

PALABRAS Y COSAS DE LA VITICULTURA
(II)

Por Manuel Arias Blanco

3.1 MOSTO-VINO

Al descender por el CUBO, a causa del golpe, se machaba la uva y sangraba débilmente. Era el ESTELLO o DESTELLO. En Sahagún y parajes cercanos no ocurre esto porque la "zarquera", orificio de recepción, dista poco de la LAGAR.

Acto seguido, se pisa el "bago" con pies desnudos. Después, se traslada a la viga. Se espera a que el montón crezca desmesuradamente y se hace un PIE o QUESO. Como útil manejaban el HACHO. Tanto era el mimo de algunos que cuidaban fuera prensado como la paja, es decir, "a molde".

El primer vino, el ESTELLO (55), apenas denota color. De ahí que los más expertos prefieran el vino de HASTA MEDIO PIE. Lo último, el ESCOBO, el ESCOBAJO (también denominado "escobojo", "escobejo") (56), destella "mucha color". Es el tintorro o toro.

Una vez, la "lagar" llena (57), solía hacerse una ZANJA por el medio ("hacer los arroyos") para que el vino saliera con mayor graduación. Se apoyan en que "es lo que destila", el PINGUE, (por otros nombres, PRINGUE, MINGUE) y va el "mogollo de dentro" (58).

Conocida es la expresión "hacer el pie" de León: consiste en formar, ya pisada la uva, un cuadrilátero donde se apila la uva, MORA; se sitúan encima tablas transversal y horizontalmente, y la viga trabaja durante seis o siete días. Después de cada prensa, con un hacha, se RECORTA EL PIE hasta darle la forma primitiva de QUESO. Por El Bierzo, con significado equivalente, se emplea "hacer el rendigón".

Decurre el mosto. El "primer recorte ha llegado a su fin. Se van llenando los "envás" o "cesternas" (tales como vasijas, carralas, etc.), proporcionalmente a su capacidad. Tenemos más o menos la mitad de jugo extraíble. De este modo, la calidad se pone en el fiel de la balanza. Se completan las "cesternas" con el ULTIMO JUGO DEL ORUJO.

Al intentar vaciar el PILO="donde cae el mosto" (conducido generalmente por una goma), con la MORTERA (o CALDEROS, LATAS), inmerso uno en él, podía ser víctima del vértigo. El

(55) José de LAMANO, en su opus cit., traduce "desmostar" como "sacar el mosto". Y esta acción coincide con el "destello" o "estello".

(56) Hay gran variedad de pronunciaciones en esta palabra. José de LAMANO, en la obra de más arriba, cita "escoyo"="escobajo del racimo de uvas". Igualmente, nos da cuenta de "bascuyo" como "escobajo", "parte leñosa del racimo de las uvas" (ya descrito anteriormente).

(57) En El Bierzo, LAGARETA. Dividían la "bodega" en CAPA="lugar donde se pisa", LAGARETA="sitio de la prensa" y PILON="donde cae el mosto".

"58) En este sentido, Santiago ALONSO, en su opus cit., menciona "pingar"="gotear".

“pilo” se conoce también por RINCON, PILA, PILON... Este vértigo se debe al TUFO (59). Suele aparecer en los primeros días de la fermentación, acentuándose si la brisa no corre. Como garantía máxima, la gente se servía de un candil de petróleo. Si se apagaba, señalaba claramente su peligro. Para hacer desaparecer el “tufo” se quemaban manojos de vides, los SARMIENTOS.

Algunos indican que el mejor vino es el primero, el “estello”, “el primer taponada”, “el que destila la uva al ser golpeada” (nombres como “destello, pingue, mingue, el vino clareta” aluden al mismo concepto); otros, en cambio, sostienen que éste carece de color y el verdaderamente bueno sale de “hasta medio pie”.

Empieza a fermentar el “pingue”. Hay que cuidar sobremanera de que no “enfríe”. Para ello, provistos de una “estaca”=JIMIDERA, se remueve por la boca de la pipa. Suele durar, “para bien ver”, unos veinte días y alrededor de los dos meses (unos setenta días) para poder beberse. El vino, al hervir, VOMITA toda la suciedad que conlleva, la BORRA. Sobre esto no existe acuerdo pleno. Unos piensan que la “enroja” y otros, por el contrario, que queda como sedimento en la cuba. Parece más acertado lo último.

En la cuba (=“cocedero” berciano), algunos depositan racimos enteros de uva como MADRE para aumentar los grados del vino. Es curioso observar su fisonomía tras el hervido. Integros, aunque consumidos. Estos racimos servían, igual que el RAMPOJO o REPOJO (60), para elaborar el ORUJO o AGUARDIENTE. En contados sitios, asignan a este producto el apelativo de PAJA. La “madre” tiene una función semejante al FILTRO, esto es, a la “tierra de amianto” de las cooperativas. Purifican el vino, aunque sin quitarle la AUJA o AGUJA.

En el proceso de FERMENTO (61) el vino o GOTIN BERCIANO merma. Es normal ir “rellenando”=ATESTANDO (62), esta decrecida con agua. Algunos opinan que conviene conservar unos cuantos cántaros de buen vino para completar el vacío de esta merma. Después, se tapa con arena de barro. Antiguamente, se hacía una cruz para prevenir, según su creencia, que se picara (63). A los cuatro meses, está presta para ser espitada.

Antes, se solía rociar cada carro de uva con un ESPINGON de metasulfito oonselvor. Único procedimiento químico que conocían los lagareros.

Cabe alargar este proceso de fermentación. Sabemos que todo depende del azúcar que contenga la uva. Mientras haya azúcar, puede seguir la fermentación. Sería un proceso “lento” en oposición al “tumultuoso”, que vige actualmente. El primero suele reservarse para casa, porque da un vino de óptima calidad.

A veces, es necesario hacer lumbre bajo la cuba para ayudar al fermento.

Para saber cuándo está hecho el vino se dota a la cuba de un ESPITO-CATADOR=FORCILLERA, PUNTERO, ESTOPA, CANILLA (64).

(59) Santiago ALONSO, en su opus cit., nos desconcierta un tanto. Alude a “tufo” y a “tafo”. Por el primero, entiende “en la carreta maragata, la parte del eje que, después de atravesar la rueda, sobresale al exterior de ésta. El cubo del castellano”. Y, por el segundo, “olor fuerte exhalado de aliento”. Y así nos ilustra con la expresión “diome tafo a vino”. Ciertamente, “el tufo” de las gentes tiene conexión con el “tafo” de este autor.

(60) De re+spoliare. En El Bierzo, reciben nombres de BERNAJO, BARGAJOS o BARGAJAS = “esqueleto del racimo”.

(61) Del lat. Fermentum, de fervmentum.

De la misma etimología, Santiago ALONSO, en su opus cit., deduce “ulmiento” con la asignación de “levadura para hacer pan” y lo adscribe a Astorga.

(62) Sara GARCIA, en su opus cit., menciona “atestar” como “atrancarse”.

(63) En El Bierzo, ponen “piel”=ENCERA(D)O debajo y una LOSA sobre la misma piel. Y, según esto, hay expresiones como “emburrar la cuba”.

(64) Por tierras bercianas, también tienen sus propios nombres: llave, espita, donciyera o dulciyera.

Posteriormente, de febrero a marzo, se TRASIJA a botellas, para que quede más limpio el vino. Esta "trasiega"(-o) puede repetirse indefinidamente.

Algunos creen que se VUELVE el vino. Y no es más que una afloración de la "telilla de arrastre" por toda la botella. El reposo la aquietará nuevamente en el fondo.

En las cooperativas, el vino encubado en enormes NOCRES se protege a sí mismo contra el medio ambiente echando una flor por encima.

Falta, entre otras cosas, la clase de vino que se elabora (mencionaré las variedades más notorias): blanco, clarete(-a), tostadillo, tintorro o toro, rasqueta o rasquetín, chichorra (65), aguacuba (66) y de ojo de gallo (entre clarete y tostadillo).

3.2 ORUJO

Con las HECES (muy rara vez "yecés"), REPOJO, RAMPOJO="residuos una vez prensada la uva" (67), se elabora el "orujo" (68) en la ALCOLERA. Esta misma palabra significa en El Bierzo los "calderines para hacerlo".

Se usó, en su confección, la ALQUITARA, aunque muy pronto fue prohibida en beneficio del AL(R)AMBIQUE. Los pocos que la tenían se veían forzados a utilizarla de noche y a escondidas, dado el fuerte olor que desprendía. Quizás estas razones y el favorecer la propagación del "arambique" pesaron en la castigada prohibición.

Los más antiguos recuerdan cómo funcionaba este artefacto. Partimos de sus partes:

—CABEZA, que contenía agua fría.

—CAPOTILLO=tapadera de la caldera.

—CALDERA, con agua hirviendo

En otras partes, con menor precisión, conocen: HECES, AGUA y FUEGO.

Se hacía fuego bajo la "caldera" y el agua hirviendo hacía destilar el "agua fresco", convirtiéndola en fino "aguardiente". Es la PAJA, según denominación leonesa. Por El Bierzo, toma el nombre de AGUARDIENTE DE POTA.

Salía, dicen, "sin maleza alguno". "Sal" unos tres litros y medio por cada cántaro.

3.3 PRENSA

La VIGA está sujeta a la pared, por un lado, en un "cuadro" y sale hacia atrás. En el extremo opuesto al fijo lleva un HUSO o HUSILLO, y sobre éste un taco de madera con roscas. El "huso" va incrustado en esta pieza y colgando de él se coloca un CANTO REDONDO o PIEDRA (69). Su tamaño alcanza un metro de altura por ochenta o noventa centímetros de anchura. Se apoya en el suelo. Gracias a una BARRA o PALANCA, impulsada por varios hombres, gira el huso y queda en

(65) José de LAMANO, en su opus cit., califica la "chichorra" como vino "flojo y ligero".

(66) Antonio LLORENTE, en su opus cit., dice del "aguacuba" que es un "vino flojo que resulta de lavar las cubas y tinas".

(67) Otros nombres: BORRA, SOLLO(E)JO, MADRE, PAJA, BORRA DE LA TRASIEGA, HUESO="pepita de la uva". Análogamente, en El Bierzo, distinguen este concepto con estos vocablos: BERNAJO, BARGAJOS (-AS).

(68) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., nos refiere "brujo" equivalente a "orujo".

(69) El Diccionario de la Real Academia nos presenta "trullo", de torculum, "prensa", con el significado de "lagar con depósito inferior donde cae el mosto cuando se pisa la uva".

el aire la "piedra", en tanto que baja la viga y presiona la uva. Presión que se hace directamente sobre dos filas de maderos que cubren todo el PIE="toda la uva apilada una vez pisada" (70).

El "canto" se ajusta al huso mediante una "mordaza" que lleva éste. Un orificio (= "erificio" berciano) en la piedra y tacos de madera hacen posible el perfecto ensamblaje. El huso muestra una "estría" que sostiene la poderosa "cuelga".

Depositada la uva en la "capa", esto es, en la "lagareta", se pone en función la viga. Esta aprieta una vigueta pequeña, otra mayor (=potra), otra mayor (=gocha/cocha) y otras dos vigas grandes y anchas (=aguja). Asimismo, éstas descansan sobre tablas de roble. El entablado de roble va sobre el "pie" o "queso".

Observando la viga, distinguimos la "femilla", que tiene la muesca por donde el huso ha de enroscarse (el huso va "arroscando"). Al final, se descubre una abrazadera de hierro (doble o triple) y un agujero con un eje que cruza el huso de parte a parte. Sobre el eje gira el hierro, que es asimismo el eje del cilindro de piedra. Además el huso muestra otros agujeros por donde atraviesa de lado a lado la palanca.

Al girar, chilla la madera, sobre todo con la piedra levantada.

Se colocan sobre la viga unos tajos de madera (=viguetas) bajo el nombre de SOBRECARGA, para que impida el movimiento de subida de la misma. Para RECORTAR="función que acomoda el PIE en redondo bajo la viga", se gira hasta que el "canto" toque el suelo. De este modo, la viga se levanta. Cuando la piedra está posada, no prensa. La piedra ciñe el pie tanto que después no madura el ORUJO. Mientras la viga trabaja el queso o pie no se seca. Se consiguen más grados con este "estrujamiento"=MACEAMIENTO.

Entre las variedades de PRENSA, destaco:

- a) EL ESGAÑAPERROS: anterior a la viga; lleva piedras encima en lugar del CANTO; de León.
- b) LA ESTRUJADORA: con MANILLA y RODILLOS (71).
- c) HUSO DE HIERRO: está clavado en tierra con una TUERCA y un PLATILLO encima.

4. COSTUMBRES

A.—Lagareta o lagarejo

Antes, cuando estaba de moda la cuadrilla y todavía era "rentable" ir a vendimiar, se daba la "lagareta" o "lagarejo", dentro de un ambiente de jolgorio. Los corros de "mendimiadores" o cua-

(70) Fritz KRUGER, en su opus cit., nos relata cómo se lleva a cabo este proceso: en primer lugar, los racimos cortados se llevan en cestos sujetos por una correa a la frente de los viñadores a las cubas dispuestas sobre un carro. Esta forma de llevar las cubas recuerda a los romanos. Después, o bien se estrujan los racimos con las manos sobre un soporte en forma de rejilla o de cajón (en Alentejo y Beira Baja) o se pisan con pies desnudos en una gran pila de piedra (norte de Portugal, sur de Galicia y sur de Sanabria). Lo sobrante del racimo se pone debajo de una prensa o lagar. Los tipos de prensa coinciden con los tipos de tornillos de Tras os Montes, sur de Galicia, sur de Sanabria, nordeste de León.

(71) Normalmente, en la zona berciana, se tiene manejo de la PRENSA con estos elementos: VIGA, HUSO, PIENSO, FEMILLA="pieza que hacía subir al huso". Más concretamente, en Ponferrada, conocen esta terminología: PRENSA con CORONA, PIE DE HUSO, que baja la CAMPANA mediante PINAS, y la RED.

Por Tierra de Campos, los elementos se cifran en VIGA, SOBRECARGA y HUSILLO (de madera o hierro); la "sobrecarga" puede ser de adobe.

En Vega de Infanzones, nos dan noticia del ENTREMISO="placa encima de la uva" y los MARRANOS="troncos de madera sobre la placa".

Hay otras que llevan un PALO en vez del CANTO. Al "palo" se le adhiere una "rueda de carro". Se echan piedras encima para prensar.



Lagar con la prensa apretando la uva. Viga y maderos.



Caldera y tubo de alquitara.



Parte inferior del huso, viga y piedra.

Lleva unos orificios cuadrados con PINAS de hierro. Al mover las PALANCAS saltan las "pinas" alternativamente, haciendo girar la rosca que aprieta la madera. Bajo ésta yace el "queso".

d) PRENSA DE JAULA: lleva MUELLES en sustitución de los consabidos HUSOS. drillas eran cuantiosos y estaban próximos. Cuando alguien descubría una cepa de "tinto-madrid", "tintorro" o "lagareta", no se le ocurría mejor cosa que pintar, "embadurnar" al compañero, en especial si era novato. Casi siempre provenía de una piquilla.

En las zonas cercanas a León, se nos detalla al máximo este rito. Si un chico o mozo pintaba a otro de su sexo, el objetivo se dirigía a la cara; pero si el "enemigo" recaía en una chica, su diana era la barriga. Incluso las jóvenes, con frecuencia, tomaban las riendas del juego. Triunfo de la convivencia y raigambre vendimiadora (72).

B.—La sillita

Se nos dice, no sin cierta chanza, que había quien llevaba para vendimiar una "sillita" y trabajaba tan guapamente, como un oficinista. Sólo es admisible tratándose de uva "híbrido". Son cepas que, por lo regular, están colmadas de racimos y se prestan a esta quietud.

C.—Tenadas

En Sahagún, Grajal, etc., después de la recolección, se hacían TENADAS="manojos enormes de vides", y se llevaban para las casas. Con ellas prendían lumbre en el sótano (en un sentido general, ya que todos los edificios están minados), y servían de poderosa calefacción para las GLORIAS="habitaciones superiores".

D.—Pérdida

Me contaba cierto individuo, ya mayor, que no comprendía cómo se perdían algunos kilos de uva en el proceso de elaboración. Un "terrero" o "talega" contiene veintitrés kilos. De éstos salen dieciséis litros de vino, es decir, un "cántaro". Además, hay que agregarle unos tres litros y medio de orujo, proveniente de las heces, con lo que tenemos un total de diecinueve litros y medio. ¿Dónde están los tres litros y medio que faltan?

E.—Tufo

Después de las ingratas labores de la vendimia, pisada y prensada la uva, se asila el mosto en la cuba. Y viene la fermentación. La cueva es invadida por el TUFO. Peligraba entrar en esos días. Los antiguos solían precaverse de un candil de petróleo para detectarlo. Si se apagaba, desistían de avanzar. Incluso se cuenta que, a veces, una persona era presa de la contaminación en la misma PILA, en el trasvase del mosto. Para liberarse de esa especie de veneno se quemaban manojos de vides secas=sarmientos o tenadas.

(72) Por tierras bercianas recuerdan, análogamente, el divertido juego de las MAZACULAS="especie de competición que consistía en sorprender a uno y, asiéndole de pies y manos, restregarle contra una cepa de uva tinta.

Las MAZACULAS hay que relacionarlas, ciertamente, con un antiguo juego de niños: DAR MAZACULO. Juego en el que la parte afectada era el "trasero", y consistía en encaramarse encima de otros, previa "coz", para pasar a un juego de adivinanza. Sería ilustrativo e interesante saber qué campo de los dos fue el "infectador".

Fidel GONZALEZ, en su "Vocabulario de uso frecuente en la montaña leonesa" C.S.I. Revista de Dialectología y tradiciones populares), hacen mención del "mazaculo" y nos lo refiere así: "Castigo que se da entre la mocedad al bisoño que falta a alguno de los artículos de las Ordenanzas mociles. Consiste en cogerle entre dos por brazos y piernas, levantarle unos 50 cm. del suelo y darle con sus posaderas contra la pared".

F.—Descanso

Cuando la tarde caía, la familia se reunía en casa para calmar el hambre y echar una parrada acerca de lo más novedoso y anecdótico del día. Era normal que se sentaran todos alrededor de la mesa. En esas tertulias sin prisa, se hizo carta de naturaleza la expresión "DAME EL PAJOSO" = especie de barril diminuto, de mimbre, y que, en cada casa, su capacidad estaba adecuada al número de componentes. Por El Bierzo recuerdan, análogamente, las GALOCHAS = madreñas que servían para beber.

En la mayoría de los pueblos leoneses conocen, además, las "latas" y "calderos" como trebejos indispensables de la cueva que acarrear el mosto del lagar o pilo a la cuba, normalmente.

Todo ello confirma que no se podía sacar de la cueva más vino del preciso, so pena de que se maleara, se acecara.

G.—Cortezo

Cierto día, un señor tomó dos CORTEZOS de pan y los depositó en sendos vasos de vino. Uno contenía vino de la cooperativa, y el otro, de la cosecha "casera". El cortezo del vaso de la cooperativa absorbió todo el vino, a la par que el vino de cosecha quedó íntegro. Esto nos da una idea de la química que lleva hoy el vino.

Antes, se solía rociar cada carro con un ESPINGON de metasulfito o conselvor. Era el único procedimiento químico que conocían los lagareros. Había quien se limitaba a lavar las cubas con jabón sin necesidad de echar mano de ningún conservante y nunca se le picaba el vino. A mi entender, aquí radica el que se diga del vino de cooperativa que es "cabezón", a diferencia del elaborado caseramente que, a lo sumo, puede emborrachar, pero sin hacer esos estragos dolenciales resacales.

H.—Colmo

Un vendimiador consigue acarrear unos doscientos kilos netos de uva. Las uvas son vendidas al módico precio de dos pesetas kilo, con lo que cada operario arroja un balance de cuatrocientas pesetas. Resulta que se pide esa misma cantidad, amén de la comida y el "resto" (llámese el consumo in situ de uvas y el menguado, pero apreciado, acarreo de racimos para casa). Es decir, el propietario pierde los gastos de manutención, etc.

Hay que hacer notar que el "injerto" se presta a un contingente mayor. Cuando se vendimia exclusivamente estas cepas se llega a los cuatrocientos kilos por persona.

No obstante, y puestas las cosas en su justo medio, decrece la contratación. De ahí que muchos labriegos, pequeños propietarios, en suma, deciden "excepar" sus viñedos.

I.—Temperatura

En la cueva, por término medio, hay una temperatura de quince grados. En algunos parajes es tal el calor en invierno que las paredes se agrietan, se resquebrajan. Sin embargo, y como contrapartida, por el verano, al mantenerse esta temperatura, vale como nevera inmejorable. Consecuentemente, quien tiene cueva se las amaña para hacer un merendero dentro.

Algunos discrepan en los grados de temperatura y apuntan de ocho a diez grados.

J.—Entusiasmo

Hace tiempo se vendimiaba con gran entusiasmo. Compensaba. Incluso, el vino era el recurso, único, que rentaba unas pesetas a mayores. Reinaba el compañerismo, como lo prueban esas "laga-

retas" entre distintas cuadrillas. Hasta tal punto llegaba el amor al trabajo que se hicieron máxima estos versos: "El que no atrope la de granera / no bebe vino por la mortera". Se alude claramente a la cepa de uva híbrido, que costaba Dios y ayuda desbagarla. Además, después de este trajín, se daba la "sana" costumbre de comer "sopas" de vino con mosto en la "mortera"=especie de escudilla de madera ligera, de un tamaño no despreciable.

5. FRASES HECHAS. CANCIONES

- Voy a espitar esta carral (73).
- Echar o tomar la parva (74).
- Aguas de agosto/aumentan el aceite y el mosto (75).
- Por San Miguel/prepara cestos y pies (76).
- Diome tafo a vino (77).
- Irse como una canilla (78).
- Cuenquear (79).
- Fogarear (80).
- Un bojo d'uvas (81).
- Da o tira al verde (por su agridez).
- Tiene mucha auja (=rasca, tiene calidad).
- Por San Andrés/el vino nuevo viejo (o añejo) es
- Es la sangre de Jesucristo.
- Vino tinto/de la cepa tuerta/tú que te quieres meter/y yo que te abro la puerta.
- Al pan, pan, y al vino, vino.
- Con pan y vino se anda el camino.
- Desbagar el racimo (=ir cayendo los granos de uva al suelo).
- Hacer los arroyos (=separar la uva, por medio de una zanja, al prensar).
- Hacer el rendigón; hacer el pic (=formar una especie de "queso" con la uva pisada).
- Gusto a moho.
- Te vas a quedar pa vendimiar.
- Te vas a quedar p'hacer cestos.
- Tomar la mañana (=calentarse con aguardiente).
- Ser o estar como un cesto.
- El contragiro o devaneo (=irse la viga para atrás).
- Uva a uva llenó la vieja la cuba.

(73) Sara GARCIA BERMEJO, en su opus cit., lo emplea al hablar de "espitar".

(74) Esta misma, en la obra de arriba, al mencionar "parva" nos aduce la expresión en cuestión. Generalmente, componían el desayuno "pan y aguardiente".

(75) P. C. MORAN BARDON, en su obra "Refranes y sentencias populares" (Revista de Dialectología y tradiciones populares, tomo X), nos presenta estos aforismos.

(76) Idem.

(77) Santiago ALONSO, en su opus cit., al citar "tafo".

(78) José de LAMANO y BENEITE, en su opus cit., alude, al hablar de canilla, a esta expresión refiriéndose a "enfermos que padecen disentería".

(79) El mismo autor de antes dice que "cuenquear"=lavar cubas, las cuencas.

(80) José de LAMANO, en la obra de antes, nos presenta "fogarear" con el significado de "quemar" el viñedo.

(81) Ramón LORENZO VAZQUEZ, en su opus cit., alude a "bojo", entendiéndolo por tal "cada uno de los granos de que consta el racimo".

- Estando el racimo en flor/no debe entrar ni el señor.
- En septiembre cosecha/y no siembres.
- En octubre/echa el pan y cubre.
- El agua por San Juan/quita vino y no da pan (=echa por tierra la flor).
- La cuba de buen vino/no necesita bandera.
- Vino de ojo de gallo (=entre clarete y tinto).
- Tiene l'aguja de antes (=el rasquetín, el aroma)=tiene el tono debido.
- Esto es un buen toque (=tiene calidad).
- Y hasta el sabor se marcha con la aguja.
- Este vino es transparente, se transparenta.
- Este no rasca.
- Este vino sabe a uva (=sin química).
- Tiene un dulce exquisito (=moscatel).
- Este vino enfría mucho (=asienta mal).
- Está ácido (82).
- Se vuelve.
- Deja un pelín de arrastre, una telilla, basura.
- El estello, el destello (=lo primero).
- El escobo (=lo último).
- Calzar en viejo (=podar a vara vieja).
- Majuelo de tantas cabezas (=viña de...).
- Macear (=machacar).
- Chispea en los vasines (=brilla).
- El que no se levanta luego/no toma el hervido (=hay que darse prisa).
- Este come más que vendimia (=no vale).
- Come hasta del carro (un colmo).
- Los viñales.
- Voy a la viña grande.
- Voy al bago de... (=orientación).
- Está más chupado que una carrala (=borracho).
- Tierra de amianto (=filtro de las cooperativas).
- A pellejo cerraio, y cien y pellejo (=cien cántaros).
- Dame el pajoso (=pásame el barril).
- Dos marras (=tarea equivalente a veinticinco cabezas, dos líneas. Tarea que se hace con el azadón en un día).
- En adil, holgadas (=sin trabajar).
- Excepar (=arrancar las cepas).
- Abrir el barcillar (=airearlo).
- Recortar el pie.
- Despide tufo.
- Apeguñaos (=muy trabados los granos de uva).
- Apañar cestos.
- Unos nacieron pa vendimiar y otros p'acarrear.

(82) Antonio LLORENTE, en su opus cit., hace mención de "acearse" como "aguarse, ponerse ácido".

- Al cuartilleo (=en pequeña cantidad).
- Este es vino de cepa.
- Está como su madre lo parió.
- Para bien ver (=para madurar).
- Cagar tinta (=comer mucho híbrido).
- El primer recorte (=lo primero).
- El último jugo del orujo (=lo último).
- Cinco es mucho tiro para una cepa (=cinco varas).
- Tantas cargas (=cantidad en bruto).

ROMANCE-CANCION (83)

“No plantes viña
 junto al camino
 todo el que pasa
 coge un racimo.
 Y de ese modo
 te la van vendimiando
 poquito a poco.”

CANCION (84)

“Despierta si estás dormida,
 y si no duermes ¿qué haces?
 Mira que te están cortando
 de la parra los agraces.”

6. VOCES CITADAS

—A—	Alcolera	Atestar	Bastardillo	Caldera
	Alicante	Auja	Bernajo	Calzas
Abrazadera	Alquitara		Bernia	Canilla
Abrir	Alumbrar	—B—	Bica	Cántaro
Acorrar	Alza		Bina	Canto
Acodar	Amananzal	Babolla	Blancoespaña	Cañada
Acodo	Amollonar	Babuja	Bocoy	Capa
Adil	Antuya	Bacillo	Bodega	Capotillo
Adobo	Añeja	Bago	Bojo	Cárcavo
Agar	Apañar	Baguito	Borra	Carga
Agostar	Apeguiñao	Bagullo	Borrega	Carral
Agraz	Arada	Balao	Bravo	Carrala
Aguacuba	Arambique	Balmasía	Brotón	Carreta
Aguardiente	Aramón	Banasta	Brujo	Carriego
Aguja	Arbillo	Barbado	Bucoy	Carro
Albillo	Arenoso	Barcillo		Cascajo
Alborar	Aros	Barrial	—C—	Caschojo
Alambique	Asnales	Barril		Catador
Alcabril		Bascuyo	Cabeza	Catar

(83) Ernesto NAVARRETE, en su obra “Canciones” (Revista de Dialectología y tradiciones populares, tomo III), la trae a colación.

(84) José de LAMANO, en su opus cit., hace uso de ella al tratar del “agraz”.

Cavada	—E—	—H—	Malvasía	Pámpano
Centenar	Edil	Hacho	Mamantón	Paño
Cepa	Emburrar	Hece	Mamón	Parra
Cestal	Encera(d)o	Helada	Manilla	Parva
Cesterna	Entremiso	Híbrido	Manjuelo	Patal
Cesto	Entuñarse	Holgada	Manejo	Pelín
Cestones	Envás	Hollejo	Mañuzo	Pellejo
Cierne	Escarba	Horrura	Marco real	Perfia
Cimbra	Escobajo	Hueso	Marras	Pie
Clareta	Escobejo	Husillo	Marugato	Piedra
Clarete	Escoyo	Huso	Mazácula	Pienso
Cobillo	Esgañaperros		Mazáculo	Pilo
Cocedero	Espuerta	—I—	Mendimiar	Pilón
Contragiro	(E)scabío	Injerta	Mencia	Pina
Cortezo	(E)stello	Injerto	Miedro	Pingue
Covanilla	Espingón		Mildeo	Pipa
Cuartilla	Espoyetar	—J—	Mildfú	Pipina
Cuartilleo	Esquilmar	Jerez	Mina	Piquera
Cuba	Estaca	Jimidera	Mingue	Pitón
Cubeto	Estaquilla	Jugo	Minipoda	Podadera
Cubo	Estría		Modorra	Poda
Cuenquear	Estopa	—L—	Mora	Podo
Cuero	Estrujadora	Lagar	Moratón	Poines
Cueva	Excepar	Lagarejo	Mortera	Poínos
Cunacho		Lagareta	Moscatel	Pota
	—F—	Lata	Mosto	Pozal
—CH—	Femilla	Líneo	Muesca	Prensa
Chantón	Fermentar	Linio	—N—	Prieto
Chapodar	Filoxera	Liñuelo	Nadir	Pringue
Chichorra	Filtro	Lucera	Nicho	Púa
Chupón	Flor	Lunas	Noce	Pulgar
	Floración		Noquers	Puntero
—D—	Fogarear	—LL—	—O—	—Q—
Desborre	Forcillera	Llarén	Odrina	Queso
Descargadero		Lloro	Ojo de gallo	Quilma
Descavar	—G—		Orujo	—R—
Descepar	Galocha	—M—	—P—	Racimo
Desmostar	Garnacha	Macear	Padrastró	Rafia
Destello	Gaviones	Madre	Paja	Rama
Devanar	Gloria	Majuelo	Pajoso	Rampojo
Devanar	Gotear			Rasqueta
Donciyera	Gotín			Rasquetín
Dulciyera	Guías			
	Guífos			

Recortar	Sedimento	Taponada	Tufo	Vara
Relbar	Serón	Tarrero	Trasbolillo	Vasines
Rendigón	Serpia	Telilla	Trasegar	Ventano
Repojo	Serrón	Tempranillo	Trasiega	Verdejo
Respiradero	Sobacar	Tenada	Trasiego	Vergel
Rielba	Sobrecarga	Tenadón	Trasijar	Vigueta
Rincón	Socavar	Terciar	Tresbolillo	Vinaja
Riparia	Sollejo	Terraguero		Vinatería
Rodillos	Sollojo	Terrero	—U—	Vizmar
Rucho		Tina		Viznar
Rufete	—T—	Tinaja	Ulmiento	
Rupestre		Tino	Uva	—Y—
	Tafo	Tintorro		Yeces
—S—	Talega	Toro	—V—	
	Talego	Tostadillo		—Z—
Sacavino	Talegón	Tranchete	Vainilla	
Sarmiento	Tallo	Trullo	Vallao	Zapoda

7. BIBLIOGRAFIA Y FUENTES CONSULTADAS

0.—EL PUEBLO: La fuente más genuina y auténtica. Ellos han hecho posible este trabajo de investigación.

1.—ALONSO GARROTE, Santiago: "Dialecto vulgar leonés hablado en Maragatería y tierra de Astorga". Revista de Filología española. Anexo XXXVI.

2.—KRUGER, Fritz: "El léxico rural del Noroeste ibérico". Revista de Filología española. Anexo XXXVI.

3.—LAMANO Y BENEITE, José de: "El dialectalismo vulgar salmantino". Accésit de la Real Academia. Imprenta El Salmantino.

4.—GONZALEZ, Fidel: "Vocabulario de uso frecuente en la montaña leonesa". Revista de Dialectología y Tradiciones populares. Tomo XXV.

5.—MOLINERO, Manuel: "Algunas voces de Zamora". Revista de Dialectología y Tradiciones populares. Tomo XVIII.

6.—MORAN BARDON, P. C.: "Refranes y sentencias populares". Revista de Dialectología y Tradiciones populares. Tomo V.

7.—NAVARRETE, Ernesto: "Canciones". Revista de Dialectología y Tradiciones populares. Tomo III.

8.—GARCIA BERMEJO, Sara: "Contribución al vocabulario de Tierra de Campos". Revista de Dialectología y Tradiciones populares. Tomo II.

9.—LORENZO VAZQUEZ, Ramón: "Contribución al léxico gallego". Revista de Dialectología y Tradiciones populares. Tomo XXV.

10.—LLORENTE MALDONADO DE GUEVARA, Antonio: "Estudio sobre el habla de la comarca ribereña del Duero". C.S.I.C. Colegio Trilingüe de la Universidad de Salamanca.

11.—REAL ACADEMIA DE LA LENGUA: "Diccionario de la lengua española". Madrid, 1970.