



## *Las palabras del vino: un recorrido léxico por la **vinificación riojana***

**TEXTO:** Aurora Martínez Ezquerro **FOTOGRAFÍAS:** Bodega Conde de los Andes (Ollauri)

**Como todos sabemos, el vino es un elemento siempre presente en la vida riojana y forma parte de nuestra cultura. Resulta, por tanto, interesante tratarlo desde la perspectiva que nos da nuestra lengua. En este artículo se ofrecen las labores propias del proceso de vinificación tradicional y, de forma paralela, se destacan las palabras que forman parte de nuestro acervo riojano. La información procede directamente de las personas que todavía de forma artesanal se dedican a estos menesteres: se ha extraído de encuestas recogidas en los lugares donde se desarrollan estos trabajos, principalmente en las bodegas.**

### *Método de trabajo*

La necesidad de recoger el conjunto de palabras utilizado en la vinificación riojana se hace necesaria por varias razones. Por un lado, el peligro de igualación idiomática que entrañan los medios de comunicación y la industrialización ocasionan la desaparición de

algunas voces, sobre todo las que corresponden a las actividades más artesanales. Por otro lado, muchas de estas palabras son piedras preciosas que se hallan engastadas en el habla del hombre riojano tradicional y forman parte de un tesoro que, indudablemente, le singulariza.

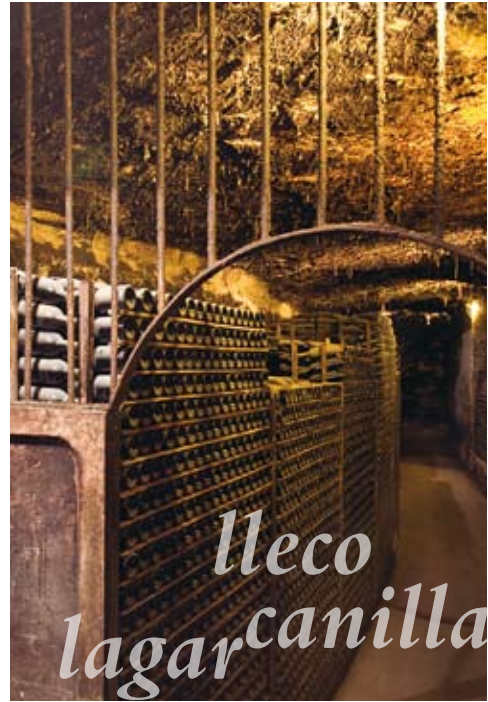
Como ya se ha indicado, las voces recogidas proceden de encuestas realizadas a personas que trabajan en el mundo del vino. Se muestran actividades relacionadas con el proceso de vinificación, tal y como lo explican los escasos bodegueros tradicionales que todavía lo siguen utilizando.\* Sirva como dato que solamente el treinta por ciento del vino de Rioja se elabora de forma artesanal y que este tipo de producción vinícola forma parte de una cultura transmitida de padres a hijos a lo largo de varias generaciones.

### **El proceso de vinificación**

Durante la vendimia o *vendema*, se cargaba la uva en *comportillos*, *comportas* o *comportones* y se trasladaba a los *lagos*. Se iba echando la uva en el *lagar* o *lago* -de cemento, ambos- o *tino* -de madera- por un hueco a modo de ventana que se llamaba *trampera* y el fruto se iba esparciendo con los *biellos*. Esta operación que consiste en verter el fruto recogido se llama *embocar*. Según iba cayendo, se colocaban unas tablas encima para aplastar y repartir la *uva* de modo uniforme por toda la superficie.

Una vez arrojada la uva, era preciso tener cuidado con la humedad porque podía *canecerse*: “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*”. El *lago* debía estar lleno porque era como mejor *trabajaba* o fermentaba. La cantidad de uva que cabe en el *lagar* o *tino* es la *tinada*.

Las personas dedicadas a estos trabajos todavía recalcan algo muy importante: “Al *lago* hay que echarle siempre *uva* y hay que meterse dentro; 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. Se deja reposar 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 *horquillo* 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 dos piedras, que frenaba la fuerza con que salía el vino y hacía de filtro evitando la aparición de *orujos*, posos o impurezas del *mosto*. Cuando comenzaba la ebullición, se formaba en la superficie el *barraco* o *sombrero*. “Una vez que termina de *hervir*, el vino se *asienta*, entonces se da *canilla* y *llora el lago*: el caldo pasa a las  *cubas* pero sin llenarlas porque luego se completa con *vino de prensa*. Los restos que quedan son las *madres*, *heces* o *posos*”.

Antiguamente era costumbre hacer *aparcería* en algunos *lagos*, es decir, cada uno echaba su parte de uva y luego se repartía el *vino* obtenido proporcionalmente entre los *aparceros*.

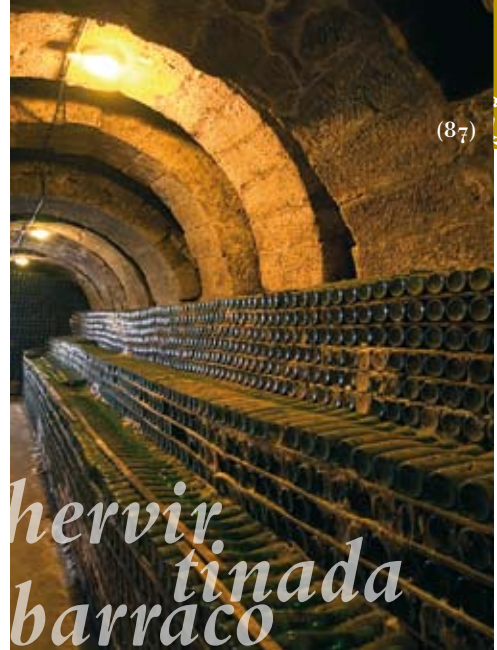
Durante la *fermentación*, la *uva* sufre una serie de transformaciones químicas, con desprendimiento de gas carbónico o *tufó*; para prevenirlo, “se metía al *lago* un candil o se entraba con una cerilla y si se apagaba no había que entrar porque se podía uno asfixiar”. Con el fin de evitar que en las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

### **Operaciones propias de la elaboración y cuidados de conservación del vino**

**1. Pisado de la uva:** realizan esta labor los *pisadores* (imagen simbolizada y conservada en las fiestas de San Mateo), 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 la *lágrima*. Se pisaba con los pies descalzos. 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 *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*. 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*. Así se obtiene el *vino de remangada*, *pie* o *trespié*. El siguiente vino que sale es *prensa*, “sale obligado”, y a partir del tercero es *repressa*.

Durante la fermentación, era costumbre añadir “algo” a la masa, con el fin de “matar lo malo”. Solía ser membrillo cocido, higos, trozos de manzana o incluso yeso.



Cuando la capa de arriba se *esvinagraba* o *criaba flores*, es decir, 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 llamada *sombreiro*; estas acciones se denominan *caparrear*, *chaparrear*, *jarrear* o *mover la boca*. Cuando está el vino hecho, vienen las *ojeadas* semanales de cubas y barricas y, posteriormente, las *trasiegas*.

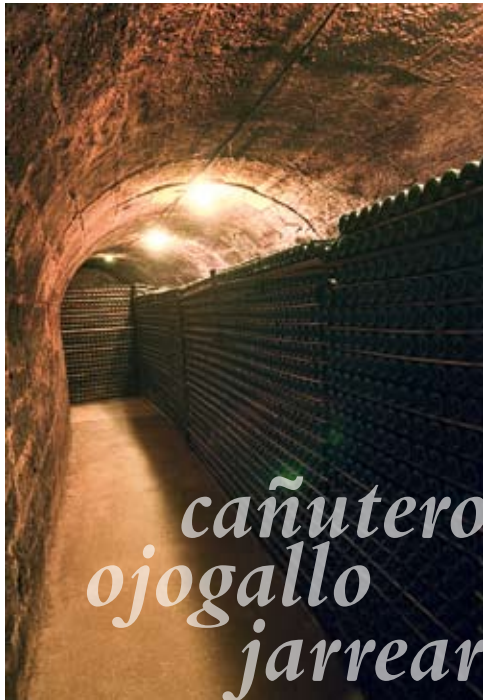




esvinagraba  
pajuelas  
remenoada

**2. Trasiegas o trasiegos:** cuando el vino ha realizado la *fermentación*, se *trasiega* o *da vuelta a las cubas* de madera, previamente desinfectadas con *pajuelas* o pastillas de azufre; se extrae el líquido por el *cañillero* o *cañutero* para trasladarlo a la cuba. En las *trasiegas* se va quitando la *hez* o la *madre*. “Suelen darse dos *trasiegas* cuando está más de un 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*”.

“Cuando se *canterea* el mosto después de *pisarlo*, es decir, se deja que *hierva* o *fermente* dentro de las cubas, el vino que se obtiene se llama *clarete*; el *tinto* 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”.



cañutero  
ojogallo  
jarrear

**3. La labor de cantarear** consiste en medir con *cántaras* el vino; para ello se saca 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’ y se va trasvasando a las cubas o a las garrafas. Los *sacadores* o *cantareros* encargados del recuento de las *cántaras* iban diciendo en alta voz el número de litros que sacaban.

**4. La prensa:** cuando la fermentación se termina, se *da canilla* y el caldo pasa a las cubas. A partir de entonces, la prensa empieza a trabajar: “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 para prensarlo otra vez. Este vino era de *reprensa*. Esta acción es *prensar la prensada*. En el *aposamiento* o *aposo* quedaban las *heces*, las *madres*, las *lías* o los *posos* que, tras volver a *prensar*, se llevaban a las alcoholeras”. El resto de las *vinazas* también podían emplearse como abono.

## Tipos de vino

El largo proceso de vinificación permite que se produzcan distintos tipos de vino. Esta tipología, ofrecida por los bodegueros tradicionales, se ofrece a continuación.

“Para *tinto* está todo junto; en cambio, para *clarete* y *blanco* *hierve el vino* solo, quitado de la *uva*, y hay que *presarlo* lo antes posible; para *clarete* se echa más de *blanco* que de *tinto* y se *presna* según viene”. Para *vino claro* o *rosado*, las *uvas* iban a la *presna* y de ahí a las *ubas*, no cogían *color* al no *fermentar* con las *raspas*: “Al *cozer* con la *brisa* el *vino* tomaba *color*”.

El *ojogallo* y el *clarete* “se hacen sin la *vinaza*, se va *presnando* 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.

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 sabe *lleco*, *se pica* por la mala limpieza de las *ubas*. El *vino picado* o *apuntado* tiene sabor a vinagre: “Es por dejar hueco en la *cuba*, es un *vino sin viveza*”.

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 *aclarse* la *uva* y *se enturbia*, es la *torna* del *vino* y se arregla con *sulfuroso*”.

Los *vinos* suelen *depositar*: “Crían *posos*, que en *vinos* embotellados es algo de corcho, es porque el *vino* no *se aclara*, *decanta*”.

## Y para concluir...

Podemos apreciar que este conjunto de palabras constituye un rico testimonio de la lengua que utilizaba el hombre riojano en su quehacer diario. Se trata de un material que, en muchos casos, forma parte de la memoria histórica del pueblo y con él queda clara la importancia que tienen las labores tradicionales como transmisoras de la cultura de nuestro medio riojano, máxime considerando el peligro de desaparición en el que se encuentran. Es más, el amplio desarrollo de estas labores vinícolas ha enriquecido el campo lingüístico tratado, pues la necesidad de nombrar estas actividades ha creado palabras que forman parte de nuestro entrañable reducto dialectal riojano.



\* El tema de este artículo tuvo un tratamiento más extenso en el estudio de la misma autora “Usos lingüísticos de las actividades vinícolas riojanas”, *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares* (C.S.I.C.), Tomo LV, 2000, pp. 241-257.