

MISCELÁNEA

VOCABULARIO SOBRE VITIVINICULTURA EN LA RIOJA ALAVESA

Numerosos son en nuestra patria los pueblos típicos y famosos y Laguardia es uno de los que conservan un tipismo extraordinario.

Esta Villa es una de las más conocidas de la Rioja Alavesa « la gitana que tañe la guitarra, tendida al sol desde el Ebro a la Sierra de Toloño ». Tiene como límites naturales la Sierra de Cantabria, al Norte, y el Ebro, al Sur.

Desde su más remota antigüedad da muestras de su importancia y poderío: existe un poblado celta « La Hoya »; en su jurisdicción se conservan las ruinas de un puente romano « Puente Mantible », que lo utilizaban en la Edad Media como paso, los peregrinos que iban a Santiago por el « camino francés ».

Sancho Abarca edificó sobre la colina de « Biazteri ». El Castillo de Laguardia y Sancho el Sabio, fundador de la capital alavesa, le dio el fuero. Fue, por tanto, este histórico pueblo « bastión » famoso, « Guarda » de Navarra.

En tiempo de los Reyes Católicos « se unió voluntaria y libremente a la provincia de Alava » a la que hoy día pertenece.

Durante las guerras carlistas se libraron en Laguardia combates singulares.

De su antiguo poderío quedan, como muestra, dos iglesias famosas : San Juan Bautista y Santa María de los Reyes, con su pórtico, verdadera joya artística, sus murallas y todas esas casas solariegas de piedra de sillería.

Cuando uno llega por vez primera a esta Villa, ya por la carretera de Vitoria, ya por la de Logroño, se le antoja Laguardia como un barco navegando sobre el mar o bien le parece un nido de águilas, la reina de las aves.

Su cultivo principal —su monocultivo podemos decir con más propiedad,— fue y sigue siendo la vid, que arraiga perfectamente en su terreno terciario de formaciones cretáceas y abundante caliza.

¡ Cuántas veces desde el sin par paseo del « Collao », « cubierta del barco de Laguardia », al contemplar en esos días claros de primavera las cumbres nevadas del San Lorenzo o las áreas y elevadas torres de Samaniego, San Vicente, Briones, Navaridas, Elciego y Cenicero, tiendo la mirada también a esos campos cuajados de vides y pienso en los afanes de los agricul-

tores hasta ver convertidos los frutos en esos vinos de fama mundial !

Mes a mes trabajan los labradores con afán.

En Enero podan los *majuelos*; al cortar los sarmientos lo hacen dejando tres o cuatro pulgares con dos *ojos*, unidos a la cepa y en alguna de ellas una *ballesta* o *bandera* con su *fiador*.

En este mismo mes renuevan las cepas muertas o hacen nuevas plantaciones. En tierra *lleca*, *hojaliza*, *acadañada* o descopada plantan una *obrada* al *renque* o al *aragüey*, cuidando de que quede una *ancha* o *marco* conveniente entre las cepas y de que éstas guarden bien la *ringuilitera*. Con la *morisca* abren los *hondalanes*, colocan en ellos el *barbado*— que ya tienen dispuesto en el *Chispial*— y por fin cubren la planta con tierra, deshaciendo los *terrones*.

En el mes siguiente, el más corto del año, sigue la labor de poda, pues, «quien cava en Enero y poda en Febrero, tiene buen año de uvero».

Todos trabajan esta temporada con ahinco, sobre todo los mozos que lo hacen hasta a destajo para «sacar el escote», pues se van a *quedar de pueblo* cuatro días; la Candelaria, San Blas, San Blas el pequeño y Santa Agueda y van a bailar, hasta cansarse, el *Chulalay*, formando una *marmarisola* que llene la plaza y luego en las *cuevas* tomarán la cena típica, sopa con chorizos acompañada de *hojaldre* y *vino rojo*.

En los últimos días del mes « loco » y durante todo el « ventoso » comienzan propiamente las labores del viñedo, *romper*, o *forcatear*, *tronquear*, *dar al renque*, *desacollar*, abonar con *ciemo*, *desbarbar* y *acollar*.

« La viña poca en Marzo se poda », se hace antes ya que « el que no poda la viña pierde la vendimia ».

Durante el mes de Marzo y en los dos siguientes: Abril y Mayo, se hacen los trabajos de cavar, *edrar* y *doblar*, *azufrar* (primera mano) a fin de evitar que las cepas tengan *ceniza*; *sulfatar*, *espergurar* y *desnietar*.

La tierra se limpia del *torteruero*, *maya falsa*, *grama* y *maya*.

Sigue la *yedra*, el *desperguero* y *desniete* en Junio.

Para San Juan, avanzan las labores, se limpia el suelo de la *carrigüela* y las vides ya con *agraz* se dejan airosas y lozanas para que traigan buen fruto.

Todos quieren pasar las Fiestas Patronales contentos y libres de preocupaciones. Así que bien suenan las campanas cuando

las *bandean*, con qué tranquilidad ven el *revoloteo* de la Bandera, con qué alborozo esperan a las vacas, bailan el *Celedón* y miran al *Cachimorro* hacer cabriolas. . .

Los meses de verano: Julio y Agosto, los dedican a la siega y trilla; por las *canículas* del Carmen y, después, algún día que otro, se dan una vuelta por las viñas para dar la tercera y cuarta mano de azufre y de sulfato.

« Por Santiago y Santa Ana *enveran* las uvas y *pa* la Virgen de Agosto ya están maduras ».

Llega el otoño « para San Miguel está la uva con la miel ».

Los *chimbos* anuncian la vendimia; los *mocetes* atrapan los *acodornizados* y *carboneros* con las *aludas*.

En las casonas, el *mayoral*, y los dueños, en las suyas, preparan los *comportones*, *cuévanos* y *cestos de rogo* para transportar la uva, y tienen la *cueva* « lista » para elaborar el vino: lavan los *lagos*, *hinchán los cubos*, limpian los *tinancos* y las *cubas*, dejan éstas bien asentadas en los *combos* y bien calzadas con las *vergüenzas* y ponen a mano la *aguja*, la *calva* y la *rasera*. En el *trujal* también lavan la *cama*, engrasan los *husos* y reparan la *ropa* y los *marranos*.

Si el año es bueno, a primeros de octubre pueden verse ya alegres caravanas de vendimiadores dirigirse a los *majuelos*: unos cortan la uva con los *corquêtes*, otros la sacan a los *comportones* y los menos quedan en casa para descargar y pesar.

Las mujeres preparan las comidas en el hogar o condimentan una apetitosa *sartenada* en el campo.

Al atardecer regresan a las casas y para la hora de retreta se reúnen en la plaza para hacer los contratos.

Llenan bien los lagos; aunque al fermentar se vaya el *barrraco* no tiene importancia.

Al primer *taponazo* sale la *lágrima*, de ínfima calidad; después, *el medio*, y por fin, *el repiso*, vino de óptima calidad; empleado para *encabezar cubas* y llenar la *morica*.

La *oruja* del lago se deposita en el *trujal* para obtener después de tres o cuatro « *inviones* o *pretones* » la primera *pilada*, de tan buena calidad como el *repiso*. Después de tres o cuatro *piladas* y a fin de recortar las *barbas* o *raspones*, se da un *corte* al *trujal*, se monta nuevamente y se sigue prensando; el vino obtenido es de calidad inferior pero rico en tanino y materias colorantes.

Si la cosecha es extraordinaria, hay muchos que *encuban* y que no hacen caso de vendimiar el *zurrutal*.

Se dedican a *racimar* cuando ya se han vencido las faenas mayores. A veces, con la *garulla* o *racima* se obtiene el *arroje* y de él el mostillo.

Para noviembre se da fin a los *lagos* y *trujales*.

El descanso merecido se celebra con una *cenada*.

En la víspera de la Purísima los *mocetes* arrastran *cañuflas*, sarmientos, etc., para los *marchos*, y después se reúnen los familiares para cenar.

El labrador ha obtenido la recompensa de sus afanes y desvelos con un vino que puede codearse con los mejores, con razón llamado « el rey de los vinos ».

Agua cristalina y pura
criadora de sapos,
lavadora de trapos
¿ y quieres que yo te beba ?
Vino puro rompe el muro
y da salud a los reyes
Agua, ¡ que te beban los bueyes !
Que tienen el cuerno duro.

A seguido, doy un breve vocabulario sobre viticultura, recogido en la villa de referencia :

V O C A B U L A R I O

Acadañar.—Sembrar una tierra dos años seguidos.

Acollar.—Cubrir con tierra el abono que se echa alrededor del tronco de las vides.

Agraz.—Uva sin madurar.

Aguja.—Palo largo para revolver las cubas.

Aluda.—Hormiga grande, con alas.

Ancha o *Marco*.—Separación entre dos cepas.

Aragüey.—Cepas dispuestas en diagonal.

Bandea o *Ballesta*.—Sarmiento largo que se deja en la cepa cuando la poda para mayor producción.

Bandear.—Echar las campanas al vuelo.

Barbado.—Sarmiento con raíz para plantar viñas.

Barraco.—Espuma producida por la uva en la primera fermentación.

Cachimorro.—Jefe del grupo de danzarines que actúa en las Fiestas Patronales de San Juan Bautista.

- Calva.**—Canto rodado empleado a guisa de martillo para meter los corchos en las cubas.
- Cama.**—Base del trujal.
- Cañufla.**—Cicuta seca.
- Carrigüela.**—Planta rastrera.
- Celedón.**—Baile típico de las Fiestas Patronales.
- Cenada.**—Cena típica de la víspera de la Inmaculada.
- Ceniza.**—Oidium.
- Cernícalo.**—Planta sin flores de botón verde.
- Cesto de Rogo.**—Cesta de capacidad para 22 Kg.
- Ciemo.**—Basura.
- Combo.**—Pilastra y tablas sobre las que se asientan las cubas en las bodegas.
- Comportón.**—Vasija de madera con cellos metálicos, empleada para el transporte de uva.
- Corquete.**—Especie de hoz de pequeña magnitud que se emplea para cortar uva.
- Cubo.**—Vasija de madera de gran tamaño, empleada en la elaboración del vino.
- Cuevas.**—Bodegas.
- Cuévano.**—Cesto grande.
- Chimbo.**—Pájaro del tamaño del gorrión.
- Chispial.**—Semillero y vivero de árboles.
- Chulalay.**—Baile típico de las Fiestas de San Blas.
- Dar al renque.**—Cavar y quitar las hierbas de la tierra que hay entre las cepas.
- Desacollar.**—Abrir un hoyo alrededor de las cepas para abonarlas.
- Desbarbar.**—Suprimir las barbas y cortezas sueltas de las cepas.
- Doblar.**—Dar una nueva mano en la labor del viñedo.
- Edrar.**—Dar la segunda cava.
- Encubar.**—Unirse dos o más personas para elaborar el vino.
- Enverar.**—Pintar.
- Espergurar o Despergurar.**—Suprimir los brotes superfluos que salen en el tronco de las cepas.
- Fiador.**—Sarmiento de dos o tres yemas que se dejan en la vid al podarla.
- Garulla.**—Uva de mala calidad, producida por la vid americana antes de injertar.
- Hojaliza.**—Tierra que está uno, dos o tres años sin cultivar.
- Hojaldre.**—Dulce típico de las fiestas de San Blas.
- Hondalán.**—Hoyo que se abre con la azada para plantar las vides.

- Huso*.—Columna de hierro sobre la que se asienta la viga del trujal.
- Lago*.—Lagar.
- Lágrima*.—Vino de baja graduación.
- Lleca*.—Tierra sin cultivar.
- Majuelo*.—Viña.
- Marchos*.—Hogueras que se encienden en las vísperas de las grandes fiestas.
- Marmarisola*.—Rueda que se forma en el baile del «Chulalay».
- Marranos*.—Maderos de la prensa del trujal.
- Maya*.—Planta de flor amarilla.
- Mayoral*.—Obrero ajustado por un año.
- Mocete*.—Niño hasta los quince años.
- Mórica*.—Cuba del mejor vino.
- Morisca*.—Azada.
- Mostillo*.—Arrope cocido con nuez, avellana, etc.
- Obrada*.—Viña con doscientas cepas.
- Ojo*.—Yema.
- Oruja*.—Orujo.
- Pueblo*.—«Estar de pueblo». No ir al campo.
- Pilada*.—Cantidad de vino que se extrae de la pila del trujal.
- Racimar*.—Rebusca la racima.
- Rasera*.—Planta de hierro, curva, de mango enroscado, usada para raspar la mugre de las cubas.
- Renque*.—Cepas en hilera.
- Repiso*.—Vino de óptima calidad.
- Retreña*.—Toque que se daba por la noche en el pueblo antes de cerrar las puertas de sus murallas.
- Revolotear*.—Tremolar la Bandera ante el Santo Patrono.
- Ringuilitera*.—Hilera.
- Romper*.—Primera labor que se hace en las viñas.
- Ropa*.—Conjunto de tablones empleados en la prensa de uva.
- Sartenada*.—Guiso.
- Termón*.—Terrón.
- Tinanco*.—Especie de cubo usado en las bodegas.
- Torteruelo*.—Tortoruelo.
- Tronquear*.—Separar la tierra del tronco de las cepas.
- Trujal*.—Prensa donde se estrujan las uvas.
- Vergüenza*.—Madera en forma de cuña para calzar las cubas.
- Vino Rojo*.—Vino típico de las Fiestas de San Blas.
- Zurrutal*.—Finca de ínfima calidad.