tiempos.

Me pareció alarmante que los viejos me contestaran con un tono de indiferencia nostálgica ("¡quién se acuerda, hace ya más de cincuenta años que no se cantan!") a mi pregunta "¿sabe canciones?". Sólo logré sonsacarles, como si fueran uvas contadas, tres tarareados versos que transcribo inmediatamente:

"Ya vienen los mendimiadores,  
mendimiaremos,  
cortaremos racimos blancos y negros".

Comprendo la reserva de muchos. Parece que vamos a saquearles; pero me niego a aceptar la destrucción de pruebas tan valiosas como las canciones, los ritos, las poesías... Tiene que haber toda una poesía sobre la viticultura.

Ir a la gente entraña sus riesgos, y más cuando se va a cumplir un trámite y solventar lo mejor

posible una papeleta que se nos impone. En ocasiones, compensa. A mí me ha servido para mantenerme en pie e incitarme a empresas mayores.

Cada pueblo (mejor diría, cada persona) aporta un mundo nuevo de valores que es preciso tener en cuenta. Es tal la riqueza que brota de la viticultura que nunca agotaremos sus fuentes ni su caudal. Nos hallamos ante una "mina de oro" inestimable. Aprovechemos sus destellos, sus vetas.

Haré, cuando el caso lo requiera, una división tajante entre León y El Bierzo, las dos zonas encuestadas. Profundizaré más en la primera, porque el acopio de materiales es más numeroso y tuve más facilidad de traslado. El Bierzo es una zona que no se agota en unas visitas (1).

Mis puntos concretos de investigación en la zona de León se reducen a Sahagún, Grajal de Campos, Villamoratiel, Vega de Infanzones, Castrotierra. En El Bierzo, Ponferrada (sus aldeaños), San Esteban de Valdueza, Los Barrios, Molinaseca, etc.

Las personas encuestadas han sido numerosas. Generalmente, entre los 45 y 60 años, aunque no escasean los jóvenes. También éstos aportan un mundo de fonías que se nos va.

En mi ánimo está agradecer encarecidamente a cuantos han colaborado, sin reserva, conmigo. Sería conveniente, para constancia futura, destacar sus nombres, pero la posibilidad de silenciar, por olvido, alguno, me fuerza al anonimato (2).

Queda al descubierto una deducción lógica: seré parcial. Pese a todos mis empeños por una visión de conjunto, es fácil pensar que se me escapan cantidad de detalles, infinidad de acepciones, multitud de equivalencias, que ofrecerían un campo vastísimo de estudio y recreación.

## 1.1 TERRENO

Mi tarea, de ahora en adelante, se ceñirá a informar sobre algunas perspectivas que nos conducirán indefectiblemente al vino. Llámense costumbres o circunstancias. No importa. A través de una página, te ilustraré, de la mano de ciertos campesinos, del terreno, de la uva, de la bodega, del vino, del orujo, de la prensa..., con sus intrínquilis y anecdotario.

En líneas generales (3), podemos distinguir dos terrenos: el ARENOSO, aceptable para una viña ya que las raíces se extienden mucho y esto beneficia la absorción de los alimentos indispensables. Y de CASCAJO (con otros nombres: CASCAJERA, CASCOJO, CASCAJAR o CASCAJAL) (4). Equivale al BARRIAL (5). Resulta mejor que el "arenoso". Las piedras y la arena forman una "envuelta" ideal para la cepa. Gracias a esos componentes la humedad persiste, al no penetrar el sol con tanta facilidad. Asegura una larga y fructífera permanencia al CENTENAR (-L), poco trabajoso por no criar forraje. Idóneo para el híbrido (6).

En El Bierzo, rigen otras denominaciones (7).

---

(1) Mi estancia en esta comarca fue corta. Conversé largo y tendido en una Cooperativa con siete u ocho productores de vino. Tengo referencias igualmente de colaboradores en mi nombre. Me han ayudado personas de prestigio tanto como compañeros-amigos.

(2) Recuerdo pintorescamente, como si me hubiera transformado en Lazarillo, la amena tarde que pasé con un ciego. El dió luz a muchas lagunas. Siento que no pueda leer estas confesiones.

(3) En las descripciones aglutino las regiones de León sin distancia. Cuando nazca la oposición con El Bierzo lo haré constar.

(4) Derivados de "cascar", del lat. *vg. quassicare*.

(5) Del árabe *barr*.

(6) Del lat. *hybrida*.

(7) Suele distinguirse dicotómicamente el PATAL "lugar bajo, donde se da mucha uva, pero de poco grado", del quechúa PAPA "patata" (acudo a esta etimología por su semejanza semántica). Y el MAJUELO "lugar estratégicamente situado, en el que la uva alcanza grados elevados", del lat. *malleolus*, diminut. de *malleus*. A veces, se oye MANJUELO. Generalmente, en zonas próximas a Zamora.

Cuando la tierra escasea hay una madurez prematura. La "envuelta" bajo+piedra suele ser la más sustanciosa.

Fritz Krüger hace mención de VERGEL como erial, terreno improductivo (8). Igualmente, Sara GARCIA BERMEJO cita CARCAVO (9). Santiago ALONSO GARROTE hace referencia a ADIL, EDIL como "terreno en barbecho" (10).

## 1.2 PLANTACION

Las CABEZAS se plantan "en cuadro" = MARCO REAL. Es tal la simetría de esta plantación que el laboreo consiste en "arar y cruzar". Nos suena inconscientemente, a un juego fácil, a cosa de "coser y cantar". También, y en un menor rigor matemático, se ordenan "en rectángulo" = A + TRESBOLILLO. Luis Martín Santos, en su obra "Tiempo de silencio" (Edit. Seix Barral), en la pág. 54, nos dice: "Las jaulas estaban colgadas artísticamente al tresbolillo, procurando una distribución armónica de los huecos, de las luces y de las sombras como en una pinacoteca cuyo dueño —excesivamente rico— ha comprado más cuadros de los que realmente caben". Ilustración literaria de este arte (11).

En general, el agricultor leonés recurre a la técnica METRO EN CUADRO (12).

El "surco" recibe la designación de LINE(I)O (13). Si la tierra es escasa se sitúan las cepas a una distancia de once pies. Si es algo mejor, a nueve.

Abundan los semilleros = VIVEROS. Entre ellos, descuellan los de BARBADO "estacas para que enraícen sin injertar", y los de INJERTO.

La forma más rudimentaria de plantación es A HOYAS. Cuando el terreno es bueno y extenso se emplea la ZANJA.

## 1.3 PODA

Descansan los "barcillares" después del rabioso desgaje de sus cepas. Parece que el hombre vive en otra galaxia, fuera del contorno vinícola. Fermentó el vino. Ya se bebe, aunque la maduración depende, en gran parte, de la profundidad de la bodega (cuanto más honda, más tarda en hacerse el vino). Lejos, los viñedos se han desnudado del todo. Troncos secos y muertos surcan la tierra. Nadie, por mucha imaginación que le eche, puede probar a un extraño que de "ahí", de ese pozo "baldío", saldrá una flora y un fruto exuberante. Tendrá que esperar el tiempo. El agua y el sol hablarán más atinadamente.

(8) Fritz KRÜGER: "El léxico rural del Noroeste ibérico". Revista de Filología española, Anexo XXXVI.

(9) Sara GARCIA BERMEJO: "Contribución al vocabulario de Tierra de Campos", inserto en el tomo II de la Revista de Dialectología y Tradiciones populares.

(10) Santiago ALONSO GARROTE: "El dialecto vulgar leonés hablado en Maragatería y tierra de Astorga". Biblioteca de Dialectología y Tradiciones populares.

(11) Biblioteca Formentor, 1962.

(12) En El Bierzo, se abren calles = GAVIONES, derivado de "jaula", lat. caviola, diminut. de cavea, a unos dos metros en línea.

(13) En Ponferrada, VALLAO, del lat. vallatus, parece indicar lo mismo.

Antonio LLORENTE MALDONADO DE GUEVARA en su "Estudio sobre el habla de la comarca salmantina de la ribera del Duero" (Curso Superior de Investigaciones Científicas, Colegio Trilingüe de la Universidad de Salamanca) menciona liñuelo como "hilera de cepas de vid", del mismo modo que en otros pueblos usan "linio".

José de LAMANO y BENEITE en "Dialectismo vulgar salmantino" (obra laureada con el accésit público por la Real Academia. Imprenta "El Salmantino"), señala "balao" con la asignación de surco o calle de vides.

Y, por febrero, cuando amanece ya con fuerza el cereal, viene la PODA o PODO (14). Todavía los árboles frutales no han despertado. Es una tarea difícil de explicar con claridad sobre el papel. Viaja, no obstante, conmigo en el vagón de la fantasía. Se suelen dejar dos "varas" nuevas cortas y/o no dos yemas o pulgares. Los pulgares son los(-as) guíos(-as) de la poda (15). Si no se poda, se "quilma", esto es, se quema la vid (16). El híbrido se puede dejar hasta con cinco varas.

Las "ramas" del primer año se denominan "varas". A partir del segundo año, reciben el nombre de "yemas" (rara vez, "yendas"). En algunas zonas (17), llaman de "borrega" o "d'escabio" a las ramas del primer año (18).

Según las variedades de la uva, la poda se aplica distintamente. En el "prieto", se dejan tres o cuatro varas viejas "a h-orqueta"; en el "jerez", se poda todo, y se conservan cuatro, tres, dos o una vara nueva. "Cinco es mucho tiro para una cepa". Y en la "mencia", quedan menos de cinco varas.

Hay una operación ante-poda, "chapodar" (19). De ahí la creencia de muchos en el sentido de que pueden darse varias podas a través del año en letargo.

Nada más podar, se realiza la "excava"=poza alrededor de la cepa. Descubre el injerto. Con ello, las heladas de febrero matan todos los bichos. Permanece así dos meses. Luego, se le echa abono a la tierra de la cava.

En León (me imagino que en todas las partes), al hacer la poda, "llora" la vara, sea añeja=del año pasado, sea híbrida=vara nueva. Se dice esto porque queda como una lágrima en el corte.

Los "tallos" nuevos se "calzan" en viejo. Quedan dos o tres palos largos para que "enroje" la cepa, al mismo tiempo que dos ramas. El pulgar tiene un tallo(=rucho en algunas partes leonesas, que suele quedar para el año siguiente). Es el "padrastró".

Entre los útiles de la poda, enumeraré: tijeras, serrón, hacho-a, podadera=especie de hoz (se hace "a golpes") y tranchete (20).

#### 1.4 INJERTO

A cualquiera se le alcanza que el "injerto" fomenta la vida y permite la creación de nuevas ideas-plantas. De oídas, parece una tarea ardua y escabrosa, cosa más bien de expertos. Te diré, muy por encima, el proceso (en el terreno arbóreo):

Tomas un tallo nuevo, una "punta" del árbol que deseas injertar. Con una navaja abres el tronco del árbol sobre el que se va a efectuar el injerto. Se monda el tallo nuevo, procurando dejar una parte de piel, aquélla que encaje con el tronco donde se incruste. Se suelen hincar dos tallos nuevos, uno a cada extremo del tronco, para mayor seguridad. Previamente, una pina o cuña sirve de útil-abridor de la hendidura. Una vez colocados los injertos de modo, insisto, que la piel quede

(14) Por muchas zonas de León se oye PODO, a semejanza de INJERTO, HIBRIDO...

(15) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., nos indica que "reformo" es el "sarmiento de dos yemas que se deja al podar las vides, para que por ellos broten los vástagos".

(16) Del lat. *vg.* Quima y éste del griego *kyma*, por influjo de "quilma"=costal. Santiago ALONSO GARROTE, en su opus cit. anteriormente, hace mención fr *QUILMA*=cesto grande. También alude a "cestral". Sin duda, esta palabra tiene su afinidad, pese a su discrepancia fonética, con la de "costal". Palabra que se escuchas por zonas leonesas.

(17) En Albires, próxima a Vega de Infanzones.

(18) Análogamente, en El Bierzo se conocen las podas EN VASO, A VARA VIEJA o EN CEPA VIEJA y DE PULGADA CORTA.

(19) Por tierras bercianas, se estila la "zapoda", que consiste en podar las viñas en esférico. Es tarea de mujeres y se hace dos meses antes de la auténtica poda. Más tarde los podadores dejarán el pulgar (=nuevo sarmiento) con dos yemas, a lo sumo.

(20) Sara GARCIA BERMEJO, en su obra ya mencionada, hace relación de este instrumento: "especie de navaja de cóncavo filo para vendimiar". Viene del francés *tranchet* "cuchilla de zapatero".

para afuera, a fin de que la forma del tronco aparezca uniforme a la vista, se suelta la pina y se prensan los tallos. Se coge barro de reguero o pedregal y se rodea toda la parte dañada. Finalmente, un plástico y una cuerda vendan fuertemente la herida hasta que el injerto eche sus primeros brotes. Un mes basta para hablar de éxito o de fracaso. Esta obra se prolonga, como máximo, hasta el 19 de marzo. El tiempo ideal entra unos días antes de esta fecha tope.

Dentro del mundo vinícola se oyen voces como INJERTO, INJERTA, indistintamente. Y agrupa varios procederes:

A PINA: Se abre un tallo y se le injerta otro; después, se cubre con un "trapo", especie de "rafia" (21). Como vemos, proceder idéntico al injerto de los árboles. También se conoce A YEMA. Se pone en práctica cuando el "bacillo" es pequeño y aún no da uva. Resulta difícil que prenda.

A los dos años, se puede injertar con PÚA. Se tapa para que la "salvia" no se desparrame. Y se hace sobre el "padrón" o "patrón".

Según la época, se denomina "ojo-velando"=marzo-abril y "ojo-durmiendo"=agosto-septiembre.

El ACODO es el mismo tronco que depende del árbol madre, enterrado el sarmiento en tierra. Se estilaba antes de la filoxera (22). Esta plaga asoló la vid española; destruyó el chantón o sarmiento que se enterraba para que echara raíces; pero esta enfermedad no afecta al injerto hecho sobre vid híbrida americana.

Cuando ha sido prefabricado recibe el apelativo de INJERTO DE TALLER.

## 1.5 LABOREO

El ajetreo incesante trae consigo una calma engañosa y aparente. Parece que la tierra agradece tácitamente esta quietud. Son breves de vacaciones. Sabe que le espera, en puertas, una nueva puesta a punto.

Se queman los sarmientos=varas secas (23). En Sahagún y pueblos limítrofes los engavillan y forman con ellos TENADAS="montones de varas secas, que servían para calentar las GLORIAS". Y éstas se definen como "espacios huecos que minaban las habitaciones superiores". Eran una poderosa y económica calefacción (24).

A los pocos días (tal vez, veinte), empieza una "minipoda". Se cortan los "mamones"=varas viejas, llamadas comúnmente CHUPONES o BROTONES. Y se limpia el viñal de la "morralla"=basura. Es la HORRURA (25). En Ponferrada, se conoce como SERPIA.

En diciembre, se ara=SOBACA o SOCAVA una vuelta. Se trata de la ARADA primeriza. Un anticipo de la "arada" sería de marzo. Se completa esta función con el ALUMBRADO "especie

(21) Voz de Madagascar; género de plantas de África y América que dan una fibra muy resistente y flexible. Esta fibra.

José de LAMANO y BENEITE nos anuncia "rafia", en su opus cit., como "hierba que se emplea para atar y sujetar los injertos", y la cree proveniente de la Sierra de Francia.

(22) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., alude a ACODAR con el significado de plantar las vides, haciendo una torcedura a manera de codo. Este mismo autor entiende MAMANTON como el bacillo que se entona, en tierra apta, para que prenda fácilmente y sea trasplantado al barcillar, luego que arraigue. Incluso lo denomina MARUGATO. Antonio LLORENTE MALDONADO, en su opus cit., define el MAMANTON como "un tallo bravío de cepa sin injertar".

(23) Antonio LLORENTE MALDONADO, en su opus cit., nos refiere, análogamente, MAÑUZO "haz, manojo de sarmientos secos".

(24) Sara GARCIA BERMEJO, en su opus cit., menciona TENADON="tenada", en el sentido de "cobertizo, sotechado". Igualmente, el Diccionario de la Real Academia (1970) alude a TENADA como "madero" o "cobertizo de ganado", y, en una segunda acepción, propia de Asturias y León, como "lugar cubierto donde se guarda el heno".

(25) Sara GARCIA BERMEJO, en su opus cit., asocia "horrura" a la "capa verde sobre las aguas empantanasadas". Hubo, por lo tanto, una traslación de significado.

de escarba alrededor de la vid" (26). Consiste en hacer un hueco visible por todo el contorno de la cepa (27). Es la EXCAVA.

El rigor del tiempo impide más actividades. Y la tierra duerme un letargo plácido. En marzo, la primavera en ciernes, se reanudan los trabajos. Una "arada" = ALZADA, RIELBA (28), preconiza la serie de realizaciones. Su fin es obvio: abre las viñas. Se trata, en esencia, de dejar al descubierto la CABEZA con el claro propósito de que las heladas maten los microbios y de que asuma la "vide" la humedad necesaria de cara a su posterior consumo.

Esta primera vuelta, ESCARBA, prepara el MAJUELO para la "poda". Tarea, en común, como sabemos, con la arboricultura. Tan importante resulta ésta que las cooperativas se niegan rotundamente a recolectar la uva de los viñedos sin podar. El mismo "majuelo" se "esquilma". Da más, pero muy menudo.

En mayo, hay una segunda vuelta, BINA (confusamente, MINA) (29). El azadón es útil mejor que el arado, aunque muy trabajoso. Un hombre cubre unas veinticinco cepas diarias, esto es, DOS MARRAS. Se pretende, ahora, "arropar la cepa", ACORRALARLA. En El Bierzo, echan mano de CERRAR (30). Se busca con esta acumulación de tierra, con este "abrigo" alrededor de la vide, proteger el viñedo de los rayos solares y conservar, así, la humedad absorbida.

Por San Juan se ara de nuevo.

Simultáneamente, se sulfata y azufra, puesto que las viñas están expuestas a mil enfermedades. Me limitaré tan sólo a enumerarlas: Filoxera, polilla del racimo, helada (31), mildew(-iu) y, en Ponferrada, se señalan, además, la tiña y el malrojo.

Los viñales avanzan, raudos, hacia su madurez. Comienzan a echar los primeros "granos" = FLOR, HOLLEJO. La expresión "tiene un hollejo" cobra vida sobre el trece de junio. Ya se ve la uva. En El Bierzo, se denominan POLLOS. Y, en otras regiones lindantes con Zamora, GUIOS (-AS) "especie de cuernos que salen de los PAMPANOS = sarmientos o varas verdes.

Llega el momento, igualmente, de la CIERNE = polvillo que cae sobre la flor femenina para que fecunde. Se dice LA CIERNA para indicar que ya se vislumbra el "baguito". El esqueleto apura a engalanarse con presteza (32).

Se tiende sobre el llano y el monte un terreno virgen de vino. Las cepas van colmándose a pasos agigantados. Y, en lontananza, la mirada del campesino sueña y retoza con racimos pringosos, con cosechas recias. Caen de sus sueños lágrimas de ilusiones. Una canción cualquiera, lejana, le saca de

(26) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., enuncia ALUMBRAR en el sentido de "cubrir con tierra la cepa de la vid, en forma que guarde el tempero o humedad de la tierra". Y la hace provenir del hipotético ad + humerare.

Este mismo autor, y en esta misma obra, escribe ESPOYETAR con el significado de "abrir la hoya de la vid".

(27) Siguiendo con el mismo autor y obra, menciona DESCAVAR en el sentido de "separar del tronco de la vid y otros árboles la tierra que se había amontonado y hacer hoya para recoger las aguas".

(28) Santiago ALONSO GARROTE, en su opus cit., alude a RALVAR = a alzar, dar la primera vuelta, como "binar" es la segunda y "terciar" la última.

Por mi parte, me apoyo en la etimología de retina. Sintácticamente, es posible el cambio de "rielda" por "rienda", ya que no resulta infrecuente el paso de -n- hacia -l-; pero más que nada me afirmo en la parte semántica. El llevar las riendas de la caballería pasaría fácilmente al campo de "arar". Esto infectó el grupo -ld- hacia -lb-.

(29) Antonio LLORENTE MALDONADO, en su opus cit., saca a colación VIZMAR identificándolo con BINAR, es decir, "dar segunda vuelta a los barbechos".

(30) Concepto más claramente opuesto al de ABRIR.

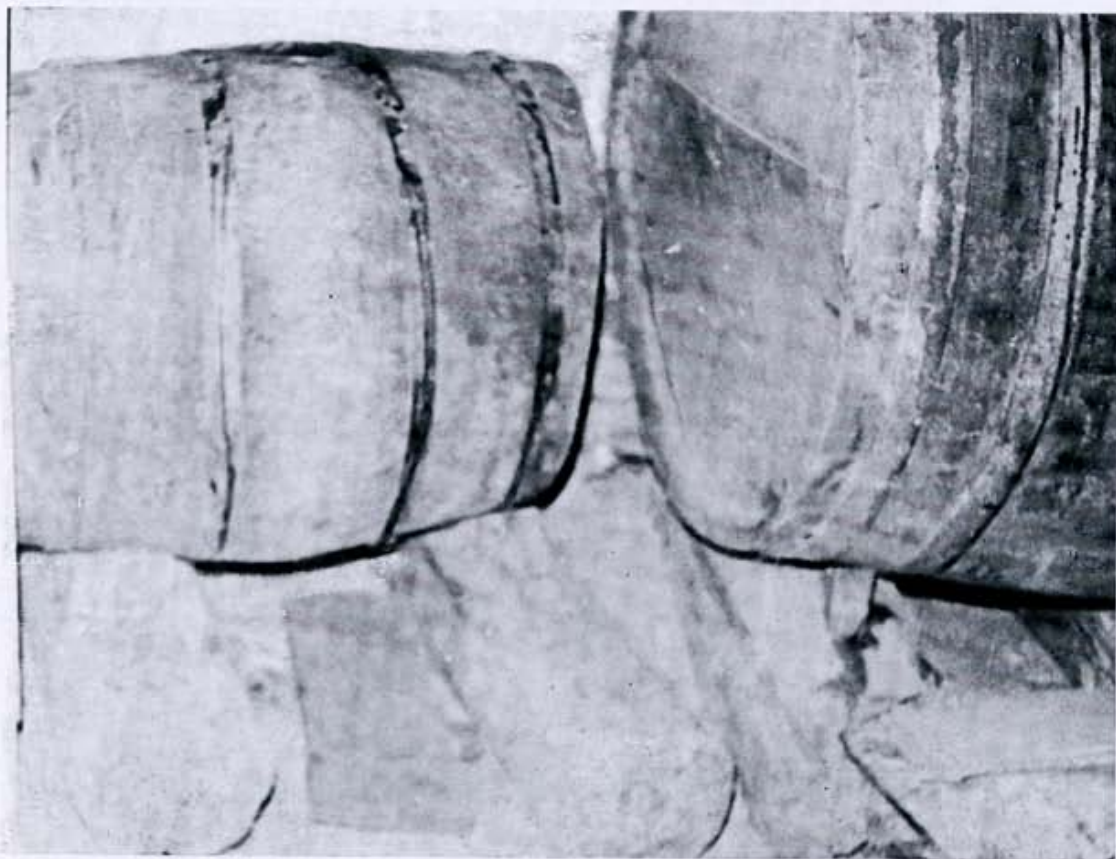
Antonio LLORENTE, en la obra de arriba, nos define AMOLLONAR como "juntar tierra alrededor de las cepas de la vid para que conserve más la humedad".

(31) Se teme a las heladas más que a nada. Lo grave está en salir el sol. Es cuando corre peligro de quemarse los pulgares. Más acusadas en León que en El Bierzo.

(32) Véase el cambio inesperado de -o en -a. Tal vez, esté en relación con la mayor "proporción indicada por el femenino en oposición al masculino (recuérdese los ejemplos ilustrativos de "cesto"/cesta).



Bocoys y garrafones.



Calzas o pines de la cuba.



Espita o canilla.

su ensimismamiento. Quiere llover. La fuerza de la noche apaga indefectiblemente su vista. Mañana amanecerá pronto. Esperan caminos preñados de acarreo y bromas. Pronto, la uva será "desbagada" por manos sin nombre. El vino duerme nervioso por resucitar. Vino que encubre las delicias de una vendimia festejada.

## 2.1. UVA-VENDIMIA

Viene ese interminable y caluroso verano que supone una relajación para muchos españoles, en especial pequeños. La cepa, ya engalanada, toma cuerpo y exuberancia. Se va colmando. Igualmente, los castaños y los frutos del monte empiezan a elaborar su parto.

Todo está a punto para que el año, en su eterno girar, nos regale, como parabién, la VENDIMIA (33). El pulso de la gente corre acelerado. Abundan las expresiones "vamos a la viña" ("al viñao", "al viñedo", "al majuelo", "a los viñales", "a la viña grande", "al ba(r)cillar") (34). En El Bierzo, predomina la acepción "vamos a la viña" (35).

Sorprende que en regiones tan cercanas entiendan diversamente el significado de BAGO (36). Por Tierra de Campos se oye "voy al bago de...", como orientación, al tiempo que en las zonas bercianas BAGO significa clara y distintivamente "uva, mora", con su diminutivo BAGUITO.

Nos acercamos al MAJUELO. Asombra la tremenda armonía que derrocha el campo en la disposición de las CEPAS (37).

El CHANTON se descompone en "injerta", "bravo" (que dura ciertos años), "púa" (de donde saldrá el vino) o "sacavino"=especie de esqueje, y "estaca" (sujeta al "chantón" hasta una altura prudencial). A partir de los cuatro años, "cepa" normal. Otros nos dicen, sencillamente, que la Cepa o CHANTON se desmembra en "bravo" (la parte mayor) y "patrón" (sobre el que se hace la "injerta").

Conviene, a esta altura, citar, al menos, los "patrones" más conocidos. Otra vez, nos vemos en la ineludible necesidad de separar las dos zonas en cuestión. En León, se tiene noticia del "americano" y el "cabezón". En El Bierzo, nos enumeran: el "americano", el "rupestre", el "jaque portugués", el "riparia" y el "aramón". Se llevan la palma el "americano" y el "rupestre".

Comienza la tarea. Todavía no ha salido el sol y nubes de "mendimiadores" se aproximan, bullisiosos, al "majuelo". Parece una fiesta remozada. Niños, jóvenes y mayores no caben en sí de gozo. Las "cuadrillas" surgen por todos los rincones.

(33) Santiago ALONSO GARROTE, en su opus cit., menciona "mendimiar" como sinónimo de "vendimiar". Y, sin duda, esta voz, por la confusión B-/M-, aparece con bastante frecuencia.

(34) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., señala "bacillar" como "tierra recién plantada de viñedo". Y "bacillo" con el significado de "púa que se poda para plantar viña nueva".

(35) En Ponferrada, entienden por MAJUELO un "coto".

Antonio LLORENTE MALDONADO, en su opus cit., concede a "vinatería" dos acepciones: a) "referente al vino"; b) "conjunto de viñedos de un pueblo".

(36) José de LAMANO y BENEITE, en la obra antes mencionada, asigna a BAGO dos significados: el grano de la uva y el término plantado de viñedo.

Además, en el Fuero LXV de Salamanca se lee: "En todos los bagos de la villa non entren oveias nin cabras en envierno nin en verano e si y entraren pechen al duenno de la vinna V maravedis".

Este mismo autor entiende "babo" como "uva", "cada uno de los granos del racimo". Igualmente, "babuja" sería la "uva suelta", "el babo que queda en los cestos o canastos donde estaban los racimos. Así la expresión "andar a la babuja".

Alude LAMANO y BENEITE a "entunarse" en el sentido de "tener los bagos muy apretados". También cita "bagullo"="hollejo de la uva", y "bascuyo" como "parte leñosa del racimo de las uvas".

Santiago ALONSO GARROTE, en su opus cit., define BAGO como "pago", "conjunto de tierras", "extensión de terreno conocido como un barrio de la población" ("El bago de la Lomba"). En una segunda acepción, lo define como "grano de uva", derivado de "pagus"=sitio de la campiña.

(37) Se la conoce con otros nombres: vide, vid, cabeza, parral.

En El Bierzo, es corriente oír CHANTON "cepa" y, esporádicamente, ZARCILLO.

Ha volado la imaginación. Esta fiesta, en la práctica, ha muerto. Ya nadie piensa sino en un negocio más o menos rentable. Van pocos, dispersos y con poca cara de fiesta. La vendimia ha perdido sus adornos en aras de un esfuerzo y rendimiento que compensen.

Como consecuencia, el labrador EXCEPA muchas tierras (38) o las deja en ADIL (39), HOLLADAS, esto es, en completo abandono. No le queda otra alternativa.

Suele cortarse el "bago" con tijeras, a navaja y con CORBILLO "especie de hoz diminuta" (40).

No estará de más esbozar esquemáticamente las clases de uva más cosechadas: En León, entre las "blancas": híbrido blanco, al(r)billo, malva(e)sía, verdejo, jerez, uva blanca sin pepita, blanco-españa, santa paula, trempanillo, uva de rey. Entre las "tintas": rufete, híbrido, prieto o prieto-picudo, moratón, bastardillo, mencia, tintorro, lagareta y tinto(-a) madrid. Por El Bierzo, conocen: verdejo, malvesía, albillo, jerez, alicante, garnacha, molinaseca, llarén, tempranillo, amanzal y alcabril, entre las blancas. Y mencia y aramón, aparte de las ya mencionadas para León, entre las tintas. En ambas zonas, resta añadir bajo la denominación de "coloradas": verdejo, malva(e)sía, teta de cabra y uva de tétano.

Una vez cortados los racimos (41), las uvas se van echando en TALEGAS "cestos que hacen unos veintitrés kg. de uva" o CESTOS, CUNACHOS, TERREROS (42), TERRAGUEROS (43). Cuando estaban llenos los "cestos" o "maniegos" eran acarreados, a hombros, cual triunfante torero, al carro. Allí había unos "cestos enormes" = CARRIEGOS (que oscilan entre 60 y 100 kg. cada uno). Alrededor de nueve. También se tiene noticia de los CESTONES, SERONES, ASNALES "cestos que ocupan todo el carro" (de una capacidad, por tanto, rondando los mil doscientos kg.) (44).

En partes muy agrestes, a lomos de caballería, se utilizaban las BANASTAS "cestos ovalados a modo de alforjas".

Se desechan, incluso hoy día, los "cestos de goma", porque pesan demasiado y la lona suplente el "gaje" de la pérdida del mosto (45).

## 2.2 BODEGA-CUEVA

Llegamos a la CUEVA o BODEGA. Designación, las más de las veces, indistinta (46).

Era una hermosa fiesta esta "arribada". El camino, tortuoso, se hacía ameno con las canciones y anécdotas que afloraban espontáneamente. Si la ida, al amanecer, colmaba las ilusiones de los pequeños, sumergidos en los "carriegos", la vuelta garantizaba sin más el jolgorio.

(38) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., habla, en el mismo sentido, de "descepar".

(39) Santiago ALONSO GARROTE, en su opus cit., menciona "adil" y "edil" como "terreno en barbecho".

Algunos piensan que puede ser "nadir", aunque no hay testimonio que lo compruebe, y su parentesco (según su significación) con el mismo sonido que trae a colación la Real Academia es irreconciliable. Existe, en el habla forense, una voz muy similar en la expresión "adir la herencia" = admitirla; pero no concuerda tampoco.

(40) Sara GARCIA BERMEJO nos había hablado, páginas atrás, del "tranchete".

(41) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., hace referencia a "agraz" como "racimo aún no maduro".

(42) Sara GARCIA BERMEJO, en su opus cit., alude a "tarrero" y "terrero" en el sentido de "cesto de mimbres sin limpiar que se usa para coger paja y llevarla a la lumbre". "Cuévano".

José de LAMANO y BENEITE, en la obra de arriba, habla de "covaniño" = cuévano pequeño.

(43) Santiago ALONSO GARROTE, en su opus cit., cita "maniego" = cesto pequeño de mimbre. Voz, como vemos, muy similar a la de "carriego".

(44) Manuel MOLINERO en su obra "Voces de Zamora" (Tomo XVIII de la Revista de Dialectología y tradiciones populares), define "asnal" con el significado de "cesto grande de vendimiar".

Santiago ALONSO GARROTE, en la obra de antes, trae a colación "quilma" = cestal, cesto grande.

(45) En Ponferrada, hay noticia del ENCERADO(-RAO) "especie de lona que se extiende a lo largo y ancho del carro". También esta voz, por tierras bercianas, se identifica con la "piel" que tapa las cubas.

(46) Hoy predomina la Cooperativa, en especial donde la producción es elevada.

En Sahagún y alrededores se denomina BODEGA, y forma parte de la casa (los viejos la llaman GLORIA). Una escalera casi vertical nos guía, como si fuéramos al interior de un castillo. Contadas bombillas ofrecen claridad opaca. Se nota un alivio en su interior porque el tiempo "rasca" fuera ("corre un gris o bris", dicen los más autóctonos). Me aclaran, saliendo al paso de esta sensación, que la bodega conserva siempre la misma temperatura tanto en invierno como en verano. De ahí esos cambios bruscos de acuerdo con las estaciones. Me estrecha la pequeñez de su trazado; pero advierto el arte que se trasluce a simple vista.

Resulta asombroso observar estos pueblos completamente minados, socavados. La "bodega" de cada cual forma parte de la casa vecina. La "prensa", el/la "lagar" (incluso se dice "agar") se ubican en una construcción superior.

En las proximidades de León nos hallamos ante las verdaderas cuevas. Un "terraplén" las aglutina. Tal es así que algunos llaman CASTILLO a esa zona. En la ladera se van dibujando todas. Unos escalones largos y anchos nos conducen hasta un profundo pasillo a cuyos lados se perfila el "agar", la "prensa", las "vasijas", etc.

La uva se vierte por el VENTANO o DESCARGADERO. En Sahagún, la "ventana de recepción" lleva por nombre ZARCERA. Y desciende, "estrozada", por el CUBO (de quince a veinte metros de longitud) hasta dar con la VIGA, que espera, mansamente, acariciar y besar sus llantos (47).

La "bodega" en sí tiene dos zócalos, que dan al norte y al sur, y dos RESPIRADEROS o LUCERAS "que sirven para establecer una corriente continua de aire que dé ventilación suficiente. En Sahagún y contornos son las "zarceras" estos "respiraderos". El techo, al natural, recibe el nombre de CIMBRA. Y se dice "esta bodega tiene tres o cinco metros de cimbra" para indicar la distancia que hay de la bodega a la calle.

Contiene, en su pequeñez asombrosa, TINOS="enormes cubas de cemento" (llevan unos doscientos cántaros) (48). De cada uno penden unos salientes a modo de grifos (uno, una cuarta más arriba que el otro y separado de la vertical hacia el centro. El más bajo ronda la base del "tino"). El superior se llama CANILLA (por donde sale el vino) (49). El segundo deposita los sedimentos que se acumulan en su interior y sirve para lavar objetos prestos a ser colmados de vino.

Observo otro "tarro" (especie de jarra de barro), el PITON (50). Tiene una capacidad de ocho litros, y se usa para medir el vino "al cuartilleo". Cuando la cantidad era considerable se echaba mano del POZAL "especie de balde". Se ponía bajo el "tino". Con un CANTARO, cuya capacidad es de dieciséis litros, se iban llenando las ODRINAS o PELLEJOS (51).

Tenemos el BOCOY (en El Bierzo, se oye más frecuentemente BUCOY), que se asienta sobre los POINOS="dos travesaños de madera que permiten jugar con el bocoy para lavarlo, transportarlo" (52). Y para que no se mueva el BUCOY se servían de las CALZAS. Las "vasijas" se apo-

(47) Actualmente, las Cooperativas acaparan, en sus TOLVAS, el "bago", que será prensado automáticamente.

Fritz KRÜGER, en su obra "El léxico rural del noroeste ibérico" (Revista de Filología española, Anexo XXXVI), nos cuenta cómo en Alentejo y Beira Baja se estrujan los racimos con las manos sobre un soporte en forma de rejilla o de cajón llamado "ciranda" o "esgranadeira". En el norte de Portugal, sur de Galicia y sur de Sanabria se pisan con pies desnudos en una gran pila de piedra, como los romanos.

(48) Santiago ALONSO GARROTE, en su opus cit., menciona "tino" equivalente a "tina, cubeta, barril de envase". Y precisa que se usa para aceitunas y escabeche.

(49) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., identifica "canilla" con "bica", "espita de un recipiente", "espita de una cuba". Y de ahí la expresión "irse como una canilla" referido a los enfermos que padecen disentería.

(50) Derivado de "pito", onomatopeya del sonido.

(51) De aquí las expresiones "a pellejo cerrado", "cinco y pellejo", en clara alusión a su capacidad.

(52) En Ponferrada, lo más común es POINES.

En relación con este "lavado", Antonio LLORENTE MALDONADO, en su opus cit., denomina "aguacuba" al "vino flojo que resulta de lavar las cubas y las tinas". José de LAMANO y BENEITE, en la obra de arriba, nos refiere "cuenquear" con la acepción de "lavar las cubas".

sentan en "nichos". A estos útiles, hay que añadir la CAÑADA=4 litros y el MIEDRO=12 cántaros.

Es interesante enumerar los ENVASES (unos cuantos "envás") o CESTERNAS que pueden cobijarse en la bodega:

"Cuartilla(-o)" (de uno a cuatro litros; "pajoso" (de mimbre; de dos a cuatro litros); "pipina" (de dos litros); "cañada" (de cuatro litros); "garrafa, garrafón" (de cristal; de cuatro, ocho y dieciséis litros); "mortera" (útil para sacar el mosto); "galocha"=especie de madreña (53); "cántaro" (dieciséis litros); "vasija" (veinticinco litros); "pellejo u odrina" (noventa); "miedro" (doce cántaros); "carral(-la)" (de ochenta a cien cántaros); "bo(u)coy" (cien cántaros); "cuba"=bocoy; "tino", "túnel" (de cemento; doscientos cántaros); "nocres"("noquers")=depósitos enormes, de cemento, de las cooperativas (54).

Casi todos estos "envás" solían ser de madera de roble. Sin embargo, abundan las cubas de castaño, cerezo y morera.

Cada cuba se componía de LUNAS=partes laterales, PAÑO=lo de alrededor y AROS de hierro.

---

(53) El Diccionario de la Real Academia registra, en su primera acepción, "galocha" como "calzado de madera o de hierro, de que se usa en algunas provincias para andar por la nieve, el agua y el lodo". Quizás la artesanía influyó en este cambio al campo de la viticultura.

(54) Se conocen también la "modorra" (Antonio LLORENTE MALDONADO, en su opus cit., define "modorra" como "vasija de barro para el vino"); la "perfia" (Ramón LORENZO VAZQUEZ, en su obra "Contribución al léxico gallego". Revista de Dialectología y tradiciones populares, tomo XXV, menciona "perfia" en el sentido de "vasija, recipiente para el vino"); la "vinaja" (en la obra citada más arriba de Antonio LLORENTE se alude a "vinaja" con el significado de "recipiente pequeño de hoja de lata donde se echa el vino que regala el mayordomo de la fiesta"); la "tina" (Santiago ALONSO, en su opus cit., registra "tina, barril de envase" como sinónimo de "tino").