

Léxico de la viticultura en Olite (Navarra)

1. INTRODUCCION

Como primera muestra de una serie de trabajos destinados a estudiar el navarro actual, tan carente de estudios monográficos¹, aparece ahora el presente, referido a una actividad muy peculiar de la Navarra Media Oriental.

El que ha recorrido despacio la provincia puede con razón percibir que las diferencias lingüísticas de Navarra son muy notables —aun considerando aparte el vasco—, como corresponde a la variedad de comarcas que comprende la provincia. Valga citar como dato elocuente que una gran parte de las palabras que figuran en el presente estudio son absolutamente desconocidas a un habitante de la Navarra Húmeda, pongamos por caso un baztanés. El norte de Navarra presenta desde el punto de vista lingüístico problemas de gran interés —piénsese en problemas de sustrato y de contacto actual de lenguas— pero distintos a los de la Navarra Media y la Ribera. Aquí interesa descubrir las peculiaridades lingüísticas, la posible supervivencia de rasgos propios ante la uniformización castellanizante.

El estudio de un campo semántico relacionado estrechamente con una cultura que, a pesar de la modernización, mantiene aún hoy las técnicas antiguas², es uno de los medios, a mi modo de ver, de penetrar en las cuestiones aludidas, aunque, claro está, junto a las voces castizas viven las foráneas y los tecnicismos. El estudio del campo semántico de la viticultura en Olite nos permite además establecer relaciones con otros puntos de la península, si bien resultan escasos los estudios monográficos con valor lingüístico dedicados a esta actividad³.

Olite, situado en el piedemonte tafallés, dedica al viñedo un 26 % de su superficie total, por lo cual puede considerarse un municipio vitícola⁴. Den-

¹ La situación denunciada puede cambiar pronto y muy favorablemente. M. ALVAR, que ya había dedicado algunos estudios al habla navarra (*El habla de Oroz-Betelu*, RDTP III, 1947, 447-450; *Palabras y cosas de la Aézcoa*, "Pirineos" VI y VII, 1947, 5-38 y 263-315), está realizando actualmente, en colaboración con A. LLORENTE y T. BUESA, el *Atlas Lingüístico de Navarra y Rioja*.

² "Pour l'instant, les types de culture de la vigne et les systèmes d'élaboration du vin restent encore très marqués par le passé". A. HUETZ DE LEMPÉS, *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne* II, Burdeos, 1967, 584.

³ El trabajo monográfico más completo es el de A. ROLDAN, *La cultura de la viña en la región del Condado*, Madrid, 1966. Pueden consultarse también, del mismo autor, *Léxico de las viñas en Jerez de la Frontera*, "Homenajes" I. Madrid 1964, 43 y ss., *El Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía*, "Atlántida" I (1963), 570-576, F. BOUZA-BREY, *Onomástica del zarcillo de la vid en Galicia*, RDTP X (1954), 3-9. Conviene consultar también A. ALVAR, A. LLORENTE y G. SALVADOR, *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía* II, Granada, 1963 y A. GRIERA, *Atlas linguistic de Catalunya*, San Cugat del Vallés, 1923-1964.

⁴ Me atengo al criterio de los modernos estudios geográficos. Véase a este respecto S. MENSUA, *La Navarra Media oriental*, Zaragoza, 1960, 135-136.

tro de su comarca, Olite es la localidad donde las técnicas enológicas se han desarrollado más.

El presente trabajo está dividido en dos partes: la primera es una descripción de los trabajos que se realizan en la viña y la segunda el vocabulario por orden alfabético. Siendo este trabajo de interés fundamentalmente lexicográfico, me he decidido a prescindir de la transcripción fonética. No obstante, cuando lo considero oportuno, doy algunos datos que sobre pronunciación tengo recogidos en espera de una elaboración más completa.

2.—EL CULTIVO DE LA VIÑA EN OLITE

2.1. EL INJERTO

Desde que la filoxera estropeó la mayor parte de las *viñas* de Olite a fines del siglo pasado, las nuevas plantaciones se han hecho con la *planta* llamada *americana*, más resistente que las plantas de las variedades del país, que se *injerta* después para que produzca la variedad deseada. Se ha abandonado el método de plantación mediante *pie directo*, es decir, directamente la variedad del país, *sin injertar*.

La americana se *cría* en *viveros* para producir *pies*. Se conocen distintas variedades: nueve tipos de *Aramones*, *Murviedro*, ocho tipos de *Rupestri*, entre ellas la *Rupestri Arriparia* y la *Rupestri Lor* número 1.

Hay dos maneras de injertar: *injerto sobre pie* e *injerto sobre mesa*. En el primer caso se plantan los pies en la viña sin injertar. Echan muchas raíces o *barbas*, por lo que a estos pies se les llama *barbados*. Después se injertan en la misma viña en septiembre. Mediante este sistema la viña se creía más fuerte, pero el trabajo es mayor que injertando sobre mesa. En este caso los pies, *estacas* o *estaquillas* de unos 60 ó 70 cms. de largo, se injertan en casa y se plantan o se *ponen de invierno* en huerta regable. En primavera brotan las cabezas y se *trasplantan* a la *finca*. A estos pies se les llama *injertos*.

Para injertar se hace un corte a la *estaca*, *estaquilla* o *portainjerto* con *navaja de injertar* muy fina. Hay máquinas con una cuchilla cortante que raja la estaca en la medida exacta de la *puga*. Entonces se coloca la *puga*, *corona*, *boquilla* o *cabeza* de la variedad que se desea en la punta. Se cuida que la *puga* esté muy bien ajustada a la estaca, que no sobresalga nada, para que no eche raíces, pues las raíces que interesa conservar son las del pie. Para ello se ata con una rafia hasta hacer un cuerpo.

2.2. PLANTACIÓN DE UNA VIÑA

Si se hace la nueva *plantación* en una tierra no cultivada anteriormente o *lleca*, se empieza a preparar la tierra en agosto o septiembre para que reciba el sol y la tierra se *abra*. El *desfonde*, *labor*, *labor profunda* u *ondalán* se hace hasta unos 60 cms. de profundidad para que al plantar el injerto o barbado, éste pueda asentarse con holgura.

El desfonde se hacía antes con *ondalanes*, a mano. En el término de San Martín de Unx, lindante con el de Olite, algunos lo hacen aún así, cuando el *terreno* no es llano ni grande o *crecido*. Uno de los informadores ha conocido las *layas* para hacer el desfonde u ondalán a mano en tierras de mucho poder, pero en su juventud el desfonde se hacía generalmente *cavando* con *azadas*. Después se empleó el *malacate*, que era un *aladro* o *arado* grande, tirado por

una *sirga* o *sierga* que se recogía en un *tambor*. Llevaba una *vertedera* y se tiraba con caballerías, pero era muy lento porque trabajaba en una sola dirección.

Ahora se emplea el *brabán* tirado por caballerías o con *tractor*, *tratar*, sí el terreno es *crecido*.

Después del desfonde se *rastra* la tierra con una *rastra*, *apero* llano con clavos, para dejarla igualada.

La plantación se realiza de enero a marzo. En primer lugar se *cuadra* el terreno. Para ello se colocan los *cordeles* o la *maestra* en una dirección y se *raya* la tierra con unas *galgas*, pues la tierra está blanda. Después se hace la misma operación en el sentido contrario. En la *cruz*, donde se encuentran las dos rayas, se planta el injerto. El espacio que queda entre una *línea de plantación*, *fila*, *rinde*, *cordelada* y otra se llama *plano*, *marco*, *cuadro* o *cuadro desierto*, que suele ser de 1'50, 1'60, 1'65 ó 1'70 ms. Se llama *cuadro real* cuando la *pieza*, el terreno, está bien cuadrado, *cuadriau*, es decir, existe la misma distancia entre las líneas de plantación en un sentido y en otro, y el *arabuey*, que es el espacio que queda entre dos líneas de plantación en sentido diagonal, resulta absolutamente recto, como la *cordelada*.

Con una *barra*, *barreta* o *relayo*, pieza cilíndrica de hierro terminada en punta, se hace fácilmente un *hoyo*, puesto que la tierra está *arrancada*, en la cruz. Allí se *planta* el barbado o el injerto y se *tacaña* o *calcuña*, se aprieta bipn la tierra contra el injerto, con el mismo relayo. El hoyo debe tener la misma profundidad que el injerto, de manera que solamente la boquilla o cabeza quede al exterior. Si, a causa de la resistencia que ofrece la tierra, hay dificultad en hacer el hoyo de la medida necesaria, se planta el injerto haciendo *codillo*, es decir, curvando la estaca en la parte inferior. Luego se cubre la boquilla con un poco de tierra.

En primavera brotan las cabezas y se ara el *plantado*, *plantáu* o *viña nueva*. Se procura que las rejas del *planet*, *apero* para labor superficial, *descarguen la tierra*, quiten la tierra que se colocó cubriendo el injerto, para que salga removiendo menos tierra.

Algún injerto *tardano* suele salir *escarboleadico*, retorcido, y conviene ayudarle a remover la tierra y quitarle la hierba a mano; para ello se debe escoger un día fresco a fin de que no esté muy caliente la tierra que toca lo *blanco del injerto*.

Se procede después a *desvenar*, quitar las *venas* o raicillas que echa la boquilla. Las raíces eficaces son las que están de una cuarta para abajo. A los dos años hay que volver a desvenar para que no estorben al labrar la tierra.

La *viña nueva* hay que labrarla, *dar surcos*, *edrar*, para *matar las hierbas*. En primavera brota, pero se le deja un solo brote para que pueda crecer la planta. En invierno, cuando cae la hoja, se le deja sólo un *ofico* o yema, o dos a lo sumo. Cuanta más fuerza trae, se le puede dejar más *carga*.

La viña no empieza a producir fruto hasta los tres años, y hasta los cinco no empieza a ser rentable. Durante este tiempo la *viña nueva* o *plantado* va *haciendo madera*.

Ahora en Olite están prohibidas las plantaciones nuevas e incluso la *recuperación* o reposición de faltas, y muchas viñas se están convirtiendo en *piezas* para cereal. Para ello primero se *desmochan* las viñas, se les quita los sarmientos, y luego se arrancan las cepas con el tractor.

2.3. LOS TRABAJOS DE UNA VIÑA VIEJA

2.31. *La preparación de la tierra.*

Después de la vendimia algunos *viticultores labran, aran* la tierra, le dan surcos, edran. Este surco tiene la ventaja de que mata las hierbas cuando son muy pequeñas y ahorra un trabajo posterior. Otros labran por primera vez en diciembre antes de empezar la poda. E incluso algunas veces se deja de hacer por causa de las humedades.

Esta labor se hace ahora con el *planet, plané*, que trabaja a una profundidad de 10 a 15 cms. a lo sumo. Antes de la introducción del planet en Olite, se hacía con aladro de una *reja*, pero era una labor demasiado profunda y arrancaba las raíces. Antes de la aparición de este aladro, se cavaba a mano con azada.

El planet va tirado por caballerías y trabaja un cuadro completo con cinco rejas. Ahora, en *terrenos crecidos*, se labra con un nuevo apero, el *cultivador de viña*, que es un arado elevadizo que pasa por encima de la cepa sin romper los sarmientos. Suelen llevar seis rejas, tres para la mitad de un cuadro y otras tres para la mitad de otro; llevan también unos muelles tensores que separan las rejas al acercarse a la cepa para no estropearla. El cultivador va tirado por el tractor.

Para poder utilizar el tractor es necesario que la pieza sea grande y que tenga *salidas* para dar la vuelta. El tractor puede trabajar unas noventa o cien *robadas*, es decir, algo más de ocho hectáreas, en *tiempo largo*, en primavera, mientras que un hombre con planet hace unas dieciocho o veinte. El tractor trabaja más cuando la tierra está seca, porque se coge más *golpe de tierra* y además no patina.

En Olite, al cabo del año se aran las viñas cinco veces: antes de la poda, después de la poda (§ 2.32), después de desforneclar (§ 2.34), después de sulfatar (§ 2.35) y después de despuntar (§ 2.36).

La tierra en Olite es *fresca, ligera*, porque tiene mucha piedra, *cascajo*. Si la piedra no tiene cal, esta tierra es tan buena como una *tierra fuerte*, de *mucho poder, de cuerpo*. La piedra permite más fácilmente el *filtro* de las *humedades* cuando llueve y evita que se seque excesivamente la tierra cuando calienta mucho el *sol*.

2.32. *La poda.*

La *poda* dura unos tres meses, a partir de diciembre, mientras la *madera* está muerta. Se cortan todos los sarmientos excepto los pulgares que son los que van a producir. Según el *poder*, la *fuerza* de la cepa, se dejan tres, cuatro o cinco pulgares, convenientemente separados. Si se deja algún pulgar más de lo debido, se *mata* la viña.

A cada pulgar se le dejan dos o tres *ojos, ojicos, yemas*, de donde salen luego los brotes. Se *poda* por debajo del tercer ojo, aunque es conveniente cortar siempre por el *tabique*, porque así se *estanca* la savia y no derrama tanta agua cuando *mueve* la primavera, cuando se *mueve* la cepa.

No es conveniente podar en marzo cuando va a *romper* la viña, *brotar*, porque entonces se sale la savia, derrama un agua, se *sangra* la viña, *explota* la cepa, *sale una sangría*, pero algunas veces podan en esta época alguna viña grande que tiene mucha fuerza o poder.

En algún caso, por ejemplo cuando la vid no da uva, se hace la poda dejando uno o más sarmientos con siete o más yemas. Se les llama *varas*.

La poda se hace con *tijeras de podar*.

Después de la poda se procede a *sarmentar*, a recoger todos los *sarmientos*. Ahora los *sarmentadores*, generalmente niños, suelen cobrar por este trabajo. Los sarmientos se queman para que no estorben; antes en cambio se empleaban como leña para el fuego, y los que eran necesarios para injertar se guardaban en bodega fresca o bajo tierra. Los sarmientos elegidos para injertar conviene que no sean *bajeros*, de la parte baja de la vid, porque es posible que la vid resulte *macho*, que no produzca.

2.33. *El abonado.*

Después de la poda se procede a *femar*, echar el *fiemo*, *abonar*, hacer el *abonado*. El mejor *abono* es el *estiércol* de oveja o de las caballerías, porque *engorda, crece, aumenta* la tierra; es suficiente abonar cada tres o cuatro años empleando unos 2.500 kilos por robada. Pero ahora hay escasez de estiércol y se emplea *abono, abono químico, compuestos*, que consisten principalmente en *superfosfato, potasa y amoníacos*. Este abono se debe echar todos los años, unos 35 kilos por robada.

Para abonar se emplean distintos sistemas: Hacer un *hoyo, hoyo*, junto a la *cepa, escarbando* con *azadones* y llenarlo de estiércol. Un sistema más rápido es el de abrir *zanjas o catas* muy hondas con *rejones* y tractor por la mitad del plano, echar en ellas el estiércol y tapar a continuación. También se abona *a manta*, es decir, echando el abono por encima de la viña y labrándola después.

2.34. *El desfornecinado.*

En marzo, después que han quedado limpias las viñas, viene la *brotación*. Los *brotos* o *pámpanos* salen no solamente de los pulgares (§ 2.4) sino también del tronco. Estos, llamados *desfornecinos*, no dan uva y se quitan a mano. A esta operación se le llama *esfornecinar, desforecinar, desfornecinar o des-hijar*. Es la *poda en verde*. Después de desfornecinar se vuelve a arar la viña.

2.35. *La sulfatación.*

La *sulfatación* es un tratamiento preventivo contra el mildiú (§ 2.6). Los años de mucha humedad hay que *sulfatar* las viñas hasta cinco veces, pero en general se hace dos o tres veces. Se *tratan* las viñas con *sulfato de cobre, cuprosán* o *llofarcín*. Se sulfata a últimos de mayo o primeros de junio. Antes se hacía a mano con un *pozal y escoba*, pero ahora con carros que llevan pulverizadores de mucha presión. Después de la sulfatación se vuelven a arar las viñas.

2.36. *El despunte.*

Antes de la *floración* se hace una *limpia* general de la viña, quitando las parras que estorban a fin de que entre el sol y el aire a las uvas. En junio es la floración de la uva, la viña *echa la flor*. Los granos, granicos, de la uva están tapados por una *caperucica*, y cuando se abre esta caperucica, se *despunta*, se *espunta*, se cortan las *puntas*, se *limpian* las viñas, para paralizar la vegetación, cortar vegetación, quitar vegetación, quitar el *medro*, quitar *me-*

dración, y de este modo la *fuerza* va a la uva y la flor *liga* bien la uva, liga más, liga más prieta, liga más granos, viene buena *ligación*. Hay años en que no viene bien la ligación y se *corre la liga*, se cae, quedando *uvas* muy claras, los granos poco prietos en la uva.

El *despunte* se hace con *hoz* o con *espada*, a *machetazo*. En dos golpes se despunta toda la cepa.

Después del despunte se aran de nuevo las viñas por última vez.

2.37. *La castración.*

Se procede luego a *castrar* las viñas, a *deshijarlas*, a quitarles los *hijuelos* o *castrones* que brotan de los sarmientos. Esta operación favorece la buena ligación, la uva viene más llena, pero no se realiza siempre porque requiere mucha mano de obra y porque al deshijar la uva no queda protegida del sol fuerte y puede secarse.

2.38. *La recolección.*

A primeros de octubre se hace la *recolección* de la uva, se hace la *vendimia*, se *vendimia*, se recoge la *cosecha*. La recolección dura de unos 15 a 20 días.

Se hace a mano con unos *hocetes*, como hoces pequeñas, *ganchicos*. Algunos lo hacen con *tijera de injertar*.

Las uvas se echan a un *cesto*, *canasto*, en el que cabe *arroba* y media (la arroba tiene de 13 a 14 kilos). De ahí se echan a cestos mayores, con la capacidad de tres o cuatro cestos pequeños, y luego a las *comportas*, que se dejan fuera de la viña. La comporta es de madera hinchada con agua, por lo que al pisar la uva con *mazos* de madera para que quepa mayor cantidad, no se escapa el líquido. Tiene una cabida de unos ciento cincuenta kilos .

Los *residuos* o *racimos maduran* un mes más tarde que las uvas. Cuando hay mucho racimo, se *arracima* o *racima*, se recogen los racimos y se venden para alcohol. Si durante la vendimia los racimos no están ya verdes sino *royos* (de color rojizo, aunque sin terminar la maduración) se recogen al mismo tiempo que la uva, pues en Olite la vendimia se hace a *granel*, interesa más la cantidad que la calidad. Pero si se mezclaran racimos verdes a la uva, aquéllos *robarían* los grados de éstos, rebajarían el grado de la uva.

2.4. LAS PARTES DE LA CEPA

Bajo tierra están las *raíces* o *raices* y las *venas*, raíces pequeñas que salen de la puga del injerto y que se suelen quitar (§ 2.2).

La parte leñosa consta de *tronco* y *brazos*. El tronco tiene una *corteza*, *caspa* o *cáscara*. Cada brazo tiene un *pulgar* de donde brotan las *yemas*. A cada pulgar se le suelen dejar dos *sarmientos* y a cada sarmiento dos *uvas*, por lo que una cepa de cinco pulgares, por ejemplo, tiene veinte uvas.

El sarmiento consta de *tramos* o *tramillos* separados por los *nudos*, *nudicos* o *nudillos*. Del sarmiento brotan las *hojas*, cuyo conjunto se denomina *parra* o *vegetación*, las *tijeras*, *tijeretas* o *hilos* (zarcillos), los *hijuelos* o *castrones* y el *fruto* o *uva*.

El líquido que nutre a la planta es la *savia*.

La uva está formada por la *raspa* o *raspón* (escobajo) y los *granos*, *granicos*. El pedúnculo de la uva se llama *cabo* o *mango* y la punta del raspón *morrico*.

LÉXICO DE LA VITICULTURA EN OLITE (NAVARRA)

Los granos están formados por la *piel* u *orujo*, destinado a producir alcohol, la *carne* (pulpa) y las *pepitas* o *semillas*. El orujo tiene un lustre o brillo natural y algunas veces *corrillos* negros y blancos. Al arrancar los granos a la uva quedan trozos de pulpa, *pezones*, adheridos a la raspa. Una vez prensada la uva, el conjunto de los orujos, que se lleva a la alcoholera, se llama *brisa*.

2.5. VARIEDADES DE LA VID

Garnacha. Es la variedad más extendida en Olite. El grano, menudo, es negro. Produce unos 400 kilos por robada al año como término medio. Se emplea para vino tinto y claro y es la variedad que produce más grado en Olite, de 13 a 14 grados. Hay una variedad de la *garnacha* que llaman *garnacha encarnada*.

Vidao. Denominan vidao en Olite a todas las variedades que no son garnacha, como los *moscateles* (moscatel gordo, menudo, blanco y rosado), las *uvas blancas* (menuda, gorda y macabeo), *granadina*, *miguel de arco*, *sumoy*, *tempranillo* y *mazuela*.

2.6. ENFERMEDADES Y PLAGAS DE LA VID

Clorosis: La cepa se pone amarilla. Se remedia podando y untando los cortes con *sulfato de hierro*.

Mildéu o *Mildiú*: Manchas rojizas que aparecen en el haz de la hoja mientras que se forma una pelusa en el envés. Si ataca al cabo de la uva se pierde la cosecha. El mildiú ataca con gran fuerza cuando hay mucha humedad y calor, por esto son peligrosos los *aguazones* o *rocíos* de las mañanas, las *escarchas* y los *nublados*, sobre todo cuando a continuación calienta el sol. Se previene con el sulfatado.

Filoxera-. Es un pulgón que roe las raíces dejando solamente un hilo. Como consecuencia se seca la cepa. Hubo una invasión de filoxera a finales de siglo que destruyó las viñas de Olite. Desde entonces se plantan solamente vides americanas que son más resistentes que los pies directos.

Oidium (oídio u oídido): Es un polvo blanquecino que ataca a la uva cuando está en *agrace*, cuando está verde. Se combate echando *azufre* a mano a las uvas.

Cournier, *tramillo corto*, *nudillo corto*, *anudado corto*. La cepa no se desarrolla bien, los tramillos del sarmiento son cortos, no viene bien la ligación. Cuando esta enfermedad ataca, no se suele combatir, sino que se suelen arrancar las cepas.

En general, a los insectos que dañan las vides se les denomina *gusanos*, *sapos* o *sapicos*. Durante el invierno se recogen en la corteza. Algunas veces para combatirlos raspan la corteza con *gruñidores* de mano. Entre los sapos hay uno que llaman *lapiral* o *cigarrero* que *rebulla* las hojas dejándolas como un cigarro.

Entre los accidentes atmosféricos, el *pedrisco* o la *pedregada* puede estropear también las viñas. También son peligrosos, como acabamos de ver, los aguazones, rocíos, escarchas y nublados.

3. VOCABULARIO

En este vocabulario recojo todas las palabras referentes al cultivo de la vid que he registrado en Olite. Algunas de ellas, que figuran en el Diccionario

de la Real Academia Española con la misma significación, van marcadas con asterisco y omito su definición, por ejemplo *vid*, *azada*, etc., pero me ha parecido útil recogerlas, ordenadamente, para dar una visión completa y coherente del léxico usual.

Hay otro grupo de palabras cuya definición en el DRAE incluye el significado, más concreto, particular de Olite. Van también marcadas con asterisco, pero me ha parecido necesario especificar la significación exacta que se da al vocablo. De igual manera procedo con aquellas palabras que en el DRAE ofrecen varias acepciones, si el uso de Olite no coincide con la principal.

A continuación de cada encabezamiento de artículo, consigno la referencia al apartado del estudio temático donde aparece la palabra en cuestión.

Referencias más frecuentes:

- Corominas.—J. COROMINAS, *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Madrid, 1954-1957.
 DRAE.—*Diccionario de la lengua española*, de la Real Academia Española, 18.^a ed., Madrid, 1956.
 García de Diego.—V. GARCÍA DE DIEGO, *Diccionario Etimológico Español e Hispánico*, Madrid, 1954.
 Goicoechea.—C. GOICOECHEA, *Vocabulario riojano*, Madrid, 1961.
 Iribarren.—J. M.^a IRIBARREN, *Vocabulario Navarro*, Pamplona, 1952.
 López Guereñu.—G. LÓPEZ GUEREÑU, *Voces alavesas*, «Euskera» III (1958).
 Roldán.—A. ROLDAN, *La cultura de la viña en la región del Condado*, Madrid 1966.

abonado, 2.33.

'abono, acción y efecto de abonar'. *Hacer el abonado* 'abonar'. V. *abono*.

* abonar, 2.33.

'echar en la tierra laborable materias que aumenten la fertilidad'. Se refiere tanto al abono natural como al químico. V. *abono*.

* abono, 2.33.

'substancia con que se abona la tierra'. Aunque se emplea tanto para el abono natural como para el químico, algunas veces se nota la oposición *estiércol* (natural) / *abono* (químico): *Para abonar lo mejor es el estiércol de oveja, pero ahora hay escasez y se echa abono, abono químico*.

abrirse la tierra, 2.2.

V. *tierra*.

* agraz, 2.6.

'uva sin madurar'. *En agraces* 'antes de sazón', siempre lo emplean en plural. DRAE registra *en agraz*.

aguazón, 2-6.

'rocío'. Lo recoge también Iribarren en Romanzado, Zona Media y San Martín de Unx. G.^o de Diego, 629, a, lo cita como 'temporal de agua' en Santander. Meyer Lübke, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, 1935, recoge otros derivados de *aquatío* con el mismo significado que en Olite.

* **aladro, 2.2.**

americana, 2.1.

'variedad de vid silvestre, originaria de América, que se cultiva en España para usarla como injerto'. Se emplea como sustantivo por elipsis de *vid* o *planta*: *Se cría la planta, el pie, que se llama americana. Lo que interesa son las raíces de la americana.*

amoniacos, 2.33.

'compuestos amoniacaes que forman parte del abono químico'.

anudado corto, 2.6.

'enfermedad de la vid'. V. *nudillo corto*.

* **apero, 2.31.**

'Cualquier instrumento de labranza': *Después se rastra bien con la rastra, un apero llano con clavos. Algunos viticultores tienen tractor, con un apero nuevo que se le aplica.*

arabuey, 2.2.

'espacio que queda entre las líneas de vides en sentido diagonal'. Su anchura es aproximadamente la mitad de la del plano. Iribarren registra *arar* o *cavar* *al arabuey* 'hacer la plantación dejando calles de cinco pies de ancho'. López de Guereñu *a lo arabuey* 'cava de las viñas en diagonal' y Goicoechea en Cenicero *aragüey* 'disposición diagonal de las plantas'.

* **arado, 2.2.**

aramón, 2.1.

'variedad de vid americana que se emplea como pie para las plantaciones'.

* **arar, 2.31.**

arracimar, 2.38.

'racimar'. V. *racimo*.

arrancar la tierra, 2 2.

V. *tierra*.

* **arroba, 2.38.**

'medida de peso que equivale a 13 kgs. 400 grs.'

aumentar la tierra, 2.33.

V. *tierra*.

* **azada, 2.2.**

* **azadón, 2.33.**

* **azufre, 2.6.**

bajero, 2.32.

V. *sarmiento*.

* **barbado, 2.1.**

'sarmiento de planta americana que se planta sin injertar. Se injerta en la viña cuando ya tiene raíces o barbas'. Se opone al *injerto* o pie que se planta una vez injertado.

* **barbas, 2.1.**

'raíces del pie sin injertar o barbado'.

* **barra, 2.2.**

V. *relayo*.

barreta, 2.2.

V. *relayo*.

blanco del injerto, 2-2.

'albura, capa blanda de color blanquecino que se halla inmediatamente debajo de la corteza del sarmiento'.

boquilla, 2.1.

'púa del sarmiento injertada en la estaca de la vid americana'. También *puga*, *corona*, *cabeza*.

brabán, 2.2.

'arado con ruedas que se emplea para voltear la tierra y puede ser arrastrado por tractor o caballerías'. Del fr. *bravant*.

* **brazo, 2.4.**

'cada una de las ramas que salen del tronco de la vid'.

* **brisa, 2.4.**

'hollejo de la uva después de pisada'.

brotación, 2.34.

'acción de brotar'. En DRAE figuran con este sentido *brotadura* y *brote*.

* **brotar, 2.34.**

* **brote, 2.34.**

'pimpollo o renuevo que empieza a desarrollarse'. También *pámpano*.

* **cabeza, 2.1.**

'extremo de la púa que se injerta en la estaca'. También *puga*, *boquilla*, *corona*.

* **cabo, 2.4.**

'pedúnculo de la uva'. También *mango*.

calcuñar, 2-2.

V. *tacuñar*.

* **canasto, 2.38.**

caperuza, 2.36.

'piel que recubre los granos de las uvas antes de que empiece la ligación'. Lo emplean en su forma diminutiva, *caperucica*.

* **carga, 2.2.**

'cantidad de uva que se deja sin quitar a la vid para que produzca'.

* **carne, 2.4.**

'pulpa'.

* **cascajo**, 2.31.

'guijo, fragmento de piedra'.

* **cáscara**, 2.4.

'corteza del tronco de la vid'. También *caspa* y *corteza*.

caspa, 2.4.

'corteza del tronco de la vid'. También *cáscara* y *corteza*.

* **castrar**, 2.37.

'quitar a la vid los hijuelos o castrones, ramificaciones secundarias del sarmiento'. V. *deshijar*, 1.ª acep.

castrón, 2.37, 2.4.

'ramificación secundaria del sarmiento'. También *hijuelo*.

cata, 2.33-

'zanja*.

* **cavar**, 2.2.

* **cepa**, 2.4.

'tronco de la vid, del cual brotan los sarmientos, y, por extensión, toda la planta*.

* **cesto**, 2.38.

cigarrero, 2.6.

'insecto que ataca a las hojas d la vid'. Según Huetz ¹ «certains viticulteurs de la Haute Rioja se plaignent en 1879 des dégâts commis par le *cigarrero*, appelé *réche* en France (Rayuchites bacchum)». Lo distingue del *piral*, pero en Olite los confunden y dicen que le llaman *cigarrero* porque *rebullos las hojas y las deja como un cigarro*. Huetz también registra el nombre de *rebujan* para el *piral* (véase *lapiral*). En cuanto a la forma *cigarrero* parece más probable que esté emparentada con *cigarra* (Roldán ² registra como insectos que atacan a la vid *cigarrón*, *cigarroncillo*) que con *cigarro*, aunque por otra parte *cigarro* es de «origen incierto, quizá derivado de *cigarra* por comparación con el cuerpo cilíndrico y oscuro de este animal» (Corominas. s. v. *cigarro*). En cualquier caso, resulta evidente que la creencia popular lo relaciona con el *cigarro* y no con la *cigarra*. De ahí la explicación, posiblemente forzada, de que deja las hojas como un *cigarro*.

¹ A. HUETZ DE LEMPS, op. cit. II, 621.

² A. ROLDÁN, *La cultura de la viña...*

* **clorosis**, 2.6.

'enfermedad de la vid por la que se pone amarilla'.

codillo, 2.2.

Hacer codillo 'curvar el extremo inferior del injerto al plantarlo si no penetra totalmente en la tierra porque ésta ofrece resistencia'.

* **comporta**, 2.38.

'vasija formada por tablas de madera hinchadas con agua, de gran tamaño, de boca más ancha que el fondo, que se emplea para transportar las uvas a la bodega'.

compuesto, 2.33.

'abono compuesto'.

* **cordel**, 2.2.

cordelada, 2.2

'cuerdas que se colocan marcando el largo y el ancho de la pieza donde se va a proceder a la plantación de una viña. Por extensión línea de plantación'.

corona, 2.1.

'púa de sarmiento injertada en la estaca de la planta americana'. También *puga*, *boquilla*, *cabeza*.

correrse la liga, 2.36.

V. *liga*.

* **corrillo**, 2.4.

'cada una de las manchas que en forma de bandas circulares tienen los granos de uva*.

* **corteza**, 2.4.

'parte externa del tronco de la vid'. También *caspa* y *cáscara*.

* **cosecha**, 2.38.

cournier, 2.6.

'enfermedad de la vid por la que no vegeta la planta*. En Olite conocen este nombre, que pronuncian con diptongo *ou*, tomado del francés escrito, pero emplean más el de *tramillo corto*, *nudillo corto* o *anudado corto*.

crecer la tierra, 2.33.

V. *tierra*.

* **crecido, 2.2.**

V. *terreno crecido*.

* **criar, 2.1.**

Referido a vegetales, no sólo a animales como indica DRAE: *Aquí antes criábamos la planta*.

* **cruz, 2.2.**

'intersección de dos líneas marcadas en la tierra con un palo al cuadrar el campo para la plantación de la viña'.

* **cuadrar, 2.2.**

'marcar la tierra a cuadros para proceder a la plantación'.

cuadro, 2.2.

'distancia entre dos líneas de plantación'. También *plano, marco* y *cuadro desierto*.

cuadro desierto, 2.2.

V. *cuadro*.

cuadro real, 2.2.

'forma de plantación de las vides en cuadro, de manera que existe la misma distancia entre las líneas de plantación en un sentido y en otro'. Goicoechea registra *marco real* con el mismo valor en la Rioja.

cuerpo (de), 2.2.

V. *tierra*.

cultivador de viña, 2.31.

'instrumento moderno, elevadizo, que se aplica al tractor para arar las viñas sin que estropee los sarmientos'.

cuprosán, 2.35.

'tipo de sulfato para tratar a las viñas contra el mildiú'. Resulta evidente que se trata de una denominación comercial.

descargar la tierra, 2.2.

V. *tierra*.

descubrir la tierra, 2.2.

V. *tierra*.

* **desfondar, 2.2**

'dar a la tierra una labor profunda que a veces llega a 60 ó 70 cms.

* **desfonde, 2.2.**

'acción de desfondar'.

desforecinar, 2.34.

V. *desformecinar*.

desformecinar, 2.34.

'quitar los desformecinos, brotes sin fruto que salen del tronco de la vid'. También *desforecinar, esformecinar, deshijar*. Iribarren recoge las siguientes variantes: *desferracinar, desforrocinar, desforrecinar, desformecinar, esforrocinar, esformecinar, esforrocinar, esforrecinar, forrocinar, desporrocinar, desforrafinar*. Véase para las distintas teorías sobre su etimología, G.^a de Diego, *Contribución al Diccionario etimológico español e hispánico*, RFE XXXIX (1955), 105-133.

desformecino, 2.34.

'vástago de la vid que sale del tronco y no da fruto'. DRAE registra *formecino* en Aragón 'vástago sin fruto de la vid'.

deshijar, 2.37.

'quitar los hijuelos o castrones, ramificaciones secundarias del sarmiento'. También *castrar*. Se emplea también con el significado de *desformecinar*.

* **desmochar, 2.2.**

* **despuntar, 2.36.**

'cortar las puntas a los sarmientos'. También *espuntar*.

* **despunte, 2.36.**

'acción de despuntar'.

desvenar, 2.2.

'quitar las venas o raicillas superficiales de la vid que pueden perjudicar a la cepa cuando al labrar se enredan en el arado'.

directo, 2.1

V. *pie directo*.

echar la flor, 2.36.

V. *flor*.

* **edrar, 2.2.**

engordar la tierra, 2.33.

V. *tierra*.

* **escarbar, 2.33.**

'remover la superficie de la tierra'.

escarboleado, 2.2.

'retorcido'. Lo he oído en su forma diminutiva, *escarbóleadico*, referido al injerto que empieza a brotar.

* **escarcha, 2.6.**

* **escoba, 2.35.**

esfornecinar, 2.34.

V. *desfornecinar*.

espada, 2.36.

'instrumento de forma de espada que se emplea para despuntar las viñas'.

espuntar, 2.36

'quitar las puntas a los sarmientos'. También *despuntar*.

* **estaca, 2.1.**

'sarmiento de vid americana para injertar. También *estaquilla*.

* **estancarse, 2.32.**

'detenerse'. Lo he oído aplicado a la savia.

estaquilla, 2.1.

V. *estaca*. Según Iribarren se opone a *estaca*.

'**estiércol, 2.33.**

* **explotar, 2.52.**

'salirse la savia de la vid. También *salir una sangría, sangrarse* (la viña o la cepa).

* **femar, 2.33.**

V. *abono*.

* **fiemo, 2.33.**

* **fila, 2.2.**

'línea de plantación de las vides'. También *línea de plantación, ríncl, cordelada*.

* **filoxera, 2.6.**

filtro, 2.31

'paso del agua a través de la tierra': *La piedra da mucha frescura a la tierra, pasan las humedades más fácilmente, el filtro es más fácil*.

* **finca, 2.1.**

* **flor, 2.36.**

Echar la flor 'florecer'.

* **floración, 2.36.**

* **fresco, 2.31.**

V. *tierra*.

x **fruto, 2.4.**

* **fuerza, 2.36.**

'capacidad de desarrollo de la cepa': *Según la fuerza que lleva la cepa*.

galga, 2.2.

'palo de madera que se emplea para marcar el terreno para la plantación de la viña. DRAE recoge 'palo grueso y largo atado por los extremos fuerte-

mente a la caja del carro, que sirve de freno, al oprimir el cubo de una de las ruedas', pero Corominas (s. v. *galgo*) recoge otros valores que coinciden en que se trata siempre de un palo, aunque de diversas formas que se emplea para distintos fines.

ganchico, 2.38.

V. *hocete*.

* **garnacha**, 2.5.

'variedad de uva roja que tira a morada, los racimos no grandes, los granos bastante separados, delicada, de buen gusto y muy dulce'. Es la variedad más extendida en Olite. *Garnacha encarnada* 'variedad de garnacha de este color'.

golpe de tierra, 2.31

V. *tierra*.

granadina, 2.5.

'variedad de uva, muy parecida a la garnacha encarnada'.

* **granel**, 2.38.

Vendimia a granel 'la que se hace mezclando distintos tipos de uvas'.

* **grano**, 2.4.

'cada uno de los frutos de la vid que con otros iguales forma una uva*'. Se emplea a menudo en su forma diminutiva, *granico*.

gruñidor, 2.6.

'bruñidor, instrumento para bruñir'. Se emplea algunas veces cuando conviene raspar la corteza de la cepa, aunque habitualmente no se efectúa este trabajo.

gusano, 2.6.

'bicho, insecto'. Se emplea como genérico, lo mismo que *sapo*: *Antes había un gusano, un sapo, que se llamaba lapiral*.

* **hierba**, 2.2.

* **hijuelo**, 2.37.

'ramificación secundaria del sarmiento'. También *castrón*.

hilo, 2.4.

V. *tijera, tijereta*.

hocete, 2.38.

'hoz pequeña que se emplea en la recolección de la uva'. También *ganchico*.

* **hoja, 2.4**

* **hoya, 2.2, 2.33.**

Referido a la viña 'agujero que hacen con la barra o relayo para plantar el injerto, o con la azada para echar el estiércol junto a la cepa'.

* **hoyo, 2.2, 2.33.**

V. *hoya*.

* **hoz, 2.36.**

Se emplea para despuntar las viñas, aunque también se emplean espadas.

* **humedad, 2.31.**

Se emplea generalmente en plural: *Cuando llegan las humedades*.

* **injertar, 2.1.**

* **injerto, 2.1.**

1. Participio pasado de injertar: *El portainjerto se llama así porque está injerto*. 2. 'acción de injertar': *Para hacer el injerto hay que tener mucho cuidado*. 3. 'planta injertada': *Se hace una labor profunda para que el injerto o barbado estén holgadamente. El hoyo debe tener la misma profundidad que el injerto*. Se opone al *barbado*, que se planta sin injertar. *Injerto sobre mesa* 'acción de injertar que se suele hacer dentro de la casa, en estacas preparadas'. *Injerto sobre pie* 'acción de injertar que se hace en la misma viña sobre el pie que está plantado'.

* **labor, 2.2.**

'labranza'. *Labor profunda*, 'la de desfonde, que alcanza 60 ó 70 cms. de profundidad'. *Labor somera* 'de unos 10 a 15 cms. de profundidad, lo preciso para matar las hierbas'.

* **labrar, 2.31.**

* **lapiral, 2.6**

'insecto que ataca las hojas de la vid'. Según Huetz¹ «un lepidoptère dont la chenille est particulièrement vorace, le *pira* (*Sparganothis pilleriana*)

¹ A. HUETZ DE LEMPS, op. cit II, 619.

s'appelle également *sapo*, *palomilla de la vid*, *gusano*, *rebujan*, *oruga de rebujo*, *lagarta*». Huetz lo distingue del *cigarrero* (Rayuchites bacchus), pero en Olite los confunden. Probablemente es el mismo insecto que figura en DRAE como *piral* o *pirausta* 'mariposilla que los antiguos suponían vivía en el fuego y que moría si se apartaba de él', con aglutinación del artículo.

* **laya**, 2.2.

Es voz vasca.

liga, 2.36.

Correrse la liga 'abortar, no llegar la flor a convertirse en fruto, no *ligar* bien la uva'. V. *ligar*.

ligación, 2.36.

'acción y efecto de *ligar*'.

ligar, 2.36.

'desaparecer la flor de la vid y salir el fruto': *Para que la flor ligue bien la uva, para que ligue más prieta, para que ligue más granos*. Goicoechea recoge *liar* 'salir el fruto a la caída de la flor'.

* **limpia**, 2.36.

'acción de limpiar'. V. *limpiar*.

* **limpiar**, 2.36.

Referido a la viña, se emplea para designar a ciertas faenas como son recoger los sarmientos después de la poda, quitar las hojas que estorban antes de la floración, despuntar, etc.

línea de plantación, 2.2.

V. *fila*, *rincle*, *cordelada*.

* **lleco**, 2.2.

'sin cultivo'. *Tierra lleca*, 'tierra sin cultivar'.

llofarcín, 2.35.

'tipo de sulfato para tratar a las viñas contra el mildiú'. Parece evidente que se trata de una denominación comercial.

machetazo, 2.36

Despuntar las vides a machetazo 'a golpe de espada o de hoz'.

macho, 2.32.

V. *Vid macho*.

* **madera, 2.32.**

'parte leñosa de la vid'. *Estar muerta la madera* 'no vegetar, en invierno, cuando aún no ha empezado a brotar la vid'. *Hacer madera* 'formarse la parte leñosa de la planta': *Antes de que empiece a producir la cepa pasan tres años; en este tiempo va haciendo madera*.

* **maduración, 2.38.**

* **madurar, 2.38.**

maestra, 2.2.

'cuerda que se emplea para marcar las filas cuando se procede a la plantación de una viña'.

malacate, 2.2.

'arado tirado por caballerías para la labranza'. Se dejó de utilizar por ser muy lento.

mango, 2.4.

'pedúnculo de la uva'. También *cabó*.

manta (a), 2.33.

Abonar a manta 'abonar extendiendo una capa de abono por toda la viña, labrándola después'. Se distingue de otros sistemas de abono descritos en 2.33. Cfr. en A. Galmés de Fuentes, *Asociación etimológica-*, llover a manta(s), regar a manta, «Archivum» V (1955), 407-416, la misma aplicación de *regar a manta* oponiéndose a otros sistemas de riego. Véanse en el mismo artículo las diferentes teorías sobre su etimología y asociación con *mantum*.

marco, 2.2.

'espacio comprendido entre dos líneas de plantación'. Goicoechea señala *marco* en la Rioja con el mismo valor y *marco real* 'forma de plantación de vides en cuadro'. V. *cuadro, cuadro real, cuadro desierto*.

matar, 2.2-, 2.32.

Referido a la hierba 'arrancarla'. Referido a la viña 'estropearla, quitarle fuerza o poder, como ocurre cuando al podar se deja un pulgar más de lo debido'.

° **mazo, 2.38.**

mazuela, 2.5.

'variedad de uva, no muy fina'.

medración, 2.36.

V. *medro*.

* medro, 2.36.

'desarrollo, crecimiento de la vid'.

miguel de arco, 2.5.

'variedad de uva, basta, de poco grado y grano gordo'.

* mildéu, 2.6.

V. *mildiú*

* mildiú, 2.6.

morro, 2.4.

'extremo de la raspa de la uva'. Suele emplearse en su forma diminutiva, *morrico*.

* moscatel, 2.5.

'variedad de uva que a su vez puede ser: *gordo, menudo, rosado y blanco*.

* moverse, 2.32

'empezar a brotar en primavera', referido a la cepa.

murviedro, 2.1.

'variedad de vid americana*.

muviero, 2.1.

V. *murviedro*.

* nublado, 2.6.

'nube, especialmente la que trae pedrisco'.

navaja de injertar, 2.1.

'navaja especial con una cuchilla muy fina'.

nudico, 2.4.

V. *nudo*.

nudillo, 2.4.

V. *nudo*. *Nudillo corto*, 2.6., 'enfermedad por la que no vegeta bien la vid'. Una de las consecuencias es que el tramo que queda entre nudo y nudo no se desarrolla y queda más corto. Por esto se llama también *tramillo corto* y por metonimia *nudillo corto*, *anudado corto*. También se conoce con el nombre francés de *cournier*.

* **nudo, 2.4.**

'parte del sarmiento de donde salen los vástagos'.

ódiun, 2.6.

'oídio, hongo de pequeño tamaño que vive parásito sobre las hojas de la vid y produce en esta planta una enfermedad que se combate con azufre'.

ojo, 2.32.

'yema, renuevo'. También *ojico*.

ondalán, 2.2-

labor profunda, desfonde' y por metonimia 'instrumento de mano con que se hace esta labor'. *El ondalán debe ser de 60 cms. El desfonde se hacía antes con ondalanes*. Iribarren recoge también esta voz en su primera acepción en la Zona Media de Navarra. Del vasco *ondalán* 'doble trabajo de laya, por el que se remueve la segunda capa de tierra'.

* **orujo, 2.4.**

'piel, hollejo de la uva'. El DRAE especifica 'después de exprimida y sacada toda la substancia', pero en Olite lo emplean también antes de ser exprimida la uva: *El orujo tiene por fuera un lustre, un brillo natural*. Se emplea también *piel*. V. *brisa*.

* **pámpano, 2.34.**

* **parra, 2.4.**

'hoja de la vid', 'conjunto de hojas de la vid'. V. *vegetación*.

pedregada, 2.6.

'granizada'. También *pedrisco*.

* **pedrisco, 2.6.**

'granizada'.

* **pepita, 2.4.**

V. *semilla*.

pezón, 2.4.

'trozo de la pulpa de la uva que queda adherida a la raspa cuando se desgranar las uvas'.

* **pie, 2.1.**

'tallo de las plantas'. Se emplea este término cuando se habla de plantaciones nuevas para designar al *portainjerto*, es decir, al pie de vid americana que se injerta con la del país, en oposición a *pie directo* 'estaca de planta no americana sino del país que se plantaba directamente, sin injertar'. El *pie directo* es menos fuerte que la americana y puede ser atacada fácilmente por la filoxera. Por elipsis suele llamarse simplemente *directo*: *El portainjerto es lo contrario del directo*.

* **piel, 2.4.**

'epicarpio'. También *orujo*.

* **pieza, 2.2**

'terreno dedicado al cultivo, tanto de vid como de cereal'.

planet, 2.31.

'arado pequeño para labor superficial tirado por caballerías'. Generalmente no se pronuncia la -t.

plano, 2.2.

'espacio entre dos líneas de plantación'. V. *cuadro*.

* **planta, 2.1.**

Referido a la viña, 'vid'. En algunos casos se emplea para designar al 'pie de la vid americana sin injertar': *Antes se criaba la planta, el pie, que se llama americana, en los campos de experimentación*.

* **plantación, 2.2.**

'acción de plantar'.

plantado, 2.2.

'viña injertada y plantada recientemente, de modo que no produce aún fruto'. Goicoechea registra *plantado* en la Rioja como 'viña joven que aún no ha sido injertada'. V. *viña nueva*.

* **plantar, 2.2.**

* **poda**, 2.32.

Poda en verde, 2.34. 'desfornecinado'. *Poda larga* 'cuando al podar las vides se dejan los pulgares con más de tres yemas'.

* **podar**, 2.32.

* **poder**, 2.32.

Poder de la cepa 'fuerza, vigor que tiene la cepa para vegetar'. También *fuerza*.

poner, 2.1

'plantar'. *Poner de invierno* 'plantar en invierno'.

portainjerto, 2.1.

'estaca de vid americana que se injerta'. V. *pie*.

* **potasa**, 2.33.

Es uno de los elementos del abono químico.

* **pozal**, 2.35.

'cubo pequeño'.

* **puga**, 2.1.

'púa, vástago del sarmiento que se introduce en el pie de la vid americana para injertarla'. También *boquilla*, *corona*, *cabeza*.

* **pulgar**, 2.4.

'parte del sarmiento que con dos o tres yemas se deja en las vides al podarlas, para que por ellas broten los vástagos'.

* **punta**, 2.36.

'extremo del sarmiento'.

quitar madración, 2.36.

V. *madración*.

quitar medro, 2.36.

V. *medro*.

* **racimar**, 2.38.

También *arracimar*. Y. *racimo*.

racimo, 2.38-

'racima, redrojo, racimo pequeño que los vendimiadores algunas veces no recogen con las uvas porque maduran más tarde'.

* **raíz**, 2.4.

Se emplea generalmente en plural.

* **raspa**, 2.4.

'esqueleto que une los granos de la uva'. También *raspón*.

raspón, 2.4.

V. *raspa*.

* **rastra**, 2.2.

'instrumento para allanar la tierra'.

rastrar, 2.2.

'allanar la tierra con la rastra'.

* **rayar**, 2.2.

Rayar el terreno 'marcarlo para la plantación'.

rebullar, 2.6.

'enrosca'. El cigarrero suele *rebullar* las hojas de la vid dejándolas como un cigarro. Iribarren registra en San Martín de Unx y Ujué como 'reburujar, formar un burujo o rebujo'. Goicoechea recoge también *rebullo* en Logroño con el mismo sentido.

* **recolección**, 2.38.

recuperación, 2.2.

'colocación de un injerto nuevo en el lugar donde ha muerto otro en la viña'.

* **reja**, 2.31-

'instrumento de hierro, que es parte del arado y sirve para romper y revolver la tierra'.

* **rejón**, 2.33.

'reja grande de algunos tipos de arado'.

relayo, 2.2.

'barra de hierro terminada en punta afilada que se emplea para cavar el hoyo donde se planta el injerto'. Lo recoge también Iribarren en San Martín de Unx. Parece emparentado con *laya*. También *barra, barreta*.

residuo, 2.38.

'racimos que quedan en la viña después de la recolección'.

rinde, 2.2.

'ringle, fila, línea de plantación de las viñas'. También Iribarren lo recoge sin sonorización de la velar.

* **robada, 2.31.**

'medida para la superficie de tierras equivalente a 8 áreas y 98 centiáreas'. Figura en DRAE como voz navarra.

robar, 2.38.

Robar grados 'rebajar el grado del vino por mezclar uvas que no han madurado totalmente'.

* **rocío, 2.6.**

V. *aguazón*.

* **romper, 2.32.**

Referido a la viña 'prorrumpir o brotar'.

* **royo, 2.38.**

'rojo'. Se aplica a las uvas cuando no han madurado totalmente.
V. *uva*.

rupestri, 2.1-

* 'Rupestris, variedad de vid americana'. Hay una falsa regresión por haberse interpretado la *-s* como morfema de plural. *Rupestri Lor* o *Rupestri Lot* 'Rupestris Lot, variedad de Rupestris mejor adaptada en Olite'. *Rupestri arriparia* o *Rupestri por Riparia* 'Rupestris por Riuaria, variedad híbrida'.

salida, 2.31.

'espacio fuera de la pieza que se cultiva, donde el tractor pueda dar la vuelta*.

salir una sangría, 2.32.

V. *sangría*.

sangrarse, 2.32.

Referido a la vid 'salir la savia por los cortes'. También *explotar* y *salir una sangría*.

* **sangría, 2.32.**

'savia que se derrama por los cortes de la poda'. *Salir una sangría* 'derramarse la savia'. También *explotar, sangrarse*.

* **sapo, 2.6.**

'Cualquier bicho o insecto dañino para la vid'. V. *gusano*.

* **sarmentador, 2.32.**

'operario que sarmenta'.

* **sarmentar, 2.32.**

* **sarmiento, 2.4., 2.32.**

Sarmiento bajero 'sarmiento que nace muy bajo'.

* **savía, 2.4-**

* **semilla, 2.4.**

V. *pepita*.

sierga, 2.2.

V. *sirga*. No he encontrado documentación con la vocal diptongada.

* **sirga, 2.2.**

'soga gruesa, formada por muchos alambres, hasta 5 cms. de diámetro'. Se emplea en el *malacate*. Sobre el origen de esta voz, cfr. Corominas.

* **sulfatación, 2.35.**

'sulfatado'.

* **sulfatar, 2.35.**

* **sulfato de cobre, 2.35.**

Se emplea como remedio preventivo contra el mildiú.

* **sulfato de hierro, 2.6.**

Se emplea contra la clorosis.

sumoy, 2.5.

Variedad de uva, de grano largo'.

* **superfosfato, 2.33.**

Es uno de los elementos que forman el abono químico.

* **surco, 2.2.**

Dar surco 'labrar'.

* **tabique, 232.**

Se aplica al que existe entre los nudos del sarmiento. Si se despunta por encima del tabique no se derrama la savia.

tacuñar, 2.2.

'apretar la tierra contra el injerto al plantar': Se *mete él injerto y se tacuñia con el mismo relayo*. Figura en Iribarren y Goicoechea como 'taponar, tapar' y en el último *tacuña* 'cufia'.
V. *calcuñar*.

* **tambor, 2.2.**

'pieza del malacate'.

* **tardano, 2.2.**

'tardío'. Lo he oído referido a los injertos que tardan en brotar.

tempranillo, 2.5.

'variedad de uva de mesa'.

* **terreno, 2.2.**

Terreno crecido, 'terreno grande'.

tiempo largo, 2.31.

'época en que los días son largos'.

* **tierra, 2.31.**

Golpe de tierra, 2.31 'cantidad de tierra que recoge la reja del arado de una vez al voltear la tierra: *Si el terreno está seco se coge más golpe de tierra. Tierra fresca, 2.31*, 'tierra que no se recalienta excesivamente, principalmente por ser de mucha piedra'. *Tierra fuerte, de cuerpo, de mucho poder, 2.31*, 'que tiene mucha substancia'. *Tierra ligera, 2.31*, 'que tiene poca substancia'. *Tierra lleca, 2.2*, 'tierra sin cultivar'. *Engordar, aumentar o cre-*

cer la tierra, 2.33, 'adquirir más cuerpo por medio de abonos'. *Arrancar la tierra*, 2.2., 'levantarla con el arado'. *Descargar la tierra*, 2.2, 'quitar la tierra que cubre el injerto'. *Abrirse la tierra*, 2.2, 'quedar suelta, sin formar grandes bloques compactos'.

* **tijera**, 2.32, 2.38, 2.4.

Se emplea para recoger las uvas aunque es más general el hocete. Hay también *tijeras de podar* y *tijeras de injertar*. 2. "tijereta".

* **tijereta**, 2.4.

'cada uno de los zarcillos que por pares nacen a trechos en los sarmientos de las vides'. También *tijera*, *hilo*.

* **tractor**, 22.

tramillo, 2.4.

V. *tramo*. *Tramillo corto* 'enfermedad por la que no vegeta bien la vid'. V. *nudillo*.

* **tramo**, 2.4.

'parte del sarmiento que queda entre dos nudos'. También *tramillo*.

* **trasplantar**, 2.1.

* **tratar**, 2.35.

Aplicado a las viñas, sulfatarlas como medida preventiva contra el mildiú: *Normalmente se trata aquí a las viñas tres veces*.

* **tronco**, 2.4.

'parte leñosa de la vid'.

* **uva**, 2.4, 2.5.

'racimo de uva'. Según DRAE *uva* es 'una baya o grano más o menos jugoso, el cual nace apiñado con otros adheridos todos a un vástago común por un pezón y formando racimos', pero la acepción indicada es común en Navarra (cfr. Iribarren) y debe de tener alguna extensión rural, por ejemplo en Bureba (F. González Ollé, *El habla de la Bureba*, Madrid, 1964). *Uva llena* 'de muchos granos'. *Uva clara* 'de pocos granos y espaciados'. *Uva de mesa o de fruta* 'la que se destina para comer'. *Uva gorda* 'de grano gordo'. *Uva menuda* 'de grano pequeño'. *Uva blanca* (pronunciado con un solo acento principal de intensidad) 'variedad de uva de color claro'. *Uva negra* 'todas las variedades de color oscuro'. *Uva verde* 'en agraz'. *Uva roya* 'de color rosado, sin terminar la maduración'.

vara, 2.32.

'sarmiento que algunas veces al podar se deja con unas siete yemas'.

* vegetación, 2.4.

'conjunto de hojas, parra de la vid'.

vena, 2.2., 2.4-

'raicilla superficial de las vides, que procede de la púa del injerto y hay que quitar'.

* vendimia, 2.38.

* vendimiar, 2.38.

* vertedera, 2.2.

* vid, 2.5.

Vid macho, 'estéril, que no produce fruto'.

vidao, 2.5.

'tipo de vid que comprende algunas variedades como la *máznela* y la *uva blanca*'. Algunos en Olite llaman *vidao* a todas las variedades salvo la *garnacha*. M. Ferrer¹ en el campo de Cariñena encuentra *vidadillo* o *vidadico* que es «una cepa muy rústica, poco frondosa, de sarmientos cortos [...] Es una cepa de mucha producción que da un vino fino, seco, de poca fuerza alcohólica y poco color». Según B. Coll y Altabas², *vidau* 'conjunto de vides'.

* viña, 2.2.

Viña nueva 'antes de que empiece a producir'. *Viña vieja* 'de muchos años'.

* viticultor, 2.31.

* vivero, 2.1.

* yema, 2.32, 2.4.

'renuevo, brote'.

¹ *El Campo de Cariñena. Estudio geográfico*, Zaragoza, 1957, 88.

² *Colección de voces usadas en la Litera*, en J. BORAÑO, *Diccionario de coces aragonesas*, 2.ª ed. Zaragoza, 1908.

ANA MARÍA ECHAIDE

zanja, 2.33.

También *cata*.

NOTA: Como era de esperar, el examen fonético y morfológico del material estudiado no refleja ningún dato históricamente navarro. Se observan sin embargo algunos vestigios de la lengua antigua que se han mantenido a pesar de la intensa castellanización: el mantenimiento de *ie* ante *r* en *sierga* y el paso de *CL* a *ll* en *rebullar*. El sufijo diminutivo que domina es *-ico*. Se encuentran vasquismos, *laya*, *ondalán*, no exclusivos del campo semántico de la viticultura, y *relayo* parece formado sobre uno de ellos, *laya*.

ANA MARÍA ECHAIDE
Universidad de Navarra