



DE PALABRAS

En estos momentos en los que parece que hemos dejado la agricultura de lado, incluso en un pueblo como el nuestro, y en especial y sobre todo dentro de la agricultura hemos dejado muy de lado las viñas. En el pasado fuimos uno de los pueblos con más extensión de viñedo de nuestros alrededores sin embargo en los últimos años esto ha quedado muy reducido. Por eso he querido realizar este artículo en el que aparecen algunas de las palabras más frecuentes en la viticultura. Muchas de ellas no son muy usadas en Santa Cruz y otras han quedado en desuso por lo que a muchos de nosotros los jóvenes no nos suenan mucho. Algunas de estas palabras son las siguientes:

Abocado: vino con restos de azúcares de la fermentación.

Acabanzas: fiestas que, al acabar las faenas de la recolección, se celebran en algunos lugares.

Acarrear: transportar uvas.

Achisparse: chispase.

Acobijar: acción de tapar la cepa para que no críe hierba alrededor.

Acorrillar: formar un corrillo de tierra alrededor de la cepa después de realizarse el "escabo".

Alborga: calzado hecho de sogas o cuerda de esparto, a manera de alpargata, que utilizaban en algunas partes los pisadores de uva.

Alboroque: reunirse, después de realizada una venta, el vendedor, el comprador o ambos con sus amigos y el corredor que interviniera en la operación, para celebrar, principalmente con bebidas, el buen resultado obtenido.

Almendroso: Sabor y olor a frutas frescas en los vinos.

Alumbrarse: embriagarse, emborracharse.

Añada: año determinado de una vendimia. Año de producción de un vino.

Aporcar: formar un corrillo de tierra alrededor de la cepa.

Arada de febrero: operación que se realiza para quitar las primeras hierbas.

Arar con sarmientos: arada después de vendimiarse.

Arracadera: última copa que toman los que están bebiendo juntos antes de "arrancar".

Arroba: medida de 16 litros.

Aterrar: arrimarle tierra al tronco de la cepa para cubrirla.

Atroje: lugar donde se almacena la uva molida.

Bago: grano de uva.

Beborrear: beber a menudo y en poca cantidad.

Bidón: recipiente para terminar de llenar las cubas.

Blandón: vino de poco grado o aguado.

Bocoy: cuba de 40 arrobas de 16 litros.

Bomba tomamuestras: la que sirve para sacar muestra de la tinaja con madre.

Cabezón: dicese del vino de alta graduación que se sube a la cabeza.

Caceta: sartén para recoger el final de la tinaja.

Canilla: brocal de madera o asta unido al cuello de la bota por donde se bebe y se hecha el vino. También se llama canilla al brocal que se coloca en la parte inferior de la tinaja para sacar el vino.

Canillero: taladro o agujero más bajo de la tinaja.

Casca: Mohos o lías que quedan después de la fermentación.

Cascarilla: grana y hollejo de la uva.

Carnoso: vino de mucha consistencia, con alcohol y glicerina en un perfecto equilibrio.

Catavino: agujerillo en la parte superior de la tinaja para probar el vino.

Cenicilla: enfermedad de la vid.

Chato: vaso pequeño de vino.

Chazo: utensilio para apretar los aros de las cubas.

Chispase: emborracharse.

Crianza: proceso de envejecimiento del vino.

Cubierto: vino cubierto: aquel vino que está muy tinto.

Cuarta: cuba de ocho a diez arrobas.

Cuartilla: medida de capacidad de cuatro litros.

Cubeta: recipiente de madera que se utiliza para beber en la bodega.

Cuerva: bebida refrescante que se compone de vino tinto y agua en proporción adecuada, con azúcar y rodajas de limón.

Cuervera: vasija de barro para hacer la cuerva, descubierta, redonda, con pequeños círculos en la parte superior donde se colocan jarritas, también de barro, para servirla.

Delantero: especie de mandil abierto ajustado a cada pierna.

Dentera: cuando los vinos tienen alta acidez total.

Descubrir: abrir la cepa.

Destallar: quitar sarmientos sin uvas y que no producen.

Echar la madre: añadir racimos de uva durante la fermentación del vino.

Embocado: aplicase al vino cuando está un poco dulce por no haber fermentado bien.

Embrisar: echar el vino brisa u orujo de calidad distinta para darle sabor.

Empinar: beber, ser aficionado a la bebida.

Empipotarse: emborracharse.

Empote: fábrica hecha de piedra y yeso o cemento entre tinaja y tinaja en las bodegas, a fin de asegurar aquéllas.

Ebrojar: quitar a una cepa o tronco de la vid los sarmientos pequeños de la parte de abajo que no dan uva y perjudican a los otros. En Santa Cruz más conocido como esfolllonar.

Escabo: operación que se realiza para abrir la cepa.

Escabuchar: arrancar con la arada los ceporros de la viña.

Escobajo: tallo donde se sujetan las uvas.

Espanpanar: desfoliar, quitar las pámpanas a la vid.

Espuerta: recipiente para recolectar la uva, en mimbre, goma o esparto.

Espuntar: cortar la punta del brote cuando son jóvenes.

Esquiva: tapón pequeño de madera que se utiliza en los fondos de las cubas.

Estacar: poner las estacas o rodrigas a las viñas.

Estaquilla: trozo de vid americana empleada de portainjerto para la vid europea. Para obtenerla, a fin de que pueda plantarse, se le dejan dos brotes en la parte inferior se injerta con una púa de vid europea y se planta en el vivero para su crecimiento y desarrollo.

Fino: vino elegante bien hecho.

Galacete: utensilio para meter papel o a un salidero de una cuba.

Gancha: racimo de uvas.

Ganchajo: racimo de uvas pequeño.

Garba: gavilla de sarmientos.

Grumón: racimo de uvas pequeño.

Hollejo: piel de la uva.

Hoz de podar: herramienta para realizar la poda.

Injertar: unir el portainjertos y la variedad vinífera.

Colaboraciones



Jaraiz (lagar): lugar de recepción de la uva en la vendimia.

Jarro: sarmiento de cuatro yemas.

Joven: vino del año sin crianza.

Lamparilla: vaso de vino o copa de cualquier licor.

Lavativazo: trago de vino especialmente de una bota.

Liega: tierra o viñedo sin cultivar (abandonado).

Limos: sedimentos del vino descompuesto.

Linde: separación entre dos viñas.

Lingotazo: vaso de vino o de otro licor.

Limoná: bebida típica de Santa Cruz a base de vino, gaseosa, azúcar, frutas, ... que se sirve en algunas celebraciones.

Madre del vino: piel de la uva.

Majuelo: viña nueva que ya da fruto.

Malla: utensilio que se usa para desbrozar el terreno.

Mamón: sarmiento que brota en la parte baja del tronco de la cepa y que por no dar fruto se destruye por su acción chupadora.

Manijero: persona encargada de las labores de mano de la viña.

Marraja: vasija de vidrio, de boca estrecha, muy barriguda y de bastante capacidad que se usa para el transporte de ciertos líquidos, principalmente vino.

Media arropa: medida de capacidad de 8 litros.

Media: cuba de 20 arrobas.

Miajón: vino con cuerpo, con armazón.

Morapio: vino tinto.

Navaja (de punta cortada): que se suele utilizar para injertar.

Nube: se aplica al vino que no está totalmente clarificado.

Pámpana: hoja de la cepa.

Para: brazo de la cepa de donde se forman pulgares.

Peales: calcetín o trozo de lona que se utiliza para liar en el pie junto con la albarca.

Peról: especie de sartén grande con asas y algunas con patas que se usa para guisar en la vendimia.

Pisadora: máquina de molturar la uva.

Pita: sirve para cortar el vino de la madre.

Podadera: utensilio cortante que se utiliza para podar.

Podar a la secreta: apurar al máximo la poda.

Prensa de uva: que se utiliza para prensar la uva.

Pulgar: trozo de sarmiento con dos o más yemas que se deja al podar la cepa.

Quince: vaso pequeño de vino llamado antiguamente así por su precio.

Rabiollo: vara o sarmiento completo que se entierra en el suelo.

Raso: lleno, colmado, refiriéndose a medidas de capacidad.

Rastro: sarmiento tendido por el suelo.

Remecedor: utensilio para mover el vino en contacto con las partes sólidas.

Reponer: replantar cepas destruidas.

Sacar cascás: retirar las madres del vino una vez fermentado.

Sangre de cepa: vino.

Sarmentar: sacar los sarmientos de la viña.

Sarmiento: vara o tallo de la cepa cuando se cae la hoja.

Sierpe: sarmiento que brota en la parte baja del injerto.

Sombrero: parte alta de la tinaja en fermentación formado por la casca.

Tajá: borrachera.

Tapador: tapa de la tinaja de caña de centeno o anea.

Tercia: Cuba de 12 a 15 arrobas.

Tijeras de podar: utensilio o herramienta para podar la vid.

Tina: bocoy partido en dos.

Tinaja: recipiente de barro cocido donde fermenta y se conserva el vino.

Tinajón: tinaja de barro partido por la mitad.

Tintorro: vino tinto cuando es de baja calidad.

Tolva: descargadero de uva.

Torta: borrachera.

Trabuquillo: herramienta para separar el vino a la altura de la madre en la tinaja.

Trullo: vino muy fuerte y espeso. Lagar con depósito inferior donde cae directamente el mosto cuando se pisa la uva.

Uga: uva.

Uvero: vara con varias yemas y racimos.

Valdepeñas: variedad de uva, blanca, muy fina y preferida para ser colgada.

Vaso de pruebas: característico por sus líneas que arrancan del fondo; según su tamaño es llamado convento chico o convento grande.

Zuela: herramienta para tapar y cortar los tapones de las cubas.

Zumbre: medida de capacidad para líquidos compuesta por 4 cuartillos y equivalente a 2 litros y 16 mililitros.

Zurra: sangría o ponche, bebida refrescante.

Francisco Jesús Serrano Trigo

