

BERCEO	129	9-39	Logroño	1995
--------	-----	------	---------	------

APROXIMACIÓN AL LÉXICO DE LA VINIFICACIÓN TRADICIONAL EN LA RIOJA

Aurora Martínez Ezquerro*

RESUMEN

El presente artículo constituye un acercamiento, desde la perspectiva dialectológica, al estudio del léxico de la elaboración tradicional del vino en La Rioja. La realización del mismo se ha desarrollado en dos fases. La primera o trabajo de campo ha consistido en la recogida del léxico vivo de la vinificación, para ello se han realizado encuestas "in situ" a personas que elaboran el vino de forma artesana. Los puntos seleccionados –Haro, Villamediana y Alfaro– son representativos de las tres zonas que conforman la provincia. La segunda fase, es decir, la organización de este material, se ordena en dos apartados que configuran este artículo: el primero es la exposición del corpus de forma descriptiva –se explica el proceso vinícola respetando el discurso del hablante, puesto que es ahí donde las voces encuentran su sentido, es el habla viva actual expuesta de forma real–; y el segundo es el trabajo puramente lexicográfico, contiene el vocabulario de los términos anteriormente expuestos, ordenado alfabéticamente y completado con voces procedentes de diccionarios, léxicos o trabajos dialectológicos de La Rioja, Navarra, Aragón, Soria, Burgos y Álava. Este campo semántico ofrece una gran riqueza terminológica puesto que La Rioja es zona vinícola por excelencia y, además, contiene elementos enraizados en la cultura popular que, indudablemente, lo caracterizan.

Palabras clave: léxico, vinificación, tradicional, La Rioja.

Le présent article constitue une approche, du point de vue de la dialectologie, de l'étude du lexique de la fabrication du vin à La Rioja. La réalisation de ce travail a connu un développement en deux étapes. La première, considérée comme travail du champ, a consisté dans un recueil du lexique vivant de la vinification; on a réalisé pour cela des enquêtes in situ à des per-

* Licenciada en Filología Hispánica por la Universidad de Zaragoza. Profesora de Lengua Española y Literatura del I.E.S. "Gonzalo de Berceo" de Alfaro e Investigadora Agregada del Instituto de Estudios Riojanos. Su Tesis doctoral constituye un exhaustivo estudio del léxico romance riojano del siglo XIII.

sonnes qui fabriquent du vin de manière artisanale. Les endroits choisis –Haro, Villamediana et Alfaró– représentent les trois zones de la province. La deuxième étape, c'est-à-dire, l'organisation de ce matériel, se compose de deux sections, qui constituent l'ensemble de cet article: la première est l'exposition du corpus de manière descriptive –on explique le processus vinicole en respectant le discours du sujet parlant, puisque c'est là que les voix trouvent leur sens, c'est la parole vivante actuelle exposée avec fidélité–; la deuxième est le travail purement lexicographique, qui contient l'ensemble des termes antérieurement exposés, ordonné alphabétiquement et complété avec les mots tirés de dictionnaires, de lexiques ou de travaux dialectologiques sur La Rioja, Navarra, Aragón, Soria, Burgos et Álava. Ce champ sémantique présente une grande richesse terminologique, car La Rioja est une région vinicole par excellence et, en plus, contient des éléments enracinés dans la culture populaire qui, sans doute, le caractérisent.

Mots clé: lexique, vinification, traditionnel, La Rioja.

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Objeto de estudio

El presente trabajo constituye una aproximación al léxico de la elaboración tradicional del vino en La Rioja. En él se recogen y analizan los términos empleados en este campo semántico.

A través de esta exposición, pretendemos mostrar el habla viva de manera real y, asimismo, fijar por escrito un caudal léxico que, poco a poco, desaparece o se modifica.

Hasta el momento, pocos estudios han sido abordados sobre el tema y referidos a La Rioja con rigor filológico. Constituye una excepción la obra publicada, hace treinta y dos años, por Recuenco¹; es un vocabulario que comprende más de ochocientas voces de la industria vitivinícola riojana. Este acervo léxico se ha nutrido de fuentes vivas –a falta de bibliografía, como indica el propio autor–: los términos recogidos proceden de encuestas realizadas a bodegueros y cosecheros de los principales centros vinícolas. El resto de publicaciones de interés lingüístico está formado por una serie de breves artículos y algún glosario incluido en obras de carácter divulgativo.

Si bien este artículo constituye un modesto acercamiento –dadas las limitaciones de espacio– al rico repertorio léxico que ofrece la vinificación tradicional en nuestra región, esperamos que tan breve y, juzgamos, sugerente apunte sea capaz de despertar interés en futuros investigadores.

1.2. Metodología

La elaboración del presente artículo se ha realizado en dos fases, cada una de ellas con la metodología correspondiente.

1. RECUENCO, Pedro Sch. P.: *Terminología vitivinícola riojana*. Logroño, Cámara Oficial de Comercio e Industria de Logroño, 1963.

La primera fase ha consistido en recoger el léxico vivo de la vinificación tradicional riojana a través de conversaciones semidirigidas realizadas a personas que conservan este método de elaboración. Es el "trabajo de campo" cuyos materiales se han recopilado "in situ", es decir, en las correspondientes bodegas. Los puntos geográficos seleccionados -Haro, Villamediana y Alfaro- son representativos de las tres zonas en las que se divide La Rioja

Para la elección de los informantes se han tenido en cuenta los requisitos básicos de cualquier encuesta dialectal que, como sabemos, se fundamentan en la perspectiva diatópica (han nacido y residen habitualmente en el pueblo, sus padres y familiares son oriundos, no han trabajado nunca fuera de la localidad, no han estado ausentes de la misma durante largos períodos y conviven habitualmente con personas del lugar) y en la perspectiva diastrática (seis hombres -dos por población y encuestados simultáneamente-, edades comprendidas entre los 65 y 80 años, instrucción primaria, y de profesión labradores y bodegueros).

En cuanto a la temporización, el material se ha recogido en dos sesiones de dos horas para cada pueblo, lo que suma un total de doce horas.

El corpus recopilado se ha obtenido a través de la denominada "encuesta semidirigida", esto es, se formularon preguntas de forma indirecta para no dar pistas, sin forzar a los encuestados y permitiendo que ellos desarrollen una conversación espontánea -esto se aprecia claramente en la transcripción de los discursos que se ofrece en el siguiente apartado-. Todos los datos recogidos han sido anotados en presencia de los informantes, sin que esto haya restado naturalidad alguna.

Con la intención de comparar dos sincrónas, hemos elegido personas de 65 años en Haro y Villamediana, localidades en donde pervive con más intensidad la elaboración tradicional; en Alfaro, en donde no se observa esta acusada tradición vinícola artesana, los encuestados, de 80 años, nos han brindado la posibilidad de comprobar su progresiva desaparición, pues ellos mismos, conscientes y testigos de la evolución de este proceso, retrotraen 30 años los datos ofrecidos.

La segunda fase ha consistido en la organización de este repertorio léxico, con el fin de presentarlo ordenadamente. Es el "trabajo de mesa". La exposición de este material se divide en dos apartados que constituyen el presente artículo.

En la primera parte hemos utilizado el método descriptivo: desarrollamos de forma narrativa los tres discursos ofrecidos por los informantes -hemos expuesto las localidades separadamente con el fin de transcribir con fidelidad las peculiaridades de cada zona-, en ellos se explican las labores propias de la vinificación, es decir, las voces se describen en su contexto. Los vocablos tomados directamente de los encuestados y estudiados, posteriormente, en el vocabulario, se escriben en letra cursiva. Asimismo, se transcriben entrecuilladas palabras, frases y expresiones que, aunque no se profundiza en ellas por no considerarse específicamente del campo semántico estudiado, resultan interesantes para caracterizar el habla de la zona. También hemos soslayado, para no extendernos demasiado, algunos campos asociativos como son: las clases de uva, las partes de la bodega, las medidas, los recipientes y los utensilios en general, y la venta.

En la segunda parte, según el método lexicográfico, presentamos el vocabulario en el que figuran, ordenados alfabéticamente, los términos del capítulo anterior consignados en letra cursiva. Se completa este repertorio con otras voces procedentes de diccionarios, léxicos o trabajos dialectológicos de las zonas circundantes.

2. DESCRIPCIÓN DE LA ELABORACIÓN DEL VINO

2.1. Haro*

Tras un año de duro trabajo en el campo, llega la vendimia en el mes de septiembre.

Los vendimiadores cortan la *uva* con tijeras y "corquete" -pequeña hoz-, la depositan en unas "comportas" o cestos de madera de chopo, previamente mojadas para que las tablas queden ajustadas y no se salga el mosto, las colocan en los carros o en las "galeras" y se transportan a los *lagos*.

Por una ventana se echa a los *lagos* la *uva* contenida en las "comportas", para ello se utilizan unos "bieldos". El *lago* ha sido lavado previamente: "Hay que ser curioso para el vino". Esta labor se lleva a cabo con una manguera y con unos cepillos: se frota las paredes del depósito y el "culo del lago, y después se dan dos manos de tartárico que lo saca todo, porque se mete alguna suciedad; la *bodega* cría un *cano* en las paredes del *lago*, si no está limpio se vuelve el vino, *se canece* y hay que tirarlo porque es *vino picado*".

Cuando se va llenando el *lago*, se esparce y reparte la *uva* de modo uniforme. El *lago* como mejor *trabaja* es lleno. Después, según el peso, se añaden unos gramos de *meta* o *metasulfito* para combatir las impurezas. Es conveniente echar todos los días *uva* y *pisarla* cada noche.

"Se *envuelve* o mezcla el *blanco* y el *negro* porque el *vino* sale con más brillo y más bonito. Para *tinto* está todo junto; en cambio, para *clarete* y *blanco hierva* el *vino* solo, quitado de la *uva*, y hay que *presarlo* lo antes posible; para *clarete* se echa más de *blanco* que de *tinto* y se *pressa* según viene".

Al bajar a *pisar* las *uvas* del *lago*, hay que guardar ciertas precauciones: "Según empiezan a *hervir* aquello se pone al cien y si tiene ventilación, se lleva el *tufo*; pero si es un calado, que está cerrado, no hay quien baje". Antes de *hervir* el *lago*, se coloca un ventilador o se queman gavillas de sarmientos cuyo humo hace desaparecer el *tufo*.

"Cuando va la *uva* entera, el *vino* se queda abajo; cuando empieza a *hervir*, el *vino* sube arriba. Se tira diez días. Los *granos* al *hervir* revientan y sale el *mosto*". Es práctica habitual hacer agujeros u hoyos sobre las capas de la *uva* y *pisar* con fuerza, con el fin de facilitar que el *vino* suba a la superficie.

El primer vino que se obtiene es la *lágrima*: "Antes se ponía aparte porque los vascos lo compraban porque tenía mucho *grado* y mucho *color*". El mejor *vino* es el del *centro*, es la fracción que se obtiene con el pisado, y el último es de *pressa* que "sale obligado".

El *vino hierva* la primera vez "en la *uva* y es lo que le da *color*", y la segunda es la "*fermentación manoláctica* que *hierva* fuera de la *uva* y se queda *seco* el *vino*, sin azúcar". Cuando comienza la ebullición, se forma en la superficie el *barraco* o sombrero. Al terminar de *hervir* el *vino*, *se asienta*: "Se quita toda la espuma, pero tiene olor al *tufo* al estar recién hecho". Para que el *vino* consiga más *color* hay que *remontar*, esto es, "sacar por la canilla y echarlo otra vez al *lago*".

Hay veces que "*se sobra* el *lago* porque da a *hervir*", en ese caso es preciso colocar encima del mismo unas tablas para que no salga el *líquido*.

Para saber si la *uva* del *lago* está en su punto, se emplea un aparato denominado "pesamostos" o mustímetro que mide la cantidad de azúcar que tiene el *mosto*: "Es mejor

* Agradecemos la atenta colaboración que Bodegas "Muga" (Haro) nos ha prestado para la elaboración del presente apartado.

hacerlo un poco antes de que *se mueva*, que deje de *hervir*, porque coge más *agujas* o *agujillas* y el *vino* es más *duro*".

Después de que *hierve*, a los ocho o diez días, se coloca dentro del *lago* una gavilla de sarmientos en la boca del "canillero", se sujeta con una teja y dos guijas para que no flote; de este modo se frena la fuerza con que sale el *líquido* y hace de filtro, entonces se realiza la *trasiega*: se *da canilla* al *lago*, el *vino* sale por el "canillero" y cae al depósito; el *orujo* se queda en el *lago* y se saca por una puerta para, posteriormente, llevarlo a la *prensa* o *trujal*. Después de *prensado*, las *orujas* y las *lías* o *heces* -"es todo barro, la suciedad del vino, la *madre*, trozos de *pellejo* y las *pitás* de la uva"- se entregan a la fábrica de alcoholes que está en Cenicero.

Antes de *trasegar* el *vino* a otras *cubas*, es necesario que éstas hayan sido desinfectadas, esto se realiza "azufrando la barrica" con unas pastillas que se queman en su interior.

"Cuando el *vino* tiene dos meses hechos, hay que hacer una *trasiega* o *dar vuelta*, que se hace con la menguante, para quitarle la porquería porque con el calor se calienta el *vino* y *se vuelve*". Suelen darse dos *trasiegas* cuando está más de un año. Si es *vino joven* o *vino del año*, se dan tres *trasiegas* al año. Se deja reposar en las *cubas* para que *se asiente*. Hay que rellenarlo un poco porque merma, debe estar lleno para que no entre aire y no *se pique*. "En veinte días se pone bonito".

Es conveniente *jarrear* el *vino*, es decir, introducir un jarro o vaso por la boca del depósito y mover el líquido para que no se críen *flores*.

Cuando el *vino* no *se aclara*, *decanta* y aparecen las *poses*.

Antes era costumbre "abrir un envás", una taberna donde se vendía vino para llevar y también se podía consumir "por vasos"; para identificar este lugar se colgaba una rama de olivo en la pared y un cartel que decía: "Se vende vino de cosechero". Los *cosecheros* hacen *vino* en casa y lo venden; los *vinoteros* simplemente comercian con él, sin haberlo elaborado en la mayoría de los casos.

2.1. Villamediana

En la vendimia, los "cortadores" cortan la *uva* con "corquettes" y tijeras; antes ésta se depositaba en unos cestos grandes o "cunachos", donde previamente se había colocado un saco o un trozo de cinc en el fondo para que no "escurriese el caldo" y, a medida que se iban llenando, se "sacaban a los comportillos de madera".

Antiguamente "se acarrea la *uva* a estilo carga", es decir, con caballerías que conducían carros de yantas de hierro: "Las caballerías llevaban dos "comportas", porque eran más planas, con una "salma" de madera". Y lo conducían a la *bodega*.

Ya habían sido lavados los *lagos* -antes eran de piedra, ahora son de cemento u hormigón- y los *cubos* -de madera- con agua y cepillo o escoba, para quitar la tierra, los restos del año anterior y la *alumbre* que queda en las paredes.

Se echa la *uva* por una ventana o "trampera" utilizando "una canal de madera", si el *lago* está retirado de la pared, y "una canalita", si no se acopla bien el *cuvo*. Es preciso que los *cubos* estén previamente mojados, porque si no "están flojos y se sale el *líquido*".

Antes, en muchos *lagos* se hacía "aparcería": cada uno echaba su parte y luego se repartía proporcionalmente el *vino* obtenido entre los "aparceros".

Al *lago* hay que echarle siempre *uva*, introducirse en él e igualarla con un "horquillo"; es conveniente *darle una pisada* antes de que empiece a *fermentar* y *pisarlo* todos los días.

Se le añaden unos gramos de *metasulfito* para combatir las impurezas. Si se queda lleno el *lago*, hay que dejarlo que *trabaje* unos días, mientras tanto, el "*tufo* no deja que haya acidez". Es costumbre entrar al *lago* con una cerilla para prevenir el efecto del *tufo*. Se deja *posar* el *lago* unas jornadas y cuando *va de baja* o "*para de fermentar*", hay que *pisarlo* y *cavarlo*, es decir, mover el contenido con un "*horquillo* y un *arpa* para que no críe mosquitos ni acidez".

Cuando termina de *fermentar*, se extrae el *líquido* por el "*canillero*" para trasladarlo a la *cuba*; delante del "*canillero*" se coloca una gavilla de sarmientos para que haga de filtro y retenga el *orujo*.

El primer *vino* que se obtiene con el propio peso de la *uva* es la *lágrima*, y cuando mana, se dice que el *lago llora* o *sangra*. La siguiente labor es la *remangada*, realizada para trabajar las *vinazas*; consiste en *remontar* o amontonar a un lado del *lago* o *tino* dos partes de *uva* encima de la otra hasta descubrir el fondo sobre el que se *hace un pie*: "Según se *remonta* la *uva*, se *va pisando*". Al día siguiente, se vuelven a cambiar las *vinazas* de pared y se *hace el trespié* "entre tres o cuatro hombres y se *pisa* la *vinaza*". De esta forma se obtiene el *vino de remangada*, *pie* y *trespié*, respectivamente: "El *trespié* se hace por la mañana; el *pie*, por la mañana; y la *remangada*, por la tarde". Los restos formados por el *raspón* y los *orujos* son las *vinazas*.

Cada *lago* pesa sus *vinazas* y después se llevan a la *prensa*: "En el pueblo había tres prensas que hacían las labores cobrando". El resto de las *vinazas* se vende a las alcoholeras. También solían emplearse como abono.

El *ojogallo* y el *clarete* "se hacen sin la *vinaza*: se *va prensando* según sale en el *lagar* y *va a la cuba*", al no *fermentar* con el *raspón*, no tiene *color* como el *tinto*. El *ojogallo* es menos rojo que el *tinto* y más oscuro que el *clarete*. El *tinto* permanece en la *cuba* más tiempo. "Se *hace clarete* o *blanco* de capricho, pero aquí *tinto*".

Durante la *fermentación tumultosa*, mientras *están trabajando* las *cubas*, "se ve que están burbujando y a veces *se sobran*". Cuando el *vino* ha realizado la *fermentación*, se *trasiega* a *cubas* de madera, previamente desinfectadas con "*pajuelas*" o pastillas de azufre: "Se *trasiega* de una *cuba* a otra y se le *va quitando la hez* o la *madre*". Así el *vino posa* y completa su maduración.

Es conveniente *mover la boca* o *jarrear*, es decir, introducir un vaso o jarro en el depósito del *vino* con el fin de mezclarlo y que no se enmohezca la parte superior: "para que no se críen *flores*". Esto se hace principalmente cuando se trata de *vinos bajos*, que son más propensos a formar esta ligera capa blanca de naturaleza microbiana.

El *vino*, aunque sea *viejo*, tiene tres *movimientos* al año: "El primer *movimiento* es en primavera, al brotar la *viña*; el segundo, al cuajado de la *viña*: cuando la flor cuaja y se hace grano; el otro, al enverar, en el *envero*".

Hay *vinos* que *se vuelven* o *se enturbian*; es el *vino turbio* que tiene *posos* o impurezas, es un *vino enfermo* porque no ha hecho bien la *fermentación*: "Hay años que tarda a *aclararse* la *uva* y *se enturbia*, es la *torna* del *vino* y se *arregla* con sulfuroso".

Los *vinos* suelen *depositar*: "Crían *poses*, que en *vinos* embotellados es algo de corcho".

El *vino picado* o *apuntado* tiene sabor a vinagre: "Es por dejar hueco en la *cuba* y aumenta la acidez volátil, es un *vino* sin *viveza*".

El *vino está embocado* o *tiene boca* "cuando se queda dulce y es porque no ha hecho la *fermentación* bien".

El *vino seco* tiene poco azúcar.

El *vino nuevo* "es del año: vendimiado en octubre y hasta otro octubre; el *vino viejo*, cuando es de a partir de un año".

Los *vinos blandos* han perdido gas carbónico, "son los de Rioja Alavesa, la acidez fija es más alta que aquí".

Los *vinateros* venden vino, aunque no lo elaboren.

2.3. Alfaro *

Se realizaba la "vendema" en el mes de septiembre.

La acción de recolectar uva es "vendemar" y se procedía de la siguiente manera: se cortaba la *uva* con "gabinetes" o "corquettes" y unas tijeras, de esta labor se encargaban los más jóvenes; la *uva* cortada se depositaba en unos cestos grandes, y a medida que éstos se iban llenando, los mayores "salían a los comportillos" a "sacar *uva*", es decir, al lugar donde estaban estos recipientes circulares de madera, por lo general de chopo, que habían sido remojados previamente en el río "para que se hincharan y no saldría el *mosto*".

La *uva* era transportada desde las viñas al *lagar* en los "comportillos", que se cargaban en la "galera" -cabían unos veinte- o antiguo carro de cuatro ruedas con yantas de hierro. En el *lagar* -de cemento- o *tino* -de madera-, que habían sido limpiados previamente con agua y escobas duras para sacar los residuos de polvo o de tierra, había que prevenir la humedad porque podía *canecerse* la *uva*: "Había que esmerarse mucho para que no cogiese gusto, porque incluso *se volvían vinagre* las *uvas* y el *vino* sabía *lleco*, se picaba por la mala limpieza de las *cubas*, que se quedaban *canecidas*".

En la *bodega*, lugar donde se elabora el *vino*, se hallaba el *lagar* de cemento, situado a metro y medio o dos de altura; por una ventana se iba echando la *uva* "toda mezclada". Según iba cayendo, debía estar lleno porque era como mejor *trabajaba*, se colocaban unas tablas encima para aplastar, esparcir y repartir la *uva* de modo uniforme por toda la superficie. La *uva se pisaba* y el *caldo* quedaba en el fondo, por ello era preciso *levantarlo*, es decir, mover la *uva* con el fin de que el *mosto* subiese a la superficie para que cayeran al fondo *raspa*, *orujo* y *vino* mezclados.

Una vez llenado y *pisado* el *lagar*, era conveniente echar todos los días *uva* y *pisarla*; se dejaba *fermentar*, *cocer*, *hervir* o *mover* cinco o seis días para que la *uva* perdiera azúcar, entonces la *brisa* subía y quedaba en el fondo el *caldo*.

Para *vino claro* o *rosado*, las *uvas* iban a la *prensa* y de ahí a las *cubas*, no cogían *color* al no *fermentar* con las *raspas*: "Al *cocer* con la *brisa*, el *vino* tomaba *color*". Se elaboraba poco *blanco* y *clarete*.

La primera *fermentación* se producía en el *lago* -dentro de éste se colocaba una "samanta de sarmientos en la boca del canillero", sujeta con dos piedras, que frenaba la fuerza con que salía el *vino* y hacía de filtro evitando la aparición de *orujo*, es decir, posos e impurezas del *mosto*- y cuando ésta terminaba, *se daba canilla* y *lloraba el lago*; el *caldo* pasaba a las *cubas*, pero sin llenar, porque luego se completaba con *vino de prensa* "que es más inferior". Los restos que quedaban eran las *madres*, *heces* o *posos*.

* El presente apartado recoge la elaboración artesanal del vino tal y como se realizaba en la zona hace unos treinta años. Actualmente, este método se halla en proceso de desaparición.

El primer *vino* que salía era *lágrima* -en el *lagar* "se dejaban unos tablones sin uvas, se iban cambiando de sitio y así salía más *lágrima*"-; el segundo era *prensa*, y a partir del tercero era *repreña*.

Durante la *fermentación*, la *uv* experimenta una serie de transformaciones químicas, con desprendimiento de gas carbónico; este gas es conocido con el nombre de *tufo* y para prevenirlo "se metía un candil y si se apagaba no se podía entrar porque se podía uno asfixiar".

Una vez *fermentada* la *uva* en las *cubas*, venía la segunda *fermentación*: el *vino* pierde el azúcar y se convierte en alcohol. "Si tenía mucho azúcar, *estaba trabajando* un mes, porque *estaba hirviendo*"; se dejaba en reposo una temporada y, antes del verano, *trasegaban*: "Se hacía un *trasego* en abril, porque en verano *se movía* el *vino*".

Si la capa de arriba se *esvinagraba*, hacían un agujero con un "pozal", cogían el *vino* y lo *chaparreaban* para que no se quedara *seco*.

La *brisa*, que era *orujo* y *raspa*, la llevaban a la *prensa* y extraían el *caldo*; quedaban los restos de la *raspa*, el *orujo* y la *pipa*. Había que fregar el "pocillo" donde caía el *vino de prensa*; después, con una bomba o con "pellejos" o "pellejas" -pieles de cabra cosidas al revés-, lo trasladaban a las *cubas*. En el *aposamiento* o *aposo* quedaban las *heces*, las *madres* o los *posos* que, tras volver a *prensar*, llevaban a las alcoholeras.

Si se empezaba la "barrica" y no se consumía todo, el *vino se perdía*.

El *vino envejecido* es el que permanece más de un año en la *cuba*; el *vino del año*, en cambio, no está más de un año.

Algunas veces el *vino dulceaba*, era debido a que no *había fermentado* bien y tenía exceso de azúcar.

"Después del *trasego*, se esperaba y a vender. Se quitaba el *vino* en el año porque había que tener todo limpio para el año siguiente. Los *vinateros* vendían *vinos* buenos cuando la cosecha era buena".

Era costumbre abrir una "cantina" en el portal de la casa o en un local cercano, se reconocía porque tenía colgadas en la pared unas "matas de fendoz o venenazo", y cuando vendían todo el *vino*, se cerraba. También había "tabernas", locales estables donde se vendía el *vino* por "cántaras, litros o vasos".

3. VOCABULARIO

3.1. Contenido

En el presente vocabulario se recogen ordenadas alfabéticamente todas las voces del apartado descriptivo anotadas en letra cursiva.

Cada entrada se estructura en varias partes. En primer lugar, se define la palabra y seguidamente se consignan una o dos iniciales que corresponden a las localidades seleccionadas (H. = Haro; V. = Villamediana; A. = Alfaro) y se remite, en consecuencia, al subapartado descriptivo en el que figura la voz; cuando no existe esta referencia alfabética es porque se trata de un término común a los tres pueblos. En segundo lugar, se procede al co-tejo de la entrada con *DRAE*², si bien no se indica expresamente en algunos casos por no considerarse pertinente. No obstante, todas las voces del presente vocabulario han sido

2. REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid, Espasa-Calpe, 21ª ed., 1992.

confrontadas con este diccionario puesto que constituye obligado punto de referencia en un estudio lexicográfico de esta naturaleza. En tercer lugar, se ilustran los artículos con palabras de la provincia de La Rioja y de otras áreas circundantes. Para ello se han consultado diccionarios, vocabularios, glosarios y obras dialectales procedentes de estas zonas. El orden de presentación de este cotejo es el siguiente: La Rioja, Navarra; Aragón, Soria, Burgos y Álava. Los términos recogidos en estos estudios aparecen precedidos de la región que los identifica y del nombre de su autor. Consideramos que señalar las coincidencias o divergencias de forma o de significado ofrece un elemento imprescindible para el estudio de las voces y ayuda al conocimiento más exacto de la repartición geográfica del léxico.

Exponemos a continuación, de forma sucinta, la bibliografía utilizada. Para el dominio riojano, hemos consultado, en primer lugar, los dos léxicos generales conocidos: la "Contribución al estudio del vocabulario de La Rioja", de José Magaña³; y el *Vocabulario Riojano*, de Cesáreo Goicoechea⁴, éste incluye las 405 entradas que, a finales del siglo XVIII, publicó el Padre Fray Manuel de Echevarría bajo el título *Diccionario etimológico de voces provinciales de Rioja*⁵. Asimismo, examinamos la *Terminología vitivinícola riojana*, de Pedro Recuenco⁶; *Matute y su léxico (Logroño). I. Labores agrícolas*, de Claudio García Turza⁷; el "Vocabulario sobre vitivinicultura en la Rioja Alavesa", de Leonor Vargas⁸; el *Vocabulario calagurritano. Voces del pueblo*, de Félix Manuel Martínez San Celedonio y M^a. Jesús del Rincón Alonso⁹; *El habla de Anguiano*, de Ana M^a. Echaide y Carmen Saralegui¹⁰; el "Vocabulario de la Cuenca del río Oja", de José Juan Bautista Merino Urrutia¹¹; y el *ALEANR*¹².

Para el dominio navarro, hemos contado con el diccionario de José M^a. Iribarren¹³ y con "El léxico de la viticultura en Olite (Navarra)", de Ana María Echaide¹⁴.

3. MAGAÑA, José: "Contribución al estudio del vocabulario de la Rioja". *RDTP*, IV, 1948, 266-303.
4. GOICOECHEA, Cesáreo: "Vocabulario riojano". Madrid, *BRAE (Anejo VI)*, 1961, 215-241.
5. El manuscrito en su forma original se conserva en la biblioteca del convento de los Rdos. PP. Misioneros del Inmaculado Corazón de María, de Calahorra. De él existe otra copia textual, hecha por el Rvdo. D. Pedro González y González, cronista que fue de la provincia de Logroño, y que actualmente se guarda en la biblioteca de lo que era la Excma. Diputación de Logroño.
6. RECUENCO, Pedro Shc. P.: *Terminología vitivinícola riojana*. Logroño, Cámara Oficial de Comercio e Industria de Logroño, 1963.
7. GARCÍA TURZA, Claudio: *Matute y su léxico (Logroño). I: Labores agrícolas*. Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 1975.
8. VARGAS, Leonor: "Vocabulario sobre vitivinicultura en la Rioja alavesa". *Berceo*, 43, 1957, 255-260.
9. MARTÍNEZ SAN CELEDONIO, Félix Manuel y RINCÓN ALONSO, M^a Jesús: *Vocabulario calagurritano. Voces del pueblo*. Calahorra, Gráficas Isasa, 1991.
10. ECHAIDE, Ana María y SARALEGUI, Carmen: *El habla de Anguiano*. Logroño, Instituto de Estudios Riojanos, 1972.
11. MERINO URRUTIA, José Juan Bautista: "Vocabulario de la Cuenca del río Oja". *Berceo*, 85, 1973, 228-282.
12. ALVAR, Manuel (con la colaboración de A. LLORENTE, T. BUESA y E. ALVAR): *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Aragón, Navarra y Rioja*. Madrid-Zaragoza, 1979-1982, CSIC. Tomo II. Industrias relacionadas con la agricultura. Láminas 230-341; Mapas 186-273.
13. IRIBARREN, José M^a: *Vocabulario navarro*. Pamplona, Príncipe de Viana, 2^a ed., 1984.
14. ECHAIDE, Ana María: "Léxico de la viticultura en Olite (Navarra)". *Príncipe de Viana*, CXIV-CXV, 1969, 147-178.

Para el territorio aragonés, consultamos los diccionarios de Jerónimo Borao¹⁵ y Rafael Andolz¹⁶.

Para la provincia de Soria, hemos utilizado los "vocabularios populares" de Gervasio Manrique¹⁷ (señalados como I y II, respectivamente).

Para el dominio burgalés, consultamos *El habla de la Bureba. Introducción al castellano actual de Burgos*, de Fernando González Ollé¹⁸.

Del entorno alavés examinamos las obras lexicográficas de Federico Baráibar y Zumárraga¹⁹ y de Gerardo López de Guereñu²⁰.

3.2. Vocabulario

aclararse

'purificarse el vino, posándose las partículas sólidas que lleva en suspensión'. H. y V. Cfr. *enturbiarse*.

Viene a coincidir con DRAE en la 16ª. acep.

RIOJA (G. Turza), *aclarar, clarificar* 'purgar de heces el vino'.

aguja

Agujilla (cfr.).

agujilla

'gas carbónico que tienen algunos vinos'. H. Cfr. *aguja y vino duro*.

DRAE, *vino de agujas* 'vino raspante o picante'.

RIOJA (Recuenco), *aguja, agujetas* 'dícese que un vino tiene agujas cuando lleva gas carbónico disuelto (Rioja Alta)'. (G. Turza), *vino de agujas, vino de agujetas, vino de raspe* 'clase de vino que raspa o pica'.

BURGOS (G. Ollé), *agujetas* 'sabor picante del vino'.

alumbre

'sulfato que se halla en los depósitos del vino, una vez vaciados éstos, y que se caracteriza por el brillo cristalino que producen sus sales'. V.

DRAE recoge *alum* (Ar. y Murc.) y *alumbre*.

ARAGÓN (Borao) y (Andolz), *alum* 'alumbre'.

ÁLAVA (Baráibar), *alún* 'alumbre'.

15. BORAQ, Jerónimo: Diccionario de voces aragonesas. Zaragoza, Imprenta del Hospital Provincial, 2ª ed., 1908.
16. ANDOLZ, Rafael: *Diccionario Aragonés*. Zaragoza, Librería General, 2ª ed., 1984.
17. MANRIQUE, Gervasio: "Vocabulario popular comparado de los Valles del Duero y del Ebro". *RDTP*, XII, 1956, 3-53.
- "Vocabulario popular de la provincia de Soria". *RDTP*, XXI, 1965, 380-412.
18. GONZÁLEZ OLLÉ, Fernando: *El habla de la Bureba. Introducción al castellano actual de Burgos*. Madrid, RFE (Anejo 78), 1964.
19. BARÁIBAR Y ZUMÁRRAGA, Federico: *Vocabulario de palabras usadas en Álava (y no incluidas en el DRAE 13ª ed.)*. Madrid, Establecimiento tipográfico de Jaime Ratés, 1903.
20. LÓPEZ DE GUEREÑU, Gerardo: *Voces alavesas. Euskera*, III, 1958, 173-367.

año

Vino del año, cfr. *vino*, 1ª. acep.

apagarse

‘perder *viveza* el color del vino, tornarse claroé. V. Cfr. *viveza*.

DRAE, 7ª. acep., Pint. ‘rebajar en los cuadros el color demasiado vivo o templar el tono de la luz’.

aposamiento

Aposo (cfr.). A.

aposo

‘asentamiento, acción y efecto de posarse, tratándose de líquidos’. A. Cfr. *aposamiento* y *asentarse*.

apuntado

Vino apuntado, cfr. *vino*, 2ª. acep.

asentarse

‘tratándose de líquidos, posarse’ (DRAE, 8ª. acep.). H.

ÁLAVA (Guereñu), *asentar* ‘hacer buen provecho la comida’.

baja

Ir de baja ‘dícese del mosto cuando, una vez fermentado, disminuye de volumen debido a la pérdida de gases en suspensión’. V.

RIOJA (Recuenco), *estar de baja*.

bajo

Vino bajo, cfr. *vino*, 3ª. acep.

barraco

‘espuma producida por la uva en la primera fermentación’. H.

DRAE no recoge esta voz.

RIOJA (Recuenco), ‘por Rioja Alavesa, espuma producida por la uva durante la primera fermentación’. (G. Turza), *berraco*, *espumaraje*, *madres*, *maleza* (2ª. acep.) y *poses* ‘heces del vino’. (Vargas).

ÁLAVA (Gureñu), *verraco* ‘espuma producida por la fermentación de las uvas antes de ser pisadas en los tinós, lagos o lagares’.

blanca

Uva blanca, cfr. *uva*, 2ª. acep.

blanco

1. *Blanco* 'dícese de la *uva blanca* en general'. Cfr. *blanca*.
2. *Vino blanco*, cfr. *vino*, 4ª. acep.

blando

Vino blando, cfr. *vino*, 5ª. acep.

boca

1. *Mover la boca* 'agitar la parte superior del vino cuando está en la cuba con el fin de mezclarlo uniformemente'. V.
2. *Tener boca* 'sabor dulce del vino'. V. Cfr. *dulcear* y *vino embocado*.

DRAE, *boca*, 11ª. acep., fig. 'hablando de vinos, gusto o sabor'.

RIOJA (Recuenco), *boca* 'es una abertura cuadrada que hay en la parte más prominente de la panza de la cuba, por donde puede penetrar un hombre con el fin de limpiar el interior del envase. Por extensión, designa asimismo la abertura que en el mismo lugar, aunque más pequeña, tienen otros envases similares', 'azúcar por descomponer que todavía contiene el vino'.

bodega

'edificio donde se elabora, conserva y cría el vino'.

RIOJA (Recuenco). (Vargas), *cuevas* 'bodegas'. (M.S. Celedonio), 'lugar donde se vendía el vino casero a pie de cuba'. (Merino), *calado* 'en los pueblos vinícolas se llama al lugar debajo de tierra que se había excavado para poner las cubas de vino. Ahora se conoce esta voz con el nombre de *cueva*. El conjunto de las mismas forma un barrio entero en algunos pueblos'.

brisa

1. '*orujo* y *raspa* que expulsa el vino al fermentar'. A.
2. 'residuos de la uva una vez pasada por la *prensa*'. A.

RIOJA (Recuenco), 'son los posos que quedan en las cubas y envases similares después de la segunda fermentación del vino en los mismos', 'los residuos de la uva una vez pisada y pasada por la prensa'.

NAVARRA (Iribarren) y (Echaide), 'hollejo de la uva después de pisada'.

ARAGÓN (Borao), '*orujo* de las uvas'. (Andolz), *brinsa* 'hollejo de la uva'.

BURGOS (G. Ollé), *broza* 'residuos que expulsa el vino al hervir'.

caldo

'vino'. V. y A.

RIOJA (Recuenco), 'sinónimo de vino'. (G. Turza), 'vino'.

canecerse

'enmohecerse, cubrirse de moho'. Cfr. *canecido*.

canecido

Vino canecido, cfr. *vino*, 6ª. acep.

canilla

Dar canilla 'dar suelta al mosto-vino de la tina, tino o cubo'. 'colocar la canilla a una cuba para sacar vino de ella'. H. y A.

RIOJA (Goicoechea), 'espita de las cubas'. (Recuenco), *canilla* 'es la llave o grifo que se coloca en la parte lateral e inferior del tino o cubo, para dar suelta al mosto fermentado, o bien en uno de los fondos de las cubas para sacar vino de ellas'; *dar canilla*; *descube* 'sinónimo de *dar canilla*. Empléase esta voz, que es más bien técnica y moderna, en las bodegas de crianza casi exclusivamente'. (M. S. Celedonio), *canilla* 'grifo'; *poner canilla* 'vender vino de cosechero al por menor'; *taponazo* 'por Rioja Alavesa, acto de *dar canilla*'; *tapón de boca* 'por Haro, sinónimo del anterior'.

cano

'moho que se cría en los depósitos de vino'. Cfr. *canecido*.

cavar

'mover el contenido del lago con un horquillo u otro instrumento con el fin de que se mezcle todo'. V.

centro

Vino del centro, cfr. *vino*, 7ª. acep.

chapparrear

'introducir un "pozal" en la cuba con el fin de mover el vino para que no se quede *seco*'. A. Cfr. *jarrear* y *seco*.

RIOJA (Magaña), *chapparrazo* 'trago de vino con la bota' (Badarán). (M. S. Celedonio), 'regar la calle bien para refrescarse, en verano, o para evitar que se levante polvo. Se dice también cuando llueve [...]'.
 NAVARRA (Iribarren), 'en algunas localidades de la Ribera, esparcir en menudas gotas el agua u otro líquido [...]'.
 ARAGÓN (Iribarren), 'beber vino'.
 SORIA (Manrique, I), *chapparrazo* 'buen trago de vino'. (Manrique, II), *chappurrear* 'enturbiar el agua'.
 BURGOS (G. Ollé), 'llover intensamente'.
 ÁLAVA (Guereñu), 'regar antes de barrer'.

clarete

Vino clarete, cfr. *vino*, 8ª. acep.

claro

Vino claro, cfr. *vino*, 9ª. acep.

cocer

‘fermentar el vino’. También *fermentar*, *hervir* y *trabajar*.

DRAE, 8ª. acep., ‘fermentar o hervir sin fuego un líquido; como el vino’.

RIOJA (Recuenco), ‘fermentar el vino. Se entiende en la fermentación tumultuosa del mismo’. (G. Turza), ‘fermentar el vino dentro del *lago* o *cuba*’.

color

‘tonalidad rojiza del vino’.

cosechero

‘propietario de cierta extensión de viñas que elabora el vino de su propia cosecha, bien para uso personal, bien para venderlo al público’. Cfr. *vinatero*.

DRAE, 2ª. acep., ‘persona que tiene cosecha’.

RIOJA (Recuenco), ‘propietario de cierta extensión de viñas que elabora el vino de su propia cosecha, bien para uso personal, bien para venderlo al público, a las bodegas de crianza o para exportarlo, generalmente a los mercados del interior. Por lo general, el cosechero no se dedica a criar ni añejar el vino, cosa que hace el bodeguero’.

cuba

‘recipiente de madera, de forma abombada y de capacidad variable, utilizado para contener vino’. Cfr. *cubo*.

RIOJA (Goicoechea), *belezo* ‘vasija para vino o aceite’, ‘cabida de la cuba’. (Recuenco), ‘envase casi cilíndrico, algo abombado por la parte media de su superficie lateral y de una capacidad variable, de 100 cántaras en adelante. Suele ser de madera de roble o de castaño. Las más antiguas pueden ser también de madera de cerezo’. (G. Turza), ‘envase abombado de madera de roble o de cerezo, que, de mayor a menor capacidad, recibe los nombres de *tonel*, *barrica*, *barril*, *pipa* y *cube*’.

cubo

‘recipiente de madera, de gran capacidad, utilizado a modo de lagar para *fermentar* el vino’. V. Cfr. *lago*.

RIOJA (Recuenco), ‘por Rioja Central y Alavesa, se llaman así los envases en forma de tronco de cono de gran capacidad (hasta de 16.000 y más litros), de madera de roble, donde tiene lugar la primera fermentación o cocción del vino’.

cuerpo

‘densidad o espesura del vino’.

DRAE, 11ª. acep., ‘en los líquidos, crasitud o espesura de ellos’.

dar

1. *Dar canilla*, cfr. *canilla*.

2. *Dar una pisada*, cfr. *pisada*.

3. *Dar o darse la vuelta*, cfr. *vuelta*.

decantar

‘precipitar, producir en el vino una materia sólida que permanece en el fondo’. H. También *depositar*.

DRAE no recoge esta acepción.

depositar

Decantar (cfr.). V.

dulcear

‘tener sabor dulce el vino’. A. Cfr. *boca*, 2ª. acep. y *vino embocado*.

RIOJA (Recuenco), *dulce* ‘dícese del vino blanco, fino y licoroso elaborado, principalmente, en Rioja Alta y Central’.

ARAGÓN (Borao), *dulcillón* ‘cierto vino de Cariñena’.

duro

Vino duro, cfr. *agujilla* y *vino*, 10ª. acep.

embocado

Vino embocado, cfr. *vino*, 11ª. acep.

enfermo

Vino enfermo, cfr. *vino*, 12ª. acep.

enturbiarse

‘tener heces o impurezas el vino y, por tanto, presentar un tono oscuro; volverse (cfr.)’. V. Cfr. *vino enfermo* y *vino turbio*.

envejecido

Vino envejecido, cfr. *vino*, 13ª. acep.

envolver

‘mezclar, dícese de las diferentes clases de uvas que se introducen en el *lago*’. H.

RIOJA (Magaña), (Goicoechea), ‘hacer la masa de pan, envolviendo la levadura’.

esvinagrarse

‘agriarse el vino’. A. Cfr. *picarse*.

NAVARRA (Iribarren), *esvinagar* ‘avinagar’.

fermentación

1. *Fermentación manoláctica*, ‘fermentación maloláctica, secundaria o de acabado, tiene lugar después del descube del depósito, al trasvasar el vino, es cuando se pierde la acidez fija y el vino se suaviza’. H.

2. *Fermentación tumultosa*, 'primera fermentación o fermentación tumultuosa, transformación del azúcar en alcohol o del mosto en vino'. V.

RIOJA (Recuenco), *cocimiento* 'fermentación'.

fermentar

'hervir el mosto en el *lago* o *tino*'. Cfr. *cocer*, *hervir* y *trabajar*.

RIOJA (G. Turza), *formentar* 'fermentar'. (ALEANR, mapa 207), *fermentar* (*cocer*, *hervir*, *trabajar*).

BURGOS (G. Ollé), *fomentar*.

flor

'sustancia espesa y blanquecina que se cría en la superficie del vino, una vez aclarado'. Ú. m. en pl. H. y V.

DRAE, 5ª. acep., 'nata que hace el vino en lo alto de la vasija'.

RIOJA (Recuenco), *florecese* 'contraer el vino la enfermedad denominada vulgarmente *flores del vino*'; *flores (del vino)* 'enfermedad del vino que se manifiesta por la aparición en la superficie del mismo de una película sumamente tenue formada por vegetaciones del microbio *Mycoderma vini*. La causa de esta enfermedad suele ser el haber estado el vino en contacto con el aire, por hallarse el recipiente incompletamente lleno'. (G. Turza), *flor*, l. *Flor cangrenosa* 'sustancia espesa que nada sobre el vino, una vez aclarado'; *florecese* 'fermentar el vino dentro del *lago* o *cuba*'.

NAVARRA (Iribarren), *florecedo* 'enmohecido; aplícase a la fruta u otras sustancias cuando se enmohecen'.

grado

'contenido de alcohol que tiene el vino'.

RIOJA (Magaña), *pantorrilla* 'grado del vino'.

grano

'cada uná de las semillas o frutos que con otros iguales forma un agregado'. Cfr. *pipa*.

El mismo valor semántico recoge DRAE en la 3ª. acep.

RIOJA, (ALEANR, lámina 239).

NAVARRA (Echaide), *grano* y *granico* 'de la vid, que forma la uva'.

BURGOS (G. Ollé), *grano de uva* 'uva, cada uno de los frutos del racimo'.

hervir

Fermentar (cfr.). H. y A.

RIOJA (Recuenco), 'sinónimo de fermentar. Se entiende aquí la fermentación tumultuosa del vino'. (G. Turza), 'dicho del vino, fermentar'.

BURGOS (G. Ollé).

ÁLAVA (Baráibar), *hervido* 'fermentado, picado, hablando de los almíbares. *Hervido* se dice del almíbar, porque se llena de burbujitas, como el agua al entrar en ebullición'.

hez

‘residuos que quedan en el fondo del recipiente que contiene vino cuando se halla en el proceso de vinificación. Estos restos se llevaban a las fábricas de alcohol’. Ú. m. en pl. También *lía, madre, pose y poso*.

DRAE, 1ª. acep., ‘parte de desperdicio en las preparaciones líquidas, que se deposita en el fondo de las cubas o vasijas’. Ú. m. en pl.

RIOJA (Magaña), *mucón* ‘residuos, heces, restos de los líquidos’. (ALEANR, mapa 206), *heces (madres, pos, tártaro)*.

BURGOS (G. Ollé), *heces* ‘posos, flor del vino’.

ÁLAVA (Gureñu), *heces* ‘restos; lo último que queda, principalmente de líquidos’.

ir

Ir de baja, cfr. *baja*

jarrear

‘introducir un jarro en el depósito del vino con el fin de mezclarlo para que no se enmohezca la capa superior’. H. y V. Cfr. *chaparrear*.

RIOJA (Magaña), DRA de Ál. (Goicoechea), *jarear* ‘remover el agua de un recipiente hasta que se enturbia’. (Recuenco), ‘dejar caer el vino durante los trasiegos desde bastante altura, con el fin de que se airee. Coger el mosto con baldes o cubos y dejarlo caer desde cierta altura con el fin de activar la fermentación’. (G. Turza), *balduquear* ‘agitar, mover las cubas de vino’.

ARAGÓN (Andolz), 2ª. acep. ‘sacar agua con una jarra’.

ÁLAVA (Baráibar), ‘jaharrar’, ‘llover copiosamente o a cántaros’. (Guereñu), ‘llover mucho’.

joven

Vino joven, cfr. *vino*, 14ª. acep.

lagar

Lago (cfr.). V. y A.

DRAE, 1ª. acep., ‘recipiente donde se pisa la uva para obtener el mosto’.

RIOJA (ALEANR, mapa 202), *lagar (lago, laguera)*.

BURGOS (G. Ollé), *agar, garetá, lagar*.

lago

‘depósito de cemento donde se *pisan* las uvas’. H. y V. Cfr. *lagar*.

RIOJA (Goicoechea), ‘lagar’. (Recuenco), ‘sinónimo de lagar’. (G. Turza), ‘lagar de cemento’. (Vargas), ‘lagar’. (M.S. Celedonio), ‘depósito rectangular de cemento, donde se pisaba en las antiguas bodegas de cosechero la uva para hacer vino’. (Merino).

NAVARRA (Iribarren), ‘jaráiz donde se pisa la uva’, depósito de cemento armado donde fermenta el mosto en las bodegas’.

ARAGÓN (Borao), *laco* ‘nogue o fosa de piedra en que se cristaliza el caparrós’. (Andolz), ‘lagar’.

BURGOS (G. Ollé), 'lagar, tina de cemento'.

ÁLAVA (Gureñu), 'lagar'.

lágrima

'primer vino que sale de la uva'. Cfr. *remangada*.

DRAE, *vino de lágrima* 'el que destila la uva sin exprimir ni apretar el racimo'.

RIOJA (Goicoechea), *lagrimoso* 'dícese de las uvas cuando han sido muy sobadas y tienen aspecto deslucido'. (Recuenco), *clara; lágrima* 'llámase así por Rioja Alavesa, Central y Alta, el vino que escurre del cubo, tino o tina espontáneamente, al dar canilla. Este vino es de baja graduación alcohólica. Su nombre parece venir del hecho de que escurre espontáneamente, con facilidad, del cubo o tino, del mismo modo que las lágrimas brotan con facilidad de los ojos de las mujeres'. (G. Turza), *caldo, glárima, lágrima, purez, voluntario* 'primer mosto, debido a la presión o peso de la uva'. (Vargas), 'vino de baja graduación'.

ÁLAVA (Gureñu), *lágrimas* 'derrame de la cera en las velas'.

levantar

'acción de mover la uva con el fin de que el mosto suba a la superficie'. A.

líá

Hez (cfr.). H.

líquido

'mosto o vino cuando se halla en el proceso de vinificación'.

lleco

Vino lleco, cfr. *vino*, 15ª. acep.

llorar

'salir el vino del *lago, cuba* o *prensa* durante el proceso de su elaboración'. Cfr. *lágrima* y *sangrar*.

DRAE, 3ª. acep., *fig.* 'caer el licor gota o gota o destilar, como sucede en las vides al principio de la primavera'. Ú. t. c. tr.

NAVARRA (Iribarren), *llorar (la cepa)* 'echar savia'.

ÁLAVA (Gureñu), *lloradura* 'cera que se derrama al arder las velas'.

madre

Hez (cfr.).

RIOJA (Recuenco), 'por Rioja Alta (Rodezno), llámase así las heces o lías', 'por Haro, esta palabra es también sinónima de *cepa*', 'designa también esta voz la costra que recubre interiormente los envases de conservación del vino, como bordelesas, principalmente cuando son viejas. Esta costra no es más que residuos o heces ya endurecidos'.

NAVARRA (Iribarren), 2ª. acep. 'el primer vino que se puso en el tonel y que no se ha vaciado aún del todo para que sirva de solera. 'sase comúnmente en plural'.

ARAGÓN (Andolz), 'el primer vino que se puso en el tonel y que no se ha vaciado aún del todo'.

BURGOS (G. Ollé), 'impurezas del vinagre que quedan en el fondo del recipiente'.

meta

Metasulfito (cfr.). H.

metasulfito

'metabisulfito, compuesto químico en forma de polvo blanco, empleado para impedir la fermentación de los vinos'. H. y V. Cfr. *meta*.

mosto

'zumo exprimido de la uva, antes de fermentar y de hacerse vino'.

mover:

1. *Mover la boca*, cfr. *boca*, 1ª. acep.

2. *Moverse* 'fermentar el vino'. H. y A.

RIOJA (Recuenco), 'dícese en la Rioja de la cepa, cuando al llegar la primavera comienza a echar brotes', 'también se dice del vino cuando, por la misma 'poca, sobreviene una pequeña refermentación en el mismo'.

movimiento

fermentaciones que se producen cuando el vino está reposando en las vasijas'. V.

negra

Uva negra, cfr. *uva*, 3ª. acep.

negro

Negro 'dícese de la *uva negra* en general'. A.

nuevo

Vino nuevo, cfr. *vino*, 16ª. acep.

ojogallo

Vino ojogallo, cfr. *vino*, 17ª. acep.

oruja

Orujo (cfr., 2ª. acep.). H.

RIOJA (Goicoechea), 'orujo'. (Recuenco), *hollejo* 'residuos de las uvas formados por la piel o película externa de los granos'; *oruja* 'por Rioja Alta (Rodezno, Nájera) y Rioja Alavesa (Laguardia), sinónimo de *orujo* [en su acep. 'conjunto de raspón, hollejo y pita']'. (G. Turza), *eruja*, *oruja*, *vinaza* 'residuos de la uva una vez pisada en el *lago*'.

BURGOS (G. Ollé), 'orujo, residuo de las uvas pisadas'.

ÁLAVA (Gureñu), 'por orujo'.

orujo

1. 'hollejo de la uva'.

El mismo valor semántico que en DRAE, 1ª. acep.

RIOJA, (Goicoechea), en Nájera, *oruja*. (Recuenco), *casca, hollejo, iruja, orujo y vinaza*. (Vargas), *oruja*.

NAVARRA (Iribarren), *birujo, budujo, garujo e irujo*. (Echaide), *brisa, orujo y piel*.

ARAGÓN (Borao), *brisa y sansa*. (Andolz), *barfollo*.

SORIA (Manrique, II), *sollejo* 'piel de la uva'.

BURGOS (G. Ollé), *oruja; hollejo* 'piel de la uva'.

ÁLAVA (Guereñu), *oruja, vinza e iruja*.

2. 'el conjunto de raspón, hollejo y pepita, que forma el residuo del vino y que se destina a las alcoholeras'. Cfr. *oruja*.

RIOJA (Recuenco), 'el conjunto de raspón, hollejo y pita', 'el residuo que se saca de la prensa después de haber obtenido el vino de prensa. En este sentido se dice *pan de orujo* o *torta de orujo*', 'por Rodezno (Rioja Alta), aguardiente obtenido de dicho residuo y que suele beber por la mañana antes de ir al campo el labrador riojano de esta zona'; *seca* 'por Rioja Alta (Rodezno), sinónimo de *orujo* en su tercera acepción'. (G. Turza), *erujo, hollejo, irujo, orujo* 'pellejo de la uva, una vez pisada en el *lago*'. (ALEANR, mapa 195), *hollejo (holejo, orujo, pellejo, piel)* 'pellejo o piel delgada que cubre algunas frutas y legumbres'; (ALEANR, lámina 252), *orujo (brisa, oruja, vinaza)* 'hollejo o piel de la uva una vez exprimida y sacada toda la sustancia'.

NAVARRA (Echaide), 'piel, hollejo de la uva'.

SORIA (Manrique, II), *sollejo* 'piel de la uva'.

ÁLAVA (Guereñu), *iruja* 'orujo'.

pellejo

'piel, epicarpio de los granos de la uva'.

El mismo valor semántico registra DRAE en la 3ª. acep.

RIOJA, (ALEANR, Alfaro), *pellejo* 'bizna, telilla que envuelve cada gajo de la nuez'.

BURGOS (G. Ollé), *pellejo* 'piel de la manzana'.

perder

1. 'mermar, referido al vino cuando está en las cubas'. H.

2. *Perdarse* 'referido al vino, estropearse'. A.

picado

Vino picado, cfr. *vino*, 18ª. acep.

picarse

'avinagrarse el vino'. Cfr. *esvinagrarse*.

Viene a coincidir con la 41ª. acep. de DRAE.

pie

1. *Hacer el pie* 'pisar la uva en el *lago* o *tino* después de la operación denominada *remangada*'. V. Cfr. *remangada*.

2. *Vino de pie*, cfr. *vino*, 19ª. acep.

RIOJA (Recuenco), *pie* 'por Rioja Alta (Rodezno) esta palabra designa la oruja o iruja una vez colocada sobre la plancha o mesa del trujal', 'por Rioja Central, *hacer el pie* significa pisar la uva después de la operación llamada *remanga*', '*vino de pie*, también por Rioja Central, es el vino que escurre del cubo durante la operación denominada *hacer el pie*', 'por Rioja Alavesa *pies* es la operación llamada en Rioja Central *hacer el pie*', 'según Víctor Cardenal, también se llama *pie* a la uva contenida en el tino o tina de fermentación o en el lago [...]', '*pie madre* o simplemente *pie*, es también la planta de la vid generalmente americana empleada para la obtención de portainjertos o patrones [...]', *repiso* 'por Rioja Alta y Alavesa, llámase así al vino que escurre espontáneamente durante la operación llamada *pies*'. (G. Turza), *pie*, 2. *Hacer medio pie* 'colocar con un *horquillo* la *oruja* al lado contrario del *cañutero*'.

ARAGÓN (Borao), *pie* 'medida para la aceituna'.

pipa

'semiente de la uva'. También *pita*.

El mismo valor semántico que recoge DRAE en *pipa*², 1ª. acep.

RIOJA, (Goicoechea), *pepa*. (Recuenco), *pita* 'por Rioja Alta (Haro), llámase así a la semilla que se halla en el interior de los granos de uva'. (ALEANR, mapa 198), *pepita* (*granito*, *grano*, *orujo*, *pipas*, *pipitas*, *semilla*).

NAVARRA, (Echaide), *pepita* y *semilla*.

ARAGÓN (Andolz), 'almendra del melocotón'.

BURGOS (G. Ollé), *pita*.

pisada

'acción de *pisar* la uva'. V.

RIOJA (Recuenco), *pisa* 'acción de *pisar* la uva'.

pisar

'estrujar la uva con los pies en los *tinós* o *lagos*, con el fin de romper los granos para que brote el mosto'.

RIOJA (Recuenco), *mojar* 'por Tudelilla, la expresión *mojar la uva* designa la operación mediante la cual se pisa la uva hasta dejarla bien empapada en el mosto o caldo que rezuma de ella'; *pisar* 'operación consistente en estrujar la masa de uva con los pies en los tinós o lagos, con el fin de romper los granos y dejar libre el mosto'. (G. Turza), *pisar*, *ultrajar* 'en el *tino*, aplastar con los pies la masa de uva'. (ALEANR, lámina 247).

pita

Pipa (cfr.). H.

posar

‘dejar el lago que *trabaje* solo, sin *pisarlo*’. V.

pose

Hez (cfr.). H. y V.

RIOJA (Goicoechea), (Magaña), *poses* ‘poso, hez’.

ARAGÓN (Andolz), *pos* ‘poso, sedimento de un líquido’.

BURGOS (G. Ollé), *pos* ‘poso’.

ÁLAVA (Gureñu), *poses* ‘residuos; heces’.

poso

Hez (cfr.). A.

ARAGÓN (Borao), ‘parte gruesa de los líquidos que queda en el fondo de la vasija’.

prensa

1. ‘máquina que sirve para comprimir los residuos sólidos del vino’.

2. ‘lugar donde se prensa el vino’. También *trujal*.

3. *Vino de prensa*, cfr. *vino*, 20ª. acep.

RIOJA (Recuenco), *prensada* ‘conjunto de manipulaciones verificadas con la prensa desde que se monta ésta, una vez colocada la *oruja* sobre la mesa o cama, hasta que se da un *corte*’.

prensar

‘estrujar las uvas para extraer el mosto’.

RIOJA (Magaña), *trujalar* ‘prensar la uva’. (Merino), ‘se dice de la labor de prensar las uvas para sacar el mosto que va bien a las tinas o a los lagos, para seguir a las cubas de fermentación, que tienen aproximadamente de 300 a 400 cántaras, y en algunas bodegas se llega hasta 1000’.

ÁLAVA (Gureñu), *vigar* ‘prensar o exprimir la uva y la aceituna’.

raspa

Raspón (cfr.).

RIOJA (Magaña), *rampila* ‘raspa’.

NAVARRA (Echaide), ‘esqueleto que une los granos de la uva’.

raspón

‘escobajo del racimo de uvas’. Cfr. *raspa*.

DRAE registra *rampojo* y *raspajo* con idéntico significado.

RIOJA (Goicoechea), *raspón* (Recuenco), ‘por Logroño y otros lugares, sinónimo de *escobajo*. Por Rioja Alavesa, sinónimo de “barbas” en su segunda acepción’. (ALEANR, mapa 199), *escobajo* (*raspón*, *raspa*) ‘raspa que queda del racimo después de quitarle las uvas’.

NAVARRA, (Iribarren), *raspa*. (Echaide), ‘esqueleto que une los granos de la uva’.
 ARAGÓN (Borao), *garraspa* y *raspa*. (Andolz), *bagusca*, *carrazo*, *rampallo* y *raspajo*.
 BURGOS (G. Ollé), *escobón*, *mástil*, *mastín*, *ramplón* y *raspón*.

remangada

1. ‘remontar o amontonar a un lado del *lago* o *tino* dos partes de *uva* encima de la otra hasta descubrir el fondo sobre el que se *hace un pie*’. V. Cfr. *pie*, 1^a. acep.

2. *Vino de remangada*, cfr. *vino*, 21^a. acep.

DRAE, *remangado* ‘levantado o vuelto hacia arriba’.

RIOJA (Goicoechea), *remango* ‘cualidad del que es airoso y diligente, y de la persona de mucha disposición para algún menester’. (Recuenca), *remanga* ‘por Rioja Central, es la operación que consiste en amontonar a un lado del interior del tino o cubo la uva fermentada hasta descubrir parte del fondo o témpano sobre el que se realiza la operación llamada *hacer el pie*; *remangadura* ‘por Rioja Baja, sinónimo de *remanga*, si bien por esta zona la operación tiene lugar en los lagos’; *remangar* ‘amontonar la uva pisada sobre un rincón del lago o tina para que repose antes del prensado’; *remango* ‘por Rioja Alavesa, sinónimo de *remanga*’.

ÁLAVA (Guereñu), *remangosa* ‘persona de mucho remango; de gran actividad’.

remontar

1. ‘sacar el vino con la canilla y echarlo por arriba al *lago*’. H.

2. ‘amontonar la uva en partes dentro del *lago* o *tino* en la operación denominada *remangada*’. V. Cfr. *remangada*.

reprensa

Vino de reprensa, cfr. *vino*, 22^a. acep.

rosado

Vino rosado, cfr. *vino*, 23^a. acep.

sangrar

‘dar salida al primer vino o *lágrima* en el *lago*’. V. Cfr. *lágrima* y *llorar*.

DRAE, 2^a. acep., fig. ‘dar salida a un líquido, en todo o en parte, abriendo conducto por donde corra’.

RIOJA (Recuenca), ‘por Rioja Alta, operación que consiste en separar de sus heces el vino procedente de los *turbios* de las bordelesas después de haber estado ‘stos durante algún tiempo en reposo en barricas aparte’; *sangría* ‘por Rioja Alta (Rodezno), *hacer una sangría*, quiere decir sacar de la tina, antes de que fermente aparte, sin la oruja, con el fin de obtener un vino clarete’, *sudar* ‘rezumar la oruja, al ser prensada, el mosto que contiene’; *supurado* ‘vino cocido’.

NAVARRA (Iribarren), *sangrar* (*sangrar el lago de una bodega*) ‘abrir el grifo que tiene en su parte inferior y dejar salir el vino’.

BURGOS (G. Ollé), ‘soltar resina el pino’.

seco

Vino seco, cfr. *vino*, 24ª. acep.

sobrarse

‘rebosar el vino el *lago*, *tino* o *cuba* donde se contiene’. H. y V.

NAVARRA (Iribarren), *sobrar* (*sobrarse*) ‘rebosar un líquido el recipiente que lo contiene’.
BURGOS (G. Ollé), ‘rebasar un líquido el recipiente que lo contiene’.

tener

Tener boca, cfr. *boca*, 2ª. acep.

tino

‘cuba grande de bodega donde se produce la fermentación del vino’. A.

RIOJA (Goicoechea), ‘cuba grande de bodega’. (Magaña), *tinada* ‘llenar una vez el lago, tino o lagar y vaciarlo’. (Recuenco), *tina* ‘sinónimo de *cubo*’; *tinada* ‘faena de llenar una vez el lagar o tino y volverlo a vaciar, con todas las operaciones intermedias’; *tino* ‘por Rioja Alta, sobre todo sinónimo de *tina*’. (G. Turza), ‘lagar de madera’. (ALEANR, lámina 246), *tina* (*tino*, *pisador*, *pisadera*, *laguera*) ‘recipiente de madera donde se pisa la uva’.

NAVARRA (Iribarren), ‘cuba o tonel grande de madera, de forma cilíndrica o ligeramente tronco cónica, donde se almacena el vino en las bodegas’.

BURGOS (G. Ollé), *tina*, *tino* ‘lagar, depósito de madera o cemento en que se pisa la uva para elaborar el vino’.

ÁLAVA (Guereñu), *tina* ‘recipiente de madera para echar y apisonar la uva; es más pequeña que el tino’; *tinada* ‘el vino o mosto que cabe en un tino’; *tino* ‘gran recipiente de madera más grande que la tina’.

tinto

Vino tinto, cfr. *vino*, 25ª. acep.

torna

‘enturbiamiento del vino’. V. Cfr. *vino turbio*.

RIOJA (Magaña), ‘acción de dar vuelta a la parva’. (Recuenco), *torna* y *tornadura* ‘enturbiamiento del vino’.

SORIA (Manrique, I), ‘vuelta a la parva’.

trabajar

Fermentar (cfr.).

trasegar

‘cambiar el vino de un recipiente a otro’. También *dar vuelta*.

Viene a coincidir con la 2ª. acep. de DRAE.

RIOJA (Goicoechea), *trasmudar* ‘trasegar un líquido’. (G. Turza), *trasegar*, *trasmudar*, *trespasar* ‘mudar el vino de una cuba a otra’, (Merino). *desmostar* ‘sacar el mosto del

lago o de la tina donde antiguamente se pisaban las uvas para llevarlo a las cubas de fermentación. Anteriormente se hacía con pellejos que llamaban *mosteros*'. (ALEANR, mapa 216), *trasegar* (*trasegal*).

ARAGÓN (Borao), *trasmudar*. (Andolz), *tresmudar*.

BURGOS (G. Ollé), *desmostar*, *esmostar*, *esvinar* 'sacar el mosto de las *tin*as para recogerlo en *tinancos*'.

trasiega

Trasiego (cfr.). H.

trasego

'acción y efecto de *trasegar*'. V. y A. Cfr. *trasiega*.

ÁLAVA (Gureñu), *trasmuda* 'acción de trasegar el vino de un recipiente a otro'.

trespié

1. *Hacer el trespié* 'labor realizada tras *hacer el pie*, y que consiste en cambiar las *vinazas* de una pared a otra del *lago* con el fin de amontonarlas y *pisarlas*'. V.

2. *Vino de trespié*, cfr. *vino*, 26^a. acep.

ÁLAVA (Gureñu), *trespasar* 'volver a pasar'.

trujal

Prensa (cfr., 2^a. acep.). H.

DRAE, 1^a. acep., 'prensa donde se estrujan las uvas o se exprime la aceituna'.

RIOJA (Goicoechea), *trujalar* 'pensar el aceite', 'disponer el pie del orujo de la uva en el trujal, cortarle cuando es necesario, y cuidar de que esta maniobra se ejecute con arte'. (Recuenco), 'por Rioja Alta y Alavesa, principalmente, sinónimo de prensa para uva'; *trujalar* 'disponer el pie del orujo de la uva en el trujal, cortarle cuando es necesario y cuidar de que esta maniobra se ejecute con arte'. (Vargas), 'prensa donde se estrujan las uvas'.

ARAGÓN (Borao), 'lagar'.

ÁLAVA (Guereñu), *trujalar* 'pensar o exprimir la uva o la aceituna'.

tufo

'emanación gaseosa que se desprende de la fermentación'.

Viene a coincidir con la 1^a. acep. de DRAE.

RIOJA (Goicoechea), *tufera* 'agujero abierto en el techo de la bodega para dar salida al tufo o emanaciones del vino', 'ventilador que provoca el escape del tufo'. (M.S. Celedonio), 'anhídrido carbónico que desprenden los braseros de carbón. Lo mismo para el vino cuando está fermentando'. (Recuenco), 'gas irrespirable que se desprende de la uva en fermentación'. (Merino), *tafo* 'voz que se aplica a todo olor que sale de las cocinas. Se aplica al que emana de las cuevas o bodegas de la Rioja cuando está fermentando el vino, por cuyo olor se descubre el peligro de llegar a las cubas o tinos, que puede ser mortal. A esta última emanación se llama también *tufo*'.

BURGOS (G. Ollé).

turbio

Vino turbio, cfr. *vino*, 27^a. acep.

uva

1. 'fruto de la vid'.
2. *Uva blanca* 'denominación que engloba diferentes variedades de grano claro'. Cfr. *blanco*.
3. *Uva negra* 'denominación que engloba diferentes variedades de grano oscuro'. Cfr. *negro*.

viejo

Vino viejo, cfr. *vino*, 28^a. acep.

vinagre

'dícese del vino con sabor avinagrado'. Cfr. *esvinagarse*, *lleco* y *picado*.

vinatero

'el que vende vino'. V. y A. Cfr. *cosechero*.

Viene a coincidir con la 3^a. acep. de DRAE.

vinaza

'conjunto de *raspón* y *orujo* del vino en el proceso de vinificación'. V. Ú. t. en pl.

DRAE, 'especie de vino que se saca a lo último, de los posos y las heces'.

RIOJA (Goicoechea) y (Recuenco), *vinado* 'que ha contenido o contiene vino'; *vinaza* 'hollejo de la uva después de exprimida ésta y sacada toda sustancia, orujo prensado de las uvas'.

ÁLAVA (Guereñu), 'busa u orujo, hollejo de la uva después de exprimida'.

vino

1. *Vino del año* '*vino joven* (cfr.)'.

2. *Vino apuntado* 'el que se agria y se vuelve vinagre'. V. Cfr. *vino picado* y *vino lleco*.

RIOJA (G. Turza), *acidoso*, *agre*, *agriar*, *agrior* 'ácido; dícese especialmente del vino agrio'. (ALEANR, mapa 215), (*vino*) *repuntado* (*agre*, *apuntao*, *picaio*, *vinagrillo*).

NAVARRA (Iribarren), *apuntado* 'dícese del vino que empieza a picarse'.

ARAGÓN (Andolz), *apuntau* 'dícese del vino que empieza a agriarse, que tiene algo de acidez'.

3. *Vino bajo* 'el de poca gradación'. V.

4. *Vino blanco* 'el de color dorado, por oposición al *tinto*'. Cfr. *blanco*.

DRAE, *vino blanco* 'el de color dorado, más o menos intenso, por oposición al *tinto*'.

5. *Vino blando* 'vino que ha perdido el gas carbónico'. H. y V. Cfr. *aguja*.

RIOJA (Recuenco), *blando* 'dícese del vino que ha perdido *aguja*'.

6. *Vino canecido* 'el que tiene sabor a moho'. H.

DRAE, *canecer*, ant. '*encanecer*, ponerse cano'; *caneciente*, ant. '*cano*'.

RIOJA (Goicoechea), *canecido*, *canido*, *canucido* 'enmohecido'; *canucirse* 'enmohecerse, cubrirse de moho. Dícese especialmente de los alimentos'. (Recuenco), *canecido*, *canucido*, *canido* 'enmohecido o enmohecimiento'; *encanecerse* 'enmohecerse. Enfermedad que puede contraer el vino por haber estado en contacto con envases u objetos *encanecidos* o enmohecidos', *vino al sabio* 'vino con sabor a moho (Rioja Alta, Haro)'. (Merino), *canecer* 'por "encanecer". También se dice de las frutas que canecen o se pierden por no comerse a tiempo o estar mal cuidadas'.

NAVARRA (Iribarren), *canecerse*, *canucirse* 'enmohecerse una cosa'.

BURGOS (G. Ollé), *canecido*, *canido* 'florido, mohoso'; *canecer* 'enmohecerse el pan y el queso'.

ÁLAVA (Guereñu), *canecer* 'enmohecer'; *canucirse* 'enmohecerse'.

7. *Vino del centro* 'el que se obtiene con el pisado de la uva'. H.

DRAE, *vino de yema* 'el de en medio de la cuba o tinaja; que no es el del principio, ni el del final'.

RIOJA (Recuenco), *medio* 'por Rioja Alavesa, llámase medio al vino que escurre del tino o cubo durante la operación denominada *remango*'. (Vargas), *medio*.

8. *Vino clarete* 'el de color rosado'. A. También *vino claro* y *vino rosado*. En V. es sinónimo de *vino ojogallo* (cfr.).

DRAE, *vino clarete* 'especie de *vino* tinto, algo claro'.

RIOJA (Recuenco), *rosado* 'dícese del vino clarete', *clarete*. (G. Turza), *clarete*, *claro* 'tipo de vino de color rosado que fermenta dentro de las *cubas*'.

9. *Vino claro* '*vino clarete* (cfr.)'.

10. *Vino duro* 'el que tiene gas carbónico o *aguja*'. H. Cfr. *aguja*.

11. *Vino embocado* 'el que tiene sabor dulce'. V. Cfr. *boca*, 2ª. acep. y *dulcear*.

RIOJA (Goicoechea), *embocar* 'beber, apurar hasta el último trago', 'echar una cosa a un sitio del que no se puede volver a coger', 'caerse a un lugar de donde es difícil ser sacado'. (Recuenco), *embocado* 'sinónimo de abocado, esto es, vino con exceso de azúcar sin fermentar'. (G. Turza), *embocado* 'dícese del vino que se obtiene al mezclar uno de mucho grado con otro de poco o de baja calidad'; *embocar* 'llenar por completo de uva el tino', 'echar en una *cuba* que contiene vino de baja calidad otro de más grado'.

12. *Vino enfermo* 'el que no ha hecho bien la fermentación y presenta alguna anomalía'. V. Cfr. *vino turbio*.

13. *Vino envejecido* 'el que se conserva más de un año en la cuba'. A. También *vino viejo*.

DRAE, *vino generoso* 'el más fuerte y añejo que el *vino* común'.

14. *Vino joven* 'el que no permanece en la cuba más de una año'. H. Cfr. *vino del año*.

15. *Vino lleco* 'el que se agria y se vuelve vinagre'. A. Cfr. *vino apuntado*.

Según DRAE, adj., 'aplicase a la tierra o campo que nunca se ha roturado'. Ú. t. c. s. Todas las voces recogidas a continuación coinciden con este significado.

RIOJA (M. S. Celedonio), *lleco* 'lugar que se deja sin cultivar'. (Echaide-Saralegui), *lleco* 'no labrado, inculto, referido al terreno'. (ALEANR, Alfaro), 'erial terreno abandonado', 'tierra de labor que se deja descansar sin ser labrada'. (G. Turza), *baldo*, *lleco* y *paraminal*.

NAVARRA (Iribarren), *lieco*, *lleco* y *yeco*. (Echaide).

ARAGÓN (Borao), *garrico* y *vago*.

BURGOS (G. Ollé), *bladío*, *biezmo*, *ejido*, *era*, *ería*, *eriaz*, *erio*, *erión*, *iriaz*, *lleco* y *perdido*.

ÁLAVA (Baráibar), *afrancesada*. (Guereñu), *bravo*, *lieco*, *orbe* y *trebanto*.

16. *Vino nuevo* '*vino joven* (cfr.)'. V.

17. *Vino ojogallo* 'vino que, al no fermentar con el *raspón* y el *orujo*, tiene color claro'. V. También *clarete* en V.

RIOJA (Recuenco), *ojo de gallo* 'tipo de vino de algo más color que el clarete o rosado, debido a que el mosto ha estado algo más tiempo en maceración con la uva de lo que ha estado en la elaboración del clarete. Se elabora sobre todo por Cenicero. Es vino de los llamados jóvenes, esto es, de consumo inmediato, no de los destinados a crianza'. (G. Turza), *ojogallo* 'vino que resulta de la mezcla del *claro* y el *tinto*'. (M.S. Celedonio), *ojogallo* 'vino que no es ni tinto ni clarete'.

NAVARRA (Iribarren), *ojo de gallo* 'clase de vino. Se llama *ojo de gallo* al vino que tiene más capa o color que el rosado, sin llegar a la del tinto [...]'

18. *Vino picado* 'el que se agria y se vuelve vinagre'. H. y A. Cfr. *vino apuntado* y *vino lleco*.

ARAGÓN (Andolz), *picado* 'dícese del vino que empieza a agriarse'.

19. *Vino de pie* 'el que mana durante la operación llamada *hacer el pie*, corresponde a la segunda fracción'. V.

RIOJA (Recuenco), 'por Rioja Central, *hacer el pie* significa pisar la uva después de la operación llamada *remanga*', '*vino de pie*, también por Rioja Central, es el vino que escurre del cubo durante la operación denominada *hacer el pie*', 'por Rioja Alavesa *pies* es la operación llamada en Rioja Central *hacer el pie*', 'según Víctor Cardenal, también se llama *pie* a la uva contenida en el tino o tina de fermentación o en el lago [...]'

20. *Vino de prensa* ‘el que sale al prensarlo con la máquina, corresponde a la segunda fracción’. A.

RIOJA (Recuenco), ‘máquina para prensar la uva después de fermentada [...]. *Vino de prensa*: llámase así al vino obtenido del orujo prensado. *Prensa*: se llama así también al vino de prensa’. (ALEANR, lámina 249).

21. *Vino de remangada* ‘el que procede de la operación llamada *remangada*, es la *lágrima* o primera fracción’. V.

RIOJA (Recuenco), *corazón* ‘por Rioja Alavesa, llámase así al vino que sale del tino o cuba durante la operación llamada *remango*, mezclado con el procedente de las primeras porciones que da la prensa’.

22. *Vino de reprensa* ‘el obtenido en la tercera fracción tras volver a ser prensado’. A.

RIOJA (Vargas), *repiso* ‘vino de óptima calidad’.

NAVARRA (Iribarren), ‘el que se obtiene pensando las raspas de la uva’.

23. *Vino rosado* ‘*vino clarete* (cfr.)’. A.

DRAE, *vino rosado* ‘el que tiene ese color’.

24. *Vino seco* ‘el que tiene poco azúcar en el proceso de vinificación’.

25. *Vino tinto* ‘el de color oscuro elaborado con uva *negra*’. Cfr. *negro*.

DRAE, *vino tinto* ‘el de color muy oscuro’.

RIOJA (Goicoechea), *tintorro* ‘vino tinto’. (Recuenco), *tinto* ‘llámase así en Rioja al vino de hermoso color rubí, con ligero tinte amarillento, transparente y brillante, si se trata de un tinto fino, como los de la Rioja Alta y Central, o bien el vino de color rojo-azulado, de bastante capa, si se trata de los vinos especiales de la Rioja Alavesa y de algunos puntos de la Central, o bien finalmente el vino de color francamente azulado, de mucha capa y que apenas deja pasar la luz, si es tinto de la Rioja Baja’; *tintorro* ‘llámase así el tinto de la Rioja Baja, de fuerte graduación alcohólica que pasa de los 16° y medio, llegando a veces hasta los 18° y 19°, y que hace mucha espuma denominada *grana*’. (G. Turza), *tinto* ‘clase de vino de color oscuro que fermenta en el *lago*’.

ÁLAVA (Baráibar), *morapio* ‘vino tinto’. (Guereñu), *tintorro* ‘vino tinto, espumoso, fuerte’.

26. *Vino de trespié* ‘el que se obtiene en la tercera fracción tras *hacer el trespié*’. V. Cfr. *trespié*.

27. *Vino turbio* ‘el que presenta *posos* o impurezas’. V. Cfr. *enturbiarse*.

RIOJA (Recuenco), *turbio* ‘úsase más en plural. Por Rioja Alta, llámase así a las capas inferiores del vino contenido en las bordelesas, el cual tras un largo período de reposo ha depositado sus heces sobre las mencionadas capas’. (G. Turza), *jaropearse* ‘enturbiarse un líquido; dícese en especial del vino’. (ALEANR, mapa 214), (*vino turbio* (*jaro*, *tiene niebla*, *vuelto*, *tornao*) ‘aquel que tiene impurezas’.

28. *Vino viejo* 'vino envejecido (cfr.)'.

29. 'licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación'.

vinotero

Vinatero (cfr.). H.

viveza

'esplendor y lustre del color del vino'. V. Cfr. *apagarse*.

volverse

'estropearse el vino, *enturbiarse* (cfr.)'. H. y V.

RIOJA (Recuenco), *tornarse* 'enturbiarse el vino'; *volverse* 'tornarse el vino'.

vuelta

1. *Dar vuelta* 'trasegar (cfr.)'. H.

2. *Darse la vuelta* 'enturbiarse el vino'. H.

RIOJA (Recuenco), 'enturbiamiento del vino'.

4. CONCLUSIONES

Del material recopilado, hemos extraído conclusiones que ayudan a precisar aspectos lingüísticos del campo semántico estudiado.

Este repertorio léxico, que en unos casos desaparece y en otros se modifica, ofrece una gran riqueza terminológica -observemos, por ejemplo, la profusión de tipos de *vino* que se enumeran en el apartado del vocabulario-, aun tratándose el presente artículo de un breve apunte sobre el tema.

Las tres localidades seleccionadas nos han permitido comprobar la división geográfica e histórica de nuestra región, las diferencias entre la parte oriental y la occidental. La Rioja Alta, representada por Haro, y La Rioja Media -Villamediana- muestran coincidencias léxicas (*vinaza*...) que las distancian de La Rioja Baja -Alfaro- (*brisa*...). Asimismo, en las dos primeras localidades perdura con más intensidad la tradición vinícola, aspecto no observado en la otra, en donde está desapareciendo -la edad de los encuestados nos ha posibilitado comparar dos sincronías: en Haro y Villamediana, personas de 65 años; en Alfaro, de 80 años-. También se acusan diferencias en el tipo de vino elaborado en cada zona: en la parte occidental es más fino que en el sector oriental de la región.

Algunas de las denominaciones recogidas se hallan especialmente enraizadas en la cultura popular, el encuestado ofrece interesantes construcciones metafóricas en voces como: *aguja* o *agujilla*, *flor*, *lágrima*, *ojogallo*, etc.

Asimismo, se crean nuevas marcas de expresión: *barraco*, *chaparrear*, *dulcear*, *jarrear*, *trespié*, *vinaza*..., que también satisfacen las necesidades comunicativas del hablante.

Se observan curiosos fenómenos propios del habla vulgar en términos como: *cane-cerse*, *metasulfito*, (*fermentación*) *manoláctica*, *vinotero*, etc.

No podemos olvidar la profusión de sinónimos, fenómeno característico del habla popular: *aposamiento-aposó*, *cocer-hervir-fermentar-trabajar*, *hez-lía-madre-pose-posó*, etc.

El cotejo con el DRAE es siempre útil porque permite conocer coincidencias y divergencias, así como imprecisiones y ausencias que se acusan en este diccionario y que ya han sido observadas por otros estudiosos en trabajos de similar naturaleza.

Para concluir, señalaremos que el léxico de la elaboración tradicional del vino es interesante para los estudios lingüísticos porque mantiene vivas palabras desaparecidas en la lengua oficial, es reducto donde se conservan restos dialectales, y muestra los mecanismos que la lengua proporciona y el hablante utiliza para crear distintas marcas de expresión y satisfacer sus necesidades comunicativas.