

# Usos lingüísticos de las actividades vinícolas riojanas

AURORA MARTÍNEZ EZQUERRO

IB «Esteban Manuel de Villegas», Nájera. La Rioja.

## 1. INTRODUCCIÓN

Sin duda alguna, el vino es un elemento siempre presente en la vida riojana y forma parte de su cultura. En este estudio me voy a centrar en diferentes aspectos que giran en torno al vino riojano y su peculiar léxico. Los procesos que voy a desarrollar recogen desde el momento de la vendimia hasta la vinificación, asimismo incluyo los variados útiles que se emplean en estas labores y los oficios con ellas relacionados, esto es, boteros, toneleros y alfareros. Finalmente ofrezco la caracterización lingüística que aportan los términos estudiados.

Muestro, pues, un rico testimonio de léxico vivo, de la lengua que se usa en el quehacer diario; en muchos casos son voces que se hallan en desuso o en proceso de extinción. Pretendo recoger un material que, en muchos casos, forma parte de la memoria histórica del pueblo y dejar constancia, con ello, de la importancia que tienen las labores tradicionales en su cultura, máxime considerando que muchas de ellas se están perdiendo.

El punto de vista que ofrezco es, por lo tanto, doble: por un lado, el que corresponde a la filología, concretamente a la dialectología, y por otro, el que corresponde a la etnografía, ambas disciplinas estrechamente vinculadas. Los dialectólogos buscan en el conocimiento de las cosas el papel que éstas desempeñan en la lengua. Los etnógrafos estudian la lengua para llegar a la cultura. Dialectología y etnografía tienen delimitados sus campos, pero allí donde sus intereses coinciden, se impone la colaboración.

La elaboración de los presentes materiales se ha realizado en dos fases, cada una de ellas con la metodología correspondiente.

La primera fase ha consistido en recoger el léxico vivo del vino riojano en los campos semánticos señalados. Esta recogida se ha obtenido *in situ*, mediante trabajo de campo, en conversaciones semidirigidas realizadas a

personas que conservan los métodos tradicionales. Los puntos geográficos seleccionados —Haro, Villamediana y Alfaro— son representativos de las tres zonas en las que se divide La Rioja. Este elenco se ha complementado, asimismo, con bibliografía dialectal de la zona <sup>1</sup>.

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 diez sesiones de dos horas aproximadamente para cada pueblo, lo que suma unas sesenta horas.

El corpus recopilado se ha obtenido a través de la denominada *encuesta semidirigida*, esto es, se formulan preguntas de forma indirecta para no dar pistas, sin forzar a los encuestados y permitiendo que ellos desarrollen una conversación espontánea. Todos los datos recopilados han sido anotados en presencia de los informantes, sin que esto haya restado naturalidad alguna.

Con la intención de comparar dos sincronías, he elegido personas de 65 años en Haro y Villamediana, localidades donde pervive con más intensidad la elaboración tradicional; en Alfaro, donde no se observa esta acusada tradición vinícola artesana, los encuestados, de 80 años, me 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.

Para la organización del repertorio léxico he utilizado el método descriptivo: desarrollo de forma narrativa y en su contexto los discursos ofrecidos por los informantes, en ellos se explican las labores propias de la vendimia, el proceso de vinificación, la artesanía de los instrumentos utilizados, etc. Los vocablos tomados directamente de los encuestados se escriben con cursivas. Asimismo, se transcriben entrecomilladas palabras, frases y expresiones que resultan interesantes para caracterizar el habla de la zona.

---

<sup>1</sup> Cito, a continuación, sólo las obras que me han aportado algunos materiales, que han sido contrastados con el trabajo de campo, para la investigación realizada: Chasco Oyón (1991); Elías (1982); García Turza (1975); Goicoechea (1961); Martínez Ezquerro (1994, 1995); Padilla (1978); Palacios Sánchez (1991); Recuenco (1963); Ruiz Hernández (1985); Torán Peláez (1989); Vargas (1957); VV.AA. (1989).

## 2. LA VENDIMIA Y LA ELABORACIÓN TRADICIONAL DEL VINO

El inicio del otoño es el tiempo de comenzar a vendimiar, ya lo dice el refranero: «Por San Miguel, la uva sabe a miel». Pero antes de afrontar la dura vendimia, ha sido necesario realizar una serie de faenas en el campo que determinarán la calidad de la uva.

### *Labores previas a la vendimia*

Para comenzar la vendimia hay que esperar a que la uva se *envere* 'madure'. Si bien es preciso realizar diversas operaciones a lo largo de todo el año. La primera de ellas es *agostar*, que consiste en ahuecar la tierra y limpiarla de hierbas perjudiciales; el *agosto* o *agostado* 'aradura de la viña' comprende varias operaciones. La primera, dar varios surcos por las *lanchas* de la propiedad con el *mono* 'especie de arado similar al romano, aunque sin timón y la pieza en que se apoya la mano es de hierro'; después hay que surquear varias veces el terreno labrado con el *rusal* o *acolladera* 'especie de arado romano con pala irreversible'; luego, *descavar viña*, que consiste en quitar las hierbas cercanas al *tronco* de la *cepa* con la *descavadora* o, si no se llega con ella, con la *azada* —la *cava* es el conjunto de hoyos para embalsar las aguas en las viñas—; y, por último, *desacollar*, hacer el *desacollo* o *desacuello*, es decir, retirar la tierra que rodea el tronco de las cepas con el *borracho* o *desacolladera* 'especie de arado de teja'.

Tras el *agostado*, hay que *acollar*, hacer el *acollo* o *acuello*, es decir, cobijar con tierra el tronco de las cepas dando forma al mismo tiempo a los *renques* o *rincles* 'hileras de surcos de las piezas', esta operación se realiza con la *acolladera*.

Desde mediados de noviembre hasta finales de febrero se realiza la *poda* de sarmientos de la vid. Se efectúa esta labor con las tijeras de podar y se dejan uno o dos sarmientos largos, los *botavinos* 'brazos de la cepa', para obtener mayor producción. Los trozos de sarmientos que quedan en la cepa al podarla se llaman *pulgares* 'ramas principales o guías' que serán los encargados de llevar el fruto. En la poda también se *destocona*, es decir, se quitan las partes muertas de la planta. A esto se llama también *poner moza*, pues devuelve vigor a la cepa. En La Rioja se poda a corto: *a dos ojos*, *a botavino* con seis ojos y *a vara*, dejando los sarmientos enteros. A éstos se les llama también *banderillas*, *orejas* o *perchones*, que aumentan la producción.

También se hace el abonado de la tierra, y se *despergura*, *desporcura* o *esporbura* para limpiar la vid de todos los tallos y vástagos o *pámpanos* superfluos que rodean los troncos de las cepas, con el fin de que no chupen la savia a los que salen de las yemas del sarmiento nuevo, que son los fructíferos.

En primavera, el *desniete* o *desnietar*, *desbijar*, *desgazpachar*, *desrayar* —*desbijuelar* en La Rioja Baja— es decir, cortar los *hilos*, *nietos*, *hijuelos* o renuevos de las cepas; por último, es preciso *despuntar* —el *despunte*—, *deschumar*, *esforriginar* o *espuntar cepas*, consiste en arrancar a mano los *pampanos* o *pámpanos* sobrantes localizados en las puntas de los sarmientos. El *tetón* es un *chupón* de la vid que brota en el *tronco* o en las ramitas donde no hay *pulgares*, se *cortan* los que salen hacia afuera para ir dando forma más recogida a la viña.

#### *Plantación de viña*

La plantación de *viña* se hacía antiguamente *a cava* o *a boyá* haciendo una larga franja, una *boyá*, en la que se introducía el *barbado*. Otro método era el de plantar *a barra*, *a herrón* o *a bullón*, se practicaban en la tierra unas *boyas* o agujeros donde se introducía la *americana*, el *barbado*, la *falsa* o la *riparia* 'sarmiento de vid americana con raíces usado como portainjerto de la viña' con una *barra* metálica o *bullón* 'pieza de hierro prismática en la parte que se introduce en tierra y cilíndrica en el resto'; «se *abullona* la tierra con esta herramienta, aunque cuesta más *mover* a la *viña* porque la tierra está menos *trabajada*». Después se tapaba con *ciemo*, *fiemo*, *estércol* o, simplemente, con tierra para que no *se jorease*; de aquí salían las *piparras* 'granos de uva pequeños y raquíuticos'. El conjunto de esta plantación formaba los *corros de barbado*. Cuando el *sarmiento* está recién plantado, se dice que está *barbando* y la planta que crece es el *majuelo* 'viña recién plantada, joven, de unos dos años'.

Es conveniente *plantar claras las cepas*, éstas se disponen en *rincles* que deben *decir al aragüey*, *a lo guaragüey*, *a todos los aires*, *a los cuatro aires* o 'alineadas en diagonal'. Con estos términos se alude a la plantación *en cuadro* en la que las *cepas* están situadas en línea recta de tal manera que, siendo paralelas las filas, la distancia es mayor en sentido horizontal que en vertical o viceversa, no forman un cuadro, sino un rectángulo; son *cepas* dispuestas en diagonal. También se plantaban *a manta* o *a voleo*, esto es, de forma irregular, sin respetar líneas ni *renques*. Otra forma era *a tresbolillo*, cada tres cepas forman un triángulo equilátero o un rombo; asimismo, se plantaban *en linia*, cada cuatro cepas, un rec-

tángulo. Cuando la parcela forma un rectángulo y por tanto no *cuadra* el terreno, es necesario hacer *bijuelas* ‘*rincles* más cortas en los *orillos* o esquinas de la pieza’, pero siguiendo la alineación de las otras filas de cultivo.

Además de plantar alguna *tabla* o *corro* de determinada variedad, el *agricultor* suele tener algún *vidado* ‘conjunto de variedades de *viña*’.

El pie de la *cepa* es la *madraza*, de aquí sale la *uva parruchera* de *grano* menudo, casi todo es pipa y de mala calidad.

### *La labor de la vendimia*

Llegado el momento de preparar los instrumentos necesarios para la vendimia, había que limpiar concienzudamente el *belezo* ‘todo cubaje para la cosecha del vino’, así como el resto de los utensilios. La limpieza requería abundante agua. Las acémilas eran las encargadas de transportarla hasta la bodega. Tras verter el agua sobre los *lagos* o *lagares*, era necesario que varios hombres se introdujeran en ellos, provistos de escobas con púas y cubos; el agua se lanzaba sobre las paredes y se raspaban para sacar los residuos de polvo o de tierra, los restos del año anterior y la *alumbre* que quedaba en las paredes. Después se *tartarizaba*, se daban «dos manos de tartárico que lo saca todo». También se lavaban cestos, cubas y toneles, pero con agua caliente. El agua se calentaba en la hoguera que se encendía en las inmediaciones de la bodega, utilizando calderas de cobre. Para limpiar las cubas se les echaba también alcohol y arroje y en algunas localidades, como Ausejo, sangre.

Tras un año de duro trabajo en el campo, se realizaba la *mendema*, *vendema* o vendimia<sup>2</sup> en el mes de septiembre. Los *cortadores* cortaban la *uva* con tijeras y *corquetes* —pequeña hoz, especie de navaja de punta curva, ajustable a un mango fuerte— o *gabinetes* —en La Rioja Baja—, la transportaban en *cunachos*, ‘cesto de forma elipsoidal hecho con piezas de madera, unidas por tallos flexibles’ donde previamente se había colocado un saco o un trozo de cinc en el fondo para que no «escurriese el caldo» a las *camportas* o *comportas* ‘cestos de madera de haya con cellos de avellano —actualmente son de chopo con cellos de hierro—, de forma alargada más ancha en la boca que en el fondo, con una capacidad de unos 90 kilos, usadas para el transporte de las uvas a lomo’, previamente moja-

<sup>2</sup> Solamente el treinta por ciento del vino de Rioja se elabora de forma artesanal. Esta forma de producción vinícola forma parte de una cultura transmitida de padres a hijos a lo largo de varias generaciones.

das para que las tablas quedasen ajustadas y no se saliese el mosto, o se «sacaban a los *camportones*, *comportones* —con capacidad de 100 kilos— o *camportillos*, *comportillos* —con capacidad de 60 kilos— de madera», que tienen la boca circular y se empleaban más para llevar en los carros. Antiguamente «se acarrea la uva a estilo carga», es decir, con caballerías que conducían *galeras*, esto es, carros de yantas de hierro. Un hombre, situado en lo alto del carro, valiéndose de un horquillo, extendía el producto. Cuando no se disponía de carro, se colocaban sobre las caballerías, éstas llevaban dos *comportas*, porque eran más planas, con una *salma* de madera. A continuación, se transportaban a los *lagos* o a la *bodega*.

### *Las variedades de uva*<sup>3</sup>

Los encuestados han ofrecido las variedades de uva que se citan a continuación. Junto a su descripción, he añadido el nombre comercial de las que lo tienen con el fin de caracterizar mejor el discurso del hablante.

— *albillo*: es *uva temprana*, de *piel* fina, *grano* menudo y blanco; usada para mesa. Nombre comercial «Albillo».

— *blanco francés*: de *grano* blanco y menudo, la *hoja* de la *cepa* es blanca.

— *botón de gato*, *uva de gato* o *uva santiaguera*: *grano* negro y gordo, sólo hay *cepas lambineras*<sup>4</sup>, son *tempranas* y vienen por Santiago. Se consume como fruta de mesa.

— *cojón de gato* o *moscatel de gato*: *uva* blanca, de *grano* alargado.

— *chaserilla doré*: *uva* blanca y de tamaño medio, es *temprana* y de mesa. Nombre comercial «Chasselas Doré».

— ***garciano*** o ***graciano***: *uva* negra de bastante grado. Nombre comercial «Graciano».

— ***garnacha*** o ***granacha negra***: *uva* negra de sabor *acidoso*. Nombre comercial «Garnacha Tinta».

— ***garnacha*** o ***granacha roya***: *uva* de color «royo», se usa para vino. Nombre comercial «Garnacha Blanca».

— *granadina*: *uva* negra de *grano* duro y tamaño mediano.

— ***malvasía***: *uva* blanca, tiene el *grano* gordo. Nombre comercial «Malvasía».

<sup>3</sup> Se marcan en negrita las variedades más cultivadas en La Rioja.

<sup>4</sup> Hay un refrán que aclara el sentido de este término, dice así: «Las cepas lambineras no van nunca al vino».

— **mazuelo** o **marzuelo**: uva negra, muy aromática. Nombre comercial «Mazuelo».

— *Miguel del Arco* o *Miguelete*: uva negra de tamaño mediano. Nombre comercial «Miguel del Arco».

— *monastel* o *monastrel*: uva negra, es para vino. Nombre comercial «Morastell».

— *moscatel*: calificado de diferentes maneras según la variedad: *gordo*, *menudo*, *rojo*, *blanco*... Corresponde al «Moscatel Negro» y al «Moscatel Dorado».

— **tempranillo**: uva negra; se destina para plaza o para mesa. Variedad conocida como «Tempranillo».

— **viura** o **miura**: uva blanca, tiene el *grano* grande y alargado. Nombre comercial «Viura o Macabeo».

#### *El proceso de vinificación*

En el *lagar*<sup>5</sup> o *lago* —de cemento— o *tino* —de madera— 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*».

Una vez limpios la *bodega* y el *lagar*, por una ventana o *trampera* se iba echando la uva y se esparcía con los *biellos*. Se conoce por *tinada* la cantidad de uva que cabe en el *lagar* o *tino*. Esta operación que consiste en verter el fruto recogido se llama *embocar*. Según iba cayendo, se colocaban unas tablas encima para aplastar, esparcir y repartir la uva de modo uniforme por toda la superficie; debía estar lleno porque era como mejor *trabajaba*.

«Al *lago* hay que echarle siempre uva, introducirse en él; es conveniente *darle una pisada* antes de que empiece a *fermentar*, *cocer*, *hervir* o *mover*, y *pisarlo* todos los días para que la uva pierda azúcar, entonces la *brisa* sube y queda en el fondo el *caldo*. Si se queda lleno el *lago*, hay que dejarlo que *trabaje* unos días». Esto es, se deja *posar* unas jornadas y cuando *va de baja* o «para de *fermentar*», hay que volver a *pisarlo* y *cavarlo* o *levantarlo*, es decir, mover la uva con un *borquillo* y un *arpa* para que el *mosto* suba a la superficie «y no críe mosquitos ni acidez».

La primera *fermentación* se producía en el *lago*; dentro de éste se colocaba una «*samanta* de sarmientos en la boca del *canillero*», sujeta con

<sup>5</sup> En los lagos de antaño se recogía una cantidad de uva que oscilaba entre 20.000 y 25.000 kgs.

dos piedras, que frenaba la fuerza con que salía el *vino* y hacía de filtro evitando la aparición de *orujos*, es decir, posos e impurezas del *mosto*. 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», entonces *se da canilla* y *llora el lago*, el *caldo* pasa a las *cubas* pero sin llenar porque luego se completa con *vino de prensa* «que es más inferior». Los restos que quedan son las *madres*, *beces* o *posos*.

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

Durante la *fermentación*, la *uva* experimenta una serie de transformaciones químicas, con desprendimiento de gas carbónico, que se llama *tufo*; para prevenirlo, «se metía al *lago* un candil o se entraba con una cerilla y si se apagaba no se podía entrar porque se podía uno asfixiar». Con el fin de evitar que en las bodegas se produjera la acumulación de este *tufo*, para no *entufarse*, se construía la llamada *tufera*, *lumbera* o *lucera*, pequeña chimenea por donde salía el gas.

Entre las operaciones propias de la elaboración y cuidados de conservación del vino, hay que destacar las siguientes:

- *Pisar* la uva: efectúan esta labor los *pisadores*, después de que el *tino* o *lago sangra*, es decir, arroja la *purez*, *lágrima* o *caldo*, que es el primer mosto debido a la misma presión o peso de la uva. El mosto que se desprende, el de mejor calidad, es el que llaman *lágrima*. «Antes se ponía aparte porque los vascos lo compraban porque tenía mucho *grado* y mucho *color*». Se pisaba con los pies descalzos y también con las botas de goma puestas. Resulta curioso que, desde los lejanos tiempos medievales, no se permitiera pisar la uva a las mujeres, a no ser que padecieran sabañones para acelerar la curación del mal.

La siguiente labor es la *remangada* o *remonta* realizada para trabajar la *vinaza* o 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*». Este vino, valorado por su coloración, calidad y graduación recibe el nombre de *corazón*, *centro* o *medio* y es muy apreciado. Al día siguiente, se vuelven a cambiar las *vinazas* de pared y se *hace el trespié* entre tres o cuatro hombres y se vuelven a *pisar* las *vinazas*. De esta forma se obtiene el *vino de remangada* o *pie y trespié*. El siguiente vino que sale es *prensa*, «sale obligado», y a partir del tercero era *reprensa*.

Durante la fermentación, era costumbre añadir «algo» a la masa, con el fin de «matar lo malo». Se añadía membrillo cocido, higos, trozos de manzana y también yeso. Cuando la uva era muy azucarada, se le echa-



ba agua; asimismo, cuando la capa de arriba *se esvinagraba* o *criaba flores*, se enmohecía la parte superior, se introducía un jarro o *pozal* por la boca del depósito con el fin de mezclarlo y evitar que se formase esta ligera capa blanca de naturaleza microbiana, estas acciones se denominan *caparrear*, *chaparrear*, *jarrear* o *mover la boca*.

Cuando está el vino hecho, vienen las *ojeas* semanales de cubas y barricas y, posteriormente, las *trasiegas*.

- *Trasiegas* o *trasiegos*: cuando el *vino* ha realizado la *fermentación* se *trasiega* o *da vuelta a cubas* de madera, previamente desinfectadas con *pajuelas* o pastillas de azufre; se extrae el *líquido* por el *canillero* o *cañutero* para trasladarlo a la *cuba*: «Se *trasiega* de una *cuba* a otra y se le va quitando la *hez* o la *madre*». «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 posar el vino 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».

- *Cantarear* es medir con cántaras el vino, más concretamente, sacar el vino del *tinanco*, *tenanco* o *tinaco* ‘tina pequeña de madera con pitorro a manera de embudo’ o ‘especie de cubo de madera, medio tonel’, para trasvasarlo a las cubas o a las garrafas. Los *sacadores* o *cantareros* encargados del recuento de las cántaras van diciendo en alta voz —*cantando*— el número de litros que van sacando.

El vino sale del tino por un agujero llamado *cañutero* o *canillero* y se mete en las cubas. Si se *cantarea* el mosto después de *pisarlo*, es decir, que *bierva* o *fermente* dentro de las cubas, el vino que se obtiene se llama *clarete*; el *tinto*, por el contrario es vino que fermenta en el *tino* o *lago*; mezclando el *clarete* con el *tinto* se obtiene el *ojogallo*, también recibe este nombre el vino que tiene algo más de color que el *clarete*, debido a que el mosto ha estado más tiempo en maceración con la uva.

- La *prensa*: cuando la fermentación se termina, se *da canilla* y el caldo pasa a las cubas. A partir de entonces, la prensa entra en acción. «La *brisa*, que era *orujo* y *raspa*, la llevaban a la *prensa* o *trujal*»; aquí el *charrán* colocaba la *oruja* y le «daba un apretón» para extraer el resto del *caldo*, o sea, el *vino de prensa*; después se cortaba con hacha lo que sobresalía y se añadía prensándose de nuevo. Este vino era de *reprensa*. Esto es *prensar* la *prensada*. En el *aposamiento* o *aposo* quedaban las *beces*, las *madres* o los *posos* que, tras volver a *prensar*, llevaban a las alcoholeras. El resto de las *vinazas* también solían emplearse como abono.

- Las *alcoholeras*: de los desechos del vino surgió en el pasado una industria residual que aprovechaba hollejos, pepitas y raspones para convertirlos en alcohol, que en algunos casos podía servir para fabricar aguar-

dientes y orujos, además de otros muchos licores que utilizaban materias primas riojanas (endrinas, nueces, guindas, pepinos...) para lograr licores de maceración muy digestivos y de agradable sabor.

«Después de *prensado* el vino, las *oruja*s y las *lías* o *beces*, es todo barro, la suciedad del vino, la *madre*, trozos de *pellejo* y las *pitás* de la uva», se entregaban a la fábrica de alcoholes.

### *Tipos de vino*

Comienzo por transcribir una gráfica explicación de los distintos tipos de vino que se elaboran en la zona riojana: «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 hierve* el *vino* solo, quitado de la *uva*, y hay que *prensarlo* lo antes posible; para *clarete* se echa más de *blanco* que de *tinto* y se *prensa* según viene». 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* toma *color*». Se elaboraba poco *blanco* y *clarete*.

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 más *tinto*».

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

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

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

El vino sabía *lleco*, *se picaba*, por la mala limpieza de las *cubas*. 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*».

Los *vinos blandos*, han perdido gas carbónico, «son los de Rioja Alavesa, la acidez fija es más alta que aquí» (en Haro).

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, es porque el *vino* no se *aclara*, *decanta*».

### *La venta del vino*

En cuanto a la venta, «después del *trasiego*, se esperaba y a vender. Se quitaba el *vino* en el año porque había que tener todo limpio para el año siguiente». 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 -una rama de chopo en Nájera- y un cartel que decía: «Se vende vino de cosechero». En La Rioja Baja se preparaba 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». Los *cosecheros* hacen *vino* en casa y lo venden; los *vinoteros* o *vinateros* simplemente comercian con él, sin haberlo elaborado en la mayoría de los casos.

Mencionados algunos de los lugares donde se despacha vino, hay que destacar los barrios conocidos como las *cuevas* o las *bodegas*, cavidades perforadas en el monte, utilizadas para alojar las cubas suficientes para la cosecha.

Si bien es un tópico en La Rioja, *ir de vinos* constituye un acto social difícil de eludir que se expresa de diferentes maneras:  *echar un vaso*,  *tomar un pote*,  *chiquitear*,  *alternar* o, simplemente,  *echar un trago*. Pedimos en el bar que nos  *pongan un chato* y, cuando vamos a tomar el último,  *echamos la espuela* o  *el arranque*. Los lugares a los que acudimos corresponden al  *bar*, al  *envás*, a la  *cantina*, a la  *tasca* o a la  *taberna*, si tienen fines comerciales; cuando son locales para el disfrute personal, vamos al  *chamizo*, la  *bodega*, al  *sitio*, a la  *cueva* o el  *calado*.

### *Medidas*

La medida característica de La Rioja para superficies es la *fanega* (Elías 1982: 19-20), equivale a 19 áreas y 2 centiáreas, es la quinta parte de una hectárea, aproximadamente. En la viña, la medición se realiza por el tipo de cepas y varía según las zonas. En La Rioja Baja la *peonada* abarca desde 150 cepas en Igea a 200 en Arnedillo o 250 en Aldeanueva de Ebro —en algunos casos llega a 300 cepas—. En La Rioja Alta se denomina

*obrada* y varía de 150 cepas en el Najerilla a 200 en San Vicente. Estas medidas responden a la labor de cavado que un hombre realizaba al día. En relación con la superficie, 4 ó 5 *obradas* de viña.

El peso de la uva se ha medido por *cargas*. La *carga de carro* sencillo era de 230 kgs., la *carga de a lomo* de 160 kgs., siendo en general la carga de uva lo que cabe en dos *comportones*, es decir, 160 kgs. En La Rioja dos *arrobos* de uva, 23 kgs., hacen un *cesto de rogo* en la vendimia y dan una *cántara* de vino, equivalente a 16 kilos y 13 centilitros, con sus submúltiplos de *media cántara*, *cuartilla* de cuatro litros, *azumbre* de 2 y *cuartillo* de medio litro.

### 3. ARTESANÍA DE LOS UTENSILIOS EMPLEADOS

Complemento tradicional en la elaboración del vino es lo relativo a la artesanía de los utensilios que en ella intervienen. La artesanía del cuero, del barro y de la madera aplicadas a la vinificación constituye toda una aportación cultural a la historia de la economía de La Rioja. En la actualidad, la mayor parte de los artesanos han mecanizado su trabajo y constituyen una pequeña parte de lo que existió antes.

#### *La corambrería*

La corambrería —artesanía de los pellejos utilizados para la conservación y transporte de vino, aceite y agua— constituye una de los más antiguos oficios dedicados al cuero. Los *pellejeros* fabricaban *pellejos* o *pellejas* —pieles de macho cabrío untadas con pez— que se utilizaban para el trasiego del vino en pequeñas cantidades. También se empleaban para la conservación del mosto en el hogar —hoy todavía son utilizados en algunos pueblos. El *mostero* es el pellejo y el odre de macho cabrío sin curtir, el cual sólo sirve para llevar el mosto desde los lagares a las cubas; la *odrina* es la bota o pellejo para el vino.

#### *La botería*

Desechado el pellejo, la *bota* tomó la iniciativa, aunque para uso individual. Los *boteros*, al igual que los *pellejeros*, transformaban las pieles en eficaces recipientes para el sector vinícola. Aunque normalmente las botas eran de uno o varios litros, se fabricaban hasta de 7 litros. La pre-

sencia de corambreros debió de ser importante en La Rioja. Durante el siglo XVI, cuando la producción vinícola era ya considerable en la región, Logroño contaba con un nutrido grupo de artesanos de esta especialidad. De aquella época queda, entre otras, la calle Boterías, corta y estrecha, vestigio de aquel floreciente gremio de boteros.

### *La alfarería*

En cuanto a la alfarería, hay que destacar los *tinajeros*, que realizaban *tinajas*, *cántaros*, *jarros*, *jarras* —normalmente vidriadas en rojo— y otros objetos de barro para la conservación del vino. Se trata de recipientes cerámicos de barro, abombados en el centro, generalmente torneados a mano y que se colocan en las *bodegas* o *cuevas*.

### *La tonelería*

La tradición tonelera en La Rioja es tan antigua como la misma producción de vino. Perduran todavía el sistema de construcción primitiva, la tradicional materia prima y las herramientas utilizadas. Los *toneles* son cubas grandes en las que se echa el vino, especialmente el que se embarca; su medida suele ser de quince *cántaras* (media cántara son ocho litros) más o menos. Por *cuba* se entiende, en general, un envase abombado de madera de roble o de cerezo, que según su tamaño recibe distintos nombres, así de mayor a menor: *tonel*, *barrica*, *barril*, *pipa* y *cube*, estas denominaciones pueden variar según las zonas.

La fase central del trabajo del *tonelero* es la de *montar* la barrica con los *cellos* 'aro metálico que sujeta las duelas', es el aro armador que abraza las duelas para formar la *cuba*. La exactitud en la confección de las piezas es fundamental para conseguir su estanquidad y capacidad exacta y, así, todo este trabajo se realiza, como se suele decir, «a ojo de buen cubero». Pero no todo está hecho, todavía se ha de poner al fuego para calentar las duelas y que adquieran la curvatura —la *panza*— que caracteriza a las *barricas*. Apretando poco a poco, la *cuba* queda formada. Una vez que las *duelas* están perfectamente ajustadas con los sucesivos aros, se realiza el descabezado o rebaje a fin de preparar el lugar donde se colocará el *témpano* o el *culo* 'cada una de las dos bases de la cuba'. Ya sólo falta hacer la boca por la que ha de entrar el vino, *boquera*, y el orificio de salida del mosto, *taruguero* o *canillón*. Acto seguido se introduce el agua hirviendo o vapor a presión para comprobar si hay alguna

fuga, y si la hay, se calafatea con anea y engrudo. Después, la cuba se asentará en el *cambo* 'soporte de madera para asentarse la cuba' y se fijará con la *vergüenza* o *calce*.

Además de toneles, se construían de madera *comportillos*, *comportas* y *comportones*, según fuera su capacidad de 60, 90 ó 100 litros, con destino a la recogida de la uva durante la vendimia y su transporte al lagar. Los toneles para el transporte de vino tenían una capacidad de 7 hl. También usaban para el transporte el *comportón*, vasija de madera de forma alargada, más ancha en la boca que en el fondo, y el *tinanco*, de gran tradición vinícola, que viene a ser una tina pequeña de madera con *pitorro*, destinada especialmente al trasvase del vino a las cubas.

La madera empleada en tonelería es de venas rectas, limpia y sin pollas, con reducido número de nudos y carente de aromas y sabores indeseables. La madera se hinchará con facilidad. Desde muy antiguo, se ha elegido para construir toneles y barricas la madera de roble; con ella el vino gana calidad. También se emplea el castaño. Es ya proverbial la frase del carpintero-tonelero: «El roble, cuanto más viejo, mejor».

#### 4. CARACTERIZACIÓN LINGÜÍSTICA DEL CORPUS TRABAJADO

Del material recopilado, he extraído conclusiones que ayudan a precisar interesantes 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 útiles empleados para la vendimia o para el proceso de vinificación, los distintos tipos de *vino*, las clases de uvas, etc.

A través de las localidades seleccionadas, he podido comprobar la división geográfica e histórica de nuestra región. Veamos las similitudes y las diferencias que existen entre la parte oriental y la occidental: La Rioja Alta y Media muestran coincidencias léxicas que las distancian de La Rioja Baja. Asimismo, en las dos primeras zonas perdura con más intensidad la tradición vinícola, mientras que en la tercera está desapareciendo. 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.

Ejemplo de algunos términos que diferencian ambas Riojas serían los siguientes:

Rioja Alta: *vinaza*  
 Rioja Baja: *brisa*  
 Rioja Alta: *jarrear*  
 Rioja Baja: *chaparrear*

Rioja Alta: *oruja*  
 Rioja Baja: *orujo*  
 Rioja Alta: *renque, rencle*  
 Rioja Baja: *rincle*  
 Rioja Alta: *envás*  
 Rioja Baja: *cantina*  
 Rioja Alta: *corquete*  
 Rioja Baja: *gabinete*

Asimismo, se crean nuevas marcas de expresión: *barraco, boquera, cello, chaparrear, dulcear, jarrear, lucera, madraza, taruguero, tetón, trampa, trespié, vinaza...*, que también satisfacen las necesidades comunicativas del hablante.

Hay que destacar las siguientes construcciones autóctonas (al menos por el sentido):

<i>ir de baja</i>	‘dícese del mosto cuando, una vez fermentado, disminuye de volumen debido a la pérdida de gases en suspensión’.
<i>dar canilla</i>	‘dar suelta al mosto-vino de la tina, tino o cubo’. ‘colocar la canilla a una cuba para sacar vino de ella’.
<i>hacer el pie</i>	‘pisar la uva en el <i>lago</i> o <i>tino</i> después de la operación denominada <i>remangada</i> ’.
<i>mover la boca</i>	‘agitar la parte superior del vino cuando está en la cuba con el fin de mezclarlo uniformemente’.
<i>tener boca</i>	‘sabor dulce del vino’.
<i>pulgar</i>	‘rama principal o guía de la vid’.

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, borracho, botavino, flor, lágrima, ojogallo, pulgar, vergüenza*, etc.

No podemos olvidar la profusión de sinónimos, elemento característico y enriquecedor del habla popular: *aposamiento-aposo; ciemo-fiemo-estiércol; cocer-hervir-fermentar-trabajar; decir al aragüey-a lo guaragüey-a todos los aires-a los cuatro aires; despergurar-desporcurar-esporburar; bez-lía-madre-pose-poso; trujal-prensa; tufera-lumbera-lucera*, etc.

Casos de derivación o variación sufijal que, indublamemente, contribuyen al enriquecimiento léxico de nuestra lengua son los siguientes: *canillero, canillón; cantar-cántara-cantarear-cantarero; comporta, comportillo, comportón; lagar-lago; tinada; oruja-orujo; pelleja-pellejo; pose-poso; raspa-raspón; trasiega-trasiego*.

Hay fenómenos que constituyen interesantes desplazamientos semánticos, esto es, cambios de significado de las palabras:

- apagarse* 'perder viveza el color del vino'.  
*cano* 'moho que se cría en los depósitos de vino'.  
*llorar* 'salir el vino del *lago*, *cuba* o *prensa* durante el proceso de su elaboración'.  
*sangrar* 'dar salida al primer vino o *lágrima* en el *lago*'.  
*sobrarse* 'rebosar el vino el *lago*, *tino* o *cuba* donde se contiene'.  
*témpano* 'cada una de las dos bases de la *cuba*'.  
*torna* 'enturbiamiento del vino'.  
*volverse* 'estropearse el vino, *enturbiarse*'.

Se observan curiosos fenómenos propios del habla vulgar en las siguientes voces:

- ca/omportillo*, *ca/omportón*, *vina/otero* (vacilación vocálica)  
*esvinagrarse* (atribución de otro prefijo y elisión de la consonante inicial del mismo)  
*cañuero*, (*fermentación*) *manoláctica* (etimología popular o cruce de voces por analogía de sonidos)  
*metasulfito* (síncopa)

Para concluir, señalaré que es muy importante el estudio del léxico del ámbito vinícola 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 todas sus necesidades comunicativas. Por otro lado, es obvio que el amplio campo semántico ofrecido conforma un interesantísimo material para los estudios lingüísticos, concretamente enriquece los materiales de nuestra lexicografía dialectal riojana, que presenta acusadas lagunas.



BIBLIOGRAFÍA CITADA

- CHASCO OYÓN, JOSÉ ÁNGEL. 1991. «La elaboración artesanal del vino y del aceite en la Rioja Alavesa». *Narria* 53-54: 30-38.
- ELÍAS, LUIS VICENTE. 1982. *La elaboración tradicional del vino en La Rioja*. Logroño: Unión Editorial.
- GARCÍA TURZA, CLAUDIO. 1975. *Matute y su léxico (Logroño)*. I. *Labores agrícolas*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- GOICOECHEA, CESÁREO. 1961. *Vocabulario riojano*. Anejo VI del BRAE, Madrid: 215-245.
- MARTÍNEZ EZQUERRO, AURORA. 1994. *El léxico de la flora en Alfaro (La Rioja)*. Logroño: Instituto de Estudios Riojanos.
- 1995. «Aproximación al léxico de la vinificación tradicional en La Rioja». *Berceo* 129: 9-39.
- PADILLA MONTOYA, CARMEN. 1978. «Útiles empleados en la obtención y conservación del vino de Rioja». *Narria* 10: 11-14.
- PALACIOS SÁNCHEZ, JUAN MANUEL. 1991. *Historia del vino de Rioja*. Logroño: Editorial La prensa del Rioja.
- RECUENCO, PEDRO SCH. 1963. *Terminología vitivinícola riojana*. Logroño: Cámara Oficial de Comercio e Industria de Logroño.
- RUIZ HERNÁNDEZ, M. 1985. *Estudios sobre la elaboración típica artesana de los vinos tintos de Rioja*. Logroño: Gobierno de La Rioja.
- TORÁN PELÁEZ, LUIS ENRIQUE. 1989. *La Rioja de los vinos y las bodegas*. Madrid: Ediciones Euha.
- VARGAS, LEONOR. 1957. «Vocabulario sobre vitivinicultura en la Rioja alavesa». *Berceo* 43: 255-260.
- VV. AA. 1989. *Hecho con manos riojanas*. Barcelona: Ediciones Singulares.