

VOCABULARIO DEL VINO

JOSÉ L. RODRÍGUEZ PLASENCIA

En torno a la viña, la vendimia, el lagar, la bodega o el vino se ha desarrollado un amplio vocabulario que no deja de crecer debido a las nuevas técnicas y modos que van surgiendo a medida que la cultura del vino se expande y desarrolla. En este apartado pretendo incluir aquellas voces –antiguas y modernas– más comúnmente usadas en el mundillo de la enología y de la viticultura en general, al objeto de dar a los posibles lectores noveles de este trabajo una herramienta –lo más completa posible– que pueda serles útil a la hora de introducirse en tan complejo campo. El estudio se acompaña de una información detallada sobre las distintas Denominaciones de origen que actualmente hay en España¹.

ABBA.- (Del neerlandés medio *havene*, a través del francés *havre*, bahía muy extensa). En Andalucía, espacio en las bodegas entre dos filas de cubas de una misma serie.

ABEJAR.- (De *abeja*) Uva de grano más grueso, menos jugoso y con hollejo más duro que la albilla. La apeteocen con preferencia las abejas y avispas

ABIERTO.- (Del latín *apertus*). Hace referencia a la baja intensidad de color de un vino. Se trata –pues– de un vino muy claro, poco intenso.

¹ La mayor parte de los datos proceden de la información que las propias D. O. ofrecen a través de las páginas de Internet.

ABOCADO.- (De la preposición *a* y *boca*, del latín *bucca*, voz de origen celta). Vino de mesa algo más suave que el seco, y que sin llegar a ser dulce, comunica al paladar un regusto ligeramente azucarado. Hoy se aplica especialmente a una clase de vino de Jerez.

ABOCHORNAR.- Dicho de una planta –por ejemplo, de la vid–: Enfermar por excesivo calor o calma.

ABONA.- Esta D. O. se halla situada en el Sur de la isla de Tenerife, ocupando las laderas que descienden hasta el mar desde el macizo del Teide, donde los naturales han luchado contra la orografía para hacer posible la agricultura, transformando el terreno mediante paredes de piedra y paliando la escasez de agua mediante la cultura del jable: Método de captación de la humedad ambiental consistente en la colocación de arena volcánica blanca a manera de acolchado que –además de evitar el nacimiento de malas hierbas– retiene el agua de los rocíos nocturnos a manera de esponja. Estos jables ocupan la zona media de los terrenos, mientras que en las zonas altas predomina una tierra negra que da a los vinos una fragancia y un aroma muy personales.

La D. O. Abona comprende los municipios de Adeje, Arona, Vilafor, San Miguel de Abona, Granadilla de Abona, Arico y Fasnía.

Entre las variedades de cepas cultivadas, están:

Blancas: Malvasía, verdello, gual, vermejuela, moscatel, bastardo blanco, forastera, listán blanco –que ocupa el 80 % del viñedo– y pedro ximénez.

Tintas: Listán negro –con el 15 % del viñedo–, negramoll, moscatel negro, bastardo negro, malvasía rosada y tintilla.

El período de crianza dura –al menos– dos años, con una permanencia mínima en envase de roble de seis meses.

Los vinos blancos de esta Denominación – con una graduación mínima de 10'5° –con de color amarillo pálido, son sabrosos y tienen aromas florales. En boca se presentan secos y equilibrados.

Los rosados –con una graduación mínima de 11°– son frescos y ligeros.

También se producen vinos tintos –graduación mínima de 11'5°–, dulces clásicos –mínimo 15° k – y de licor: mínimo 15°.

ABONADO.- (De abonar, del latín *bonus*, bueno). Acción de echar en las tierras laborables materias que aumenten su fertilidad. Puede ser de cobertera, en que regularmente –generalmente cada año– se abona un terreno para mantener activas sus características edafológicas y establecer las condiciones óptimas para el favorable desarrollo del cultivo. Esta acción también es conocida como abonado de cultivo o fertilización.

El abonado de fondo hace referencia a la acción de abonar un terreno para ponerlo en explotación permanente.

ABRIGAR.- (Del latín *apricare*, resguardar del frío). Añadir alcohol al mosto o al vino.

ABUELO.- (Del latín vulgar *aviolus*). Cada uno de los mechoncitos que tienen las mujeres en la nuca, y que quedan sueltos cuando se atiranta el cabello hacia arriba. Se usa generalmente en plural.//En Trujillo –Cáceres– los abuelos son los pelos cortos que salen en el cuello y en la base del cráneo del hombre.//En Álava –vulgarmente– es vilano o apéndice de pelos o filamentos que corona el fruto de muchas plantas compuestas.//En Cáceres y Badajoz, raspa que queda en el racimo después de quitarle las uvas. Se dijo por la forma filamentosa de la raspa o escobajo.

ACABADO.- (De acabar). Se aplica al vino con un correcto grado de acidez, lo cual le confiere un sabor final largo y firme.

ACARRALARSE.- (Corominas dice que procede de un catalán, *acarrear*, de carrera, defecto consistente en la falta de un hilo. Para la Real Academia, procede de *carral* –carro–, camino). Desmembrarse los racimos de uva a consecuencia de las heladas tardías.

ACEAR.- En algunas zonas de Extremadura es síncope de acedar, poner acedo o agrio un vino.

ACEBIBE.- (Del árabe hispano *azzbib*, y éste del árabe clásico *zabib*, uva o ciruela pasa). Uva pasa.

ACEDO.- (Del latín *acetum*, vinagre). Vino avinagrado, con tendencia a la acidez. En Arroyo de San Serván –Badajoz– dice ácedo, también del latín *acetum*, con la influencia del sufijo –áceo –del latín –*aceus* –, que forma adjetivos que significan perteneciente o semejante.

En Cilleros –Cáceres– y Oliva de la Frontera –Badajoz– se emplea la voz arcaica aceo, con el mismo significado de vino ácido.

ACERADO.- (De *acerar* y el sufijo *ado*). Reflejo pálido con irisaciones metálicas –acerdas– que se presenta en el color de algunos vinos blancos jóvenes.

ACERBA.- Ver albillo.

ACERBO.- (Del latín *acerbus*). Dícese del vino peleón; áspero y raspante, producto de uvas recolectadas prematuramente.

ACÉTICO.- (Del latín *acetum*, vinagre). Vino con olor a vinagre, áspero y picante, debido a un exceso de acidez.

ACETONA.- (Del latín *acetum*). Vino que presenta un aroma semejante al de la laca de uñas. Se muestra con idénticos rasgos que el barniz. Se da en los vinos y aguardientes muy envejecidos.

ÁCIDO.- (Del latín *acidus*) Vino verde. Producto de una mala fermentación maloláctica, una uva en mal estado o recolectada antes de tiempo.//La acidez del vino es resultado de diversos ácidos orgánicos; unos proceden de la uva, como el tartárico y el cítrico; otros de la fermentación: ácido sulfhídrico, láctico y acético. Todos menos este último constituyen la acidez fija. El acético da la acidez volátil, consecuencia de la degradación del vino y causa la transformación del vino en vinagre.

Es el sabor indicativo de la vivacidad y de la frescura, con realce y prolongación de las cualidades gustativas. Según su insuficiencia y exceso, se acompaña de los calificativos de plano, blando, tierno, suave, redondo, fresco, firme, vino, duro, agudo, verde, acidulado o ácido.

ACÍDULO.- (Del latín *acidulus*). Ligeramente ácido. Se dice del vino áspero y picante en la lengua por un exceso de acidez.

ACLARAR.- (Del latín *aclarare*). Acción de limpiar los mostos y los vinos de las turbiedades o partículas sólidas que pudieran tener en suspensión tras la fermentación.

También designa al vino que se halla desestabilizado por su contenido alto en ácidos.

ACODAR.- (Del latín *accubitare*, apoyar el codo). Meter debajo de tierra el vástago o tallo doblado de una planta sin separarla del tronco o tallo principal, dejando fuera la extremidad o cogollo de aquél para que eche raíces la parte enterrada y forme una nueva planta.

ACODILLAR.- Lo mismo que acodar.

ACOLLAR.- (De *cuello*). Cobijar con tierra el pie de los árboles —y principalmente el tronco de las vides y otras plantas— para facilitar su absorción.

ACONCHARSE.- (De a-, signo de la proposición universal afirmativa y concho, poso, sedimento). En Chile y Perú, aclararse el vino por la sedimentación de sus heces y posos.

ACRITUD.- (Del latín *acritudo*). Enfermedad que ataca principalmente a los vinos tintos y que se caracteriza por la presencia de elevadas dosis de los ácidos acético y láctico.

ACUOSO.- Desequilibrado y débil.

ADEREZAR.- (Del antiguo *derezar*, del latín antiguo *directiare*, dirigir, de *directus*, derecho). Componer con ciertos ingredientes algunas bebidas —como los vinos y licores— para mejorar su calidad o para darles semejanza con otros.

ADOBO.- (De adobar). Acción de añadir sustancias prohibidas a los mostos o vinos.

AFINAR.- (De a- y fino). Dejar que un vino críe flor.

AFORADOR.- (De aforar). Persona que calcula a ojo la capacidad de una tinaja, tonel, etc.

AFORAMIENTO.- (De aforar). Acción y efecto de aforar.

AFORO.- (De a- y foro). Acción y efecto de calcular a ojo la cabida de un recipiente.

AFRUTADO.- (De la preposición *a*, *fruto* —latín *fructus* —y el sufijo *ado*). Vino con perfume o aroma agradable a frutos, flores o plantas diversas... Indica una buena uva, bien madurada.

AGIEDO.- Se dice del vino que tiene un punto de vinagre; que empieza a avinagrarse.

AGRACEJO.- (Diminutivo de *agraz*). Uva que se queda muy pequeña y no llega a madurar.

AGRAZ.- (De *agro*, del latín *acrus*, por *acer*, *acris*, ácido). Dicho de la uva y –por extensión de otros frutos –: sin madurar.//En Salamanca, racimo de uvas sin madurar.

Dice el Arcipreste de Hita: ²

“De un agraz se face grant dentera».³

En agraz es una locución adverbial que significa antes de sazón y tiempo.

Horacio escribió, dirigiéndose a los impacientes:⁴

“Deja de la uva agraz ese apetito:
pronto los lívidos racimos
el vario otoño teñirá en púrpura”.

AGRAZADA.- (De la preposición *a*, *agraz* y el sufijo *ada*). Bebida compuesta de *agraz* –uva sin madurar –, agua y azúcar.

AGRAZAR.- (De *agraz* –de *agro*, latín *acrus*, por *hacer*, *acris*- y la terminación verbal –*ar*). Tener alguna cosa un gusto agrio, saber a *agraz*, uva sin madurar.//Zumo que se saca de la uva no madura.

AGRAZÓN.- (De *agraz*). Uva silvestre, o racimillos que hay en las vides, que nunca maduran. Uva espina.

AGRE.- (Del latín *hacer*, *acris*). Adjetivo anticuado. Agrio. Que produce sensación de acidez. Se usa en Salamanca y en Navarra.//En Salamanca, *agraz*, racimo de uvas sin madurar.

AGRESIVO.- (Del latín *agressus*, de *agredi*, *agredis*, y el sufijo *ivo*). Sabor que provoca un vino desagradablemente ácido, tánico, y con exceso de alcohol.

También, vino penetrante y poco agradable.

AGRIARSE.- (De *agriar*, de *agrio*, del antiguo *agro*). Ponerse agrio, ácido, algo, por ejemplo el vino.

AGRIO.- (Del antiguo *agro*, en latín *acrus* –con sabor ácido– con influencia de *agriar*). Defecto de un vino. Aroma con olor a vinagre; se debe a un exceso de ácido acético.

En cuanto al sabor, vino con sabor débil.

AGRIOSO.- En Cuba, vino que tiene sabor agrio.

AGRO.- (Del latín *acrus*, por *hacer*, *acris*). Desusado: De sabor ácido.

AGROR.- (De *agro*). Antiguamente, *agrura*. En Andalucía y Asturias, sabor agrio de un vino.

AGRURA.- (De *agro*). Sabor acre o ácido de un vino.

2 *El libro del buen amor. Del castigo qu'el Arcipreste da a las dueñas e de los nombres del alcahueta.* (Consejo que el Arcipreste da a las mujeres y sobre los nombres de la alcahueta). Estrofa 907b, pág. 267.

3 De un grano de *agraz* resulta una gran dentera.

4 *Odas y epodos*, libro 2º, oda 5ª, pág. 187.

AGUACHIRLE.- (De *agua* –*acua*, en latín –y *chirle* –voz onomatopéyica –insípido, insustancial). Cualquier bebida o alimento líquido, como el vino, caldo, miel, etc., sin fuerza ni sustancia.//Especie de aguapié de ínfima calidad.

AGUAPIÉ.- (De *agua* y *pie*, del latín *pes*, *pedis*). Vino de baja graduación alcohólica, obtenido por lavado o maceración con agua de los orujos frescos de una o de los orujos que hayan fermentado en presencia del vino. Se elabora inmediatamente después del prensado o descube, durante la época de la vendimia.

AGUAR.- Mezclar agua con otro líquido, generalmente vino, casi siempre para rebajarlo, o con otra sustancia.

Escribe Marco Valerio Marcial: ⁵

Mejor que el vino

“Preferiría ser dueño en Rávena de una cisterna a serlo de una viña; podría vender el agua mucho más cara”. ⁶

AGUJA.- (Del latín *acucula*, diminutivo de *acus*, aguja) Vino acerbo, y raspante, o picante en el paladar y en la lengua por las finas burbujas –que apenas se aprecian a la vista –por el gas carbónico de la fermentación de azúcares propios o añadidos, que contienen algunos vinos, que por las variedades de uva de que proceden –o por las prácticas especiales de elaboración, una vez embotellas dos, tras una segunda fermentación.

Cuando se abre la botella –y sin llegar a hacer espuma– desprende burbujas producidas por el carbónico.

En la zona leonesa llaman *de aguja* a cierto tipo de vino tinto algo espumoso.

AHILAR.- (Del latín *affilare*, de *filum*, hilo). Hacer hebra la levadura, el vino y otras cosas por haberse maleado.

AHORQUILLAR.- Afianzar Con horquillas las ramas de los árboles para que no se desgajen con el peso de la fruta.

AHUEVAR.- (De la preposición *a*, huevo –*ovum*, en latín– y la terminación verbal –*ar*). Clarificar, dar limpidez al vino con claras de huevo.

AHUMADO.- (De *abumar*; y éste del latín *affumare*, de *fumare*, echar humo). Sabor y olor de los vinos de sauvignon blanco y de los tintos del norte del valle del Ródano.

AIREADO.- Vino que ha perdido parte de sus aromas por una incorrecta exposición al aire.

⁵ *Epigramas completos*, Epigrama LVI, libro 3º, pág. 82.

⁶ Rávena, como la actual Venecia, estaba edificada sobre islas y palafitos, comunicados por numerosos canales. Tenía gran escasez de agua potable. Por esa razón ésta era más cara que el vino y el vino aguado más que el vino puro. En el siglo V, Didonio Apolinar escribía: [*Ravennae*] *sitiunt vivi, natant sepulti*. [En Rávena] mueren de sed los vivos, nadan los muertos (Ep. I, 8,2) Nota cortesía de Luis Argüello.

AIRÉN.- Variedad de uva blanca muy abundante en toda España. En Castilla-La Mancha la utilizan —con vendimias tempranas— para producir vinos blancos, suaves, estructurados, poco ácidos, de color pálido y aromas frutales, con recuerdos de plátanos. Para ello ha de ser cultivada en buenas condiciones y ser objeto de una elaboración cuidadosa.

Se llama también lairén, manchega y forcaiat.

ALARGADERA.- (De *alargar*). En Aragón, sarmiento amugronado, o que deja de podarse para amugronarlo.

ALARIJE.- (Del árabe *al-aris*, la parra). Uva de color rojo que producen ciertas cepas altas y de sarmientos duros. De alta producción, de ella se obtienen vinos aromáticos con tonos anisados.

También reciben este nombre unas uvas blancas producidas en Cañamero y otros lugares de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

También se llama uva arije o uva larije.

ALBÁN.- Véase palomino.

ALBAR.- (De *albo*, blanco). Véase palomino.

ALBARAZADA.- (De *albarazo*, del árabe *al-baras*, la lepra). Variedad de uva que tiene el hollejo jaspeado. Es común en Andalucía.

ALBARELLO.- (Del latín *albarello*, alberello). Variedad de uva blanca exclusiva de la Ribera del Ulla, Galicia. Ver. Brancellao.//Tipo de vino hecho con la uva de igual nombre.

ALBARIÑO.- (Del gallego *albariño*). Es una variedad blanca, autóctona de Galicia. Junto con la caíño blanca y otras es la cepa más utilizada en la denominación de origen Rías Baixas. Produce vinos de un color amarillento verdoso, ácidos —aunque vivos y sabrosos—, untuosos, con buen equilibrio y muy aromáticos, que van desde los florales y frutales cuando son jóvenes a los matices de fruta madura cuando envejecen.

Dos son los posibles orígenes de esta cepa, según la leyenda. Para unos fueron los monjes de Cluny de Borgoña en los siglos XII y XIII los introductores en sus peregrinaciones a Santiago. La uva provendría de la variedad riesling —originaria del valle del Rin— que andando los años y tras su plena adaptación a Galicia, dio lugar a la cepa gallega. Para otros, fue al revés. Originaria de Galicia, la cepa recorrió el Camino de Santiago hasta llegar a Alemania. Sea como fuere lo cierto fue que a las propias virtudes de la cepa se unió la influencia de un clima muy lluvioso, de otoñadas suaves y soleadas —marcados por la proximidad del océano— como soporte de la calidad y alta acidez de los vinos albariños, que tienen a Cambados como patria.

Debido a esa alta acidez, se lleva a cabo una segunda fermentación maleo láctica para suavizar los ácidos más duros y herbáceos. Este es el motivo de que el vino joven albariño se empiece a comercializar en el mes de mayo.

Está considerado en Galicia como “*el príncipe de los vinos*”.

ALBILLA.- (Diminutivo de *albo*, del latín *albus*, blanco). Es una variedad de uva blanca muy dulce, de grano pequeño y muy dorado, de hollejo tierno y delgado. Es muy gustosa. Tiene un aroma penetrante

De características bastante neutras, su principal virtud se halla en la suavidad que aporta a los vinos dorados que produce, debido a su índice de glicerol

Esta variedad se cultiva en ambas Castillas, Extremadura, Galicia y Madrid.

Dice la copla popular:

*“Vino de la cepa albilla:
me puse a luchar contigo
y me echaste zancadilla”.*

Y ésta otra:

*“Tú eres aquel vinillo
de la cepa albilla.
Me puse a luchar contigo,
me echaste la zancadilla.
”Como tus uñas son tan largas,
igualitas que un milano,
te subiste a la cabeza
y te burlaste de tu amo”.*

Se llama también acerba, albillo, albueta y agalón.

ALBOROTARSE.- (De alborotar, quizá del latín *volutare*, agitar, cruzado con alborozar). En Andalucía, enturbiarse el vino.

ALBUETA.- Véase albilla.

ALCADAFE.- (Del árabe hispano *alqadús*, éste del árabe clásico *qadus*, y éste —a su vez— del griego *kados*). Tonel, cántaro. Anticuado: arcaduz.

ALCAÑÓN.- Vid que produce un vino blanco. Es característica en la producción vinícola de la Denominación de origen Somontano. También es llamado —y véase— macabeo.

ALCATRUZ.- En Badajoz, vasija para el servicio de la bodega.

ALCAYATA.- Véase Monastrell.

ALCOHOL.- (Del árabe hispano *kuhúl*, y éste del árabe clásico *kuhl*). Aporta al vino la importancia y fuerza que lo caracteriza. Tanto por su exceso como por su defecto, el alcohol se describe como acuoso, amplio, alcohólico, de cuerpo medio, delgado, espirituoso, generoso, ligero, lleno o pesado.

ALCOHÓLICO.- (De *alcohol* y el sufijo *-ico*). Se denomina así al vino desequilibrado por un exceso de alcohol, haciendo que éste destaque en la nariz y en la boca. De todos modos es una nota dominante, no agresiva. En ocasiones se llama también *ardiente en boca*.

ALCOHOLIZAR.- Echar alcohol en otro líquido, como, por ejemplo, el vino. Según Antonio T. Roldán,⁷ “*es agregar alcohol vínico a los mostos para moderar o acelerar su fermentación o a los vinos para darles estabilidad y que no se alteren con el cambio de temperatura o presión*”.

⁷ Cit. por Germán Suárez Blanco. *Léxico de la borrachera*, pág. 182.

ALDEÍDICO.- (Del inglés *aldehyde*, y éste acrónimo del latín científico *al'cohol'deidro'genatum*). Se da en los vinos viejos que hayan tenido envejecimiento oxidativo y de elevada graduación. Su aroma provoca una sensación rancia y alcohólica a la vez.

ALDRÁN.- (Según Corominas es un vocablo de origen incierto, probablemente del árabe *ad-dán*, señor de las ovejas, por omisión del primer elemento). Hombre que vendía vino en las dehesas, aunque según el mismo Corominas esta acepción no está documentada. // Antiguamente y hoy poco usado, mayoral.

ALELLA.- Esta D.O. se encuentra en la zona norte de Barcelona y sus vinos eran ya conocidos en la época romana –los citan Plinio y Marcial–. Igualmente gozaron de gran predicamento en la Edad Media, por ser los preferidos de la Sede Barcelonesa.

El hecho diferencial más significativo de esta Denominación es la existencia del *sauló*, terreno arenoso de naturaleza granítica, de color prácticamente blanco, que tiene una permeabilidad alta y una gran capacidad de retención de la irradiación solar, lo cual facilita la maduración del fruto y aporta finura a los vinos. El bajo poder de retención del agua queda compensado por el microclima local, determinado por el importante papel que desempeña la sierra litoral, que protege la zona de los vientos fríos y condensa la humedad procedente del mar.

La variedad vinífera más característica es la pansa blanca, variedad muy cercana –aunque no idéntica– a la xarel-lo. También se utiliza la garnacha blanca, la chadornay, la macabeo, perellada, picapollo, chenin y sauvignon blanc.

Entre las tintas, la pansa rosada, la ull de llebre, la garnacha tinta, la cabernet sauvignon, la merlot, la pinot noir y la syra.

Los vinos de Alella se someten a una crianza –como mínimo– de dos años, uno de los cuales –al menos– se efectúa en envases de roble.

Los vinos blancos –mayoritarios– son secos, pálidos, frescos, aromáticos –en ocasiones matizados por el carácter varietal que acentúa el aroma o subrayados por una crianza en madera noble que incrementa su intensidad gustativa y mejora su estructura– y afrutados. Cabe destacar el Alella tradicional, ligero, aromático y discretamente suave.

También se elaboran vinos tintos de crianza con la variedad ull de llebre o tempranillo, y vinos rosados de gran personalidad, destacables por su buena coloración, riqueza aromática y carácter varietal y –sobre todo– por un extraordinario equilibrio, fruto de su buena maduración, que los hace atractivos.

La graduación de todos ellos oscila entre los 11'5 y 13'5 grados.

ALGARROBO.- (De *algarroba*, del árabe hispano *albarrúba*, éste del árabe clásico *harrubab* o *harnubab*, y éste del persa *haz lup*, quijada de burro). Aroma dulzón y tostado de los vinos envejecidos en soleras de Pedro Jiménez.

ALIÁCEO.- (Del latín *alium*, ajo). Aroma parecido a ajos que tienen algunos vinos

ALÍAS.- Sabor molesto debido a una mala elaboración.

ALICANTE.- Esta D.O. se localiza en la provincia del mismo nombre, y se divide en dos subzonas. La primera –que alberga la mayoría de las plantaciones– se localiza al NO de la ciudad de Alicante –siguiendo el curso del río Vinalopó– y en torno a los

municipios de Elda, Villena, Monóvar o Novelda. La segunda –al NE de la capital– cuenta con una extensión de viñedos mucho menor, siendo el turismo la principal ocupación de sus naturales. Aquí, la actividad vinícola se concentra en las localidades de Jávea, Denia y Alfaz del Pi.

El comienzo de la actividad vinícola de la comarca se remonta a los iberos que –siguiendo tal vez tradiciones más antiguas– cultivaron los viñedos únicamente para uso personal y familiar. Sin embargo, fueron los fenicios quienes –en el primer milenio a. de C.– introdujeron su cultivo de forma definitiva, aunque no sería hasta la dominación romana cuando en la región se desarrolló con mayor intensidad la actividad productora, como lo demuestra la gran cantidad de restos arqueológicos encontrados, que nos hablan de la existencia de numerosas *villas* dedicadas al cultivo de la vid y a la elaboración de vino, sin olvidar la existencia de una floreciente industria dedicada a la fabricación de ánforas para fermentar y añejar el vino. Durante la dominación musulmana –y pese a los preceptos islámicos contrarios al consumo de alcohol– una importante pléyade de poetas árabes cantó las excelencias del vino de Alicante.

Pero fue a partir del siglo XVI cuando comenzó la historia vinícola documentada de la región, mediante el reconocimiento del carácter específico de sus vinos. Concretamente, en el año 1510, el rey Fernando el Católico prohibió la comercialización de vinos de otras regiones en Alicante, privilegios continuados también por Felipe II cuando ya la fama de los vinos alicantinos –especialmente de los aloques– había traspasado las fronteras españolas y eran apreciados en Inglaterra, Escocia, Flandes y otros países europeos.

En los siglos XVII y XVIII continúa el auge de la producción vinícola alicantina. Son numerosos los testimonios de la fama y el prestigio adquiridos por estos vinos –especialmente el fondillón– allende nuestras fronteras. Un buen ejemplo es el relato del Duque de Saint Simon, que cuenta cómo estando cercana su muerte, Luis XIV de Francia –el Rey Sol– el único alimento que admitía eran bizcochos empapados en vino de Alicante. Y el almirante Julio Guillén Tato, dejó constancia de que fueron estos vinos los que acompañaron a Juan Sebastián Elcano en su vuelta al mundo.

Pero sería el siglo XIX el que marcaría la época dorada de los vinos alicantinos, cuando el oidio primero y la filoxera después arrasaron los viñedos franceses, de modo que Francia llegó a firmar un tratado de comercio preferencial de vinos de procedencia alicantina, cuyos vinos eran ensalzados en París, hasta el punto de convertirse en los preferidos del novelista Alejandro Dumas. Esta situación tan favorable produjo un fuerte desarrollo en la elaboración y el comercio del vino en la región, llegando –por una parte– a las 93.000 hectáreas de cultivo y a 1.000.000 hectolitros de producción de vino anual –y por otra que, en 1854, por ejemplo, se cuadruplicase el precio de este vino. Sin embargo, a finales del siglo –concretamente en 1892– finalizó el tratado con Francia, de modo que los productores cosecheros se encontraron ante el problema de la superproducción, lo que supuso una fuerte depresión económica para la zona.

Las variedades de uva autorizadas son:

Blancas: Chardonnay, airén, macabeo, merseguera, moscatel romano, plata fina y verdil.

Tintas: Cabernet sauvignon, merlot, pinot-noir, bobal, garnacha tinta, garnacha tintorera, monastrell y tempranillo.

Debido a la escasa pluviosidad de la zona, las cepas más cultivadas son la tinta monastrell –muy resistente a la sequedad–, la garnacha tintorera y –en menor escala– la bobal.

En la subzona de La Marina se cultiva principalmente la uva Monastrell, que es la base de los tintos –que han sido y son los tradicionales de la zona y los que dieron renombre a estos caldos– que son vinos de elevado extracto, robustos, y de un color rubí intenso cuando están en su etapa de maduración y rojo ámbar en las etapas de envejecimiento, a la vez que desarrollan un sabor suave, con gran cuerpo y calidez, así como su buqué en los vinos maduraos de una gran complejidad, pero fino y exquisito, con mezclas de vainilla, regaliz, pasas y fruta madura.

En el aroma también sorprende la variedad Monastrell. En los vinos jóvenes proporciona unos aromas afrutados de gran intensidad y fuerza. Dentro de esta frescura destaca un recuerdo a violetas.

La crianza en los vinos tintos dura al menos dos años, de los cuales uno es en envase de roble y otro en botella; en los rosados y blancos, seis meses en roble y dieciocho en botella. Los reservas tintos están dos años en roble y uno más en botella; los blancos y rosados, dieciocho meses en roble y seis en botella.

El vino más famoso de esta D. O. es el fondillón, que requiere de unas condiciones especiales para su elaboración: Una vendimia tardía de las uvas Monastrell, el soleado de éstas y una prolongada crianza del vino en roble: Diez años. A punto de desaparecer a principios del siglo XX, este vino puede ser seco, abocado o dulce, presentando un color ámbar muy característico y una alta graduación, que oscila entre los 15 y 18 grados, generalmente obtenida de forma natural, aunque también se puede dar el encabezado.

Los vinos nuevos o jóvenes de la cosecha del año –amparados por la D. O. Alicante– se distinguen por sus aromas frutales intensos y su gran fuerza, que a medida que van envejeciendo van adquiriendo un buqué muy complejo, lleno de matices.

Estos vinos tintos –tanto los secos, semisecos o dulces– tienen una graduación mínima de 12 °.

Los vinos de doble pasta –llamados así porque en su elaboración el contenido en pasta, hollejos, es doble que en una vinificación normal– son vinos de una coloración excepcional, mucho cuerpo y elevada graduación, ya que pueden alcanzar los 16°. Son vinos empleados como mejorantes, pero que consumidos tempranamente pueden representar una sorpresa muy agradable para el que los toma. Su graduación mínima es de 11°.

Los vinos de lágrima representan una curiosa variante. Para su elaboración se emplea únicamente el mosto flor obtenido del prensado al que se someten las uvas por el propio peso del amontonamiento de éstas. Tradicionalmente el dueño de la viña elaboraba este exclusivo vino para su esposa. Pero actualmente se ha continuado esta práctica haciendo uso de los procesos industriales y ofreciendo un vino de gran suavidad y excelente aroma y sabor.

El mosto resultante del estrujado se mezcla con alcohol vínico seleccionado, resultando un excelente vino de licor con una graduación aproximada de 15°.

También produce esta D. O. vinos dulces –las mistelas– que se elaboran con los racimos más maduros de la variedad moscatel romano. Son vinos muy apreciados en toda España.

Por último, elaborados con las variedades monastrell y garnacha, los rosados, son vinos de aroma muy fino, neto y fresco, y de un color que varía desde el rosado salmón al rosado pálido, pero todos dotados de gran intensidad y brillantez. Tanto los secos, como los semisecos o dulces, tienen una graduación mínima de 12°.

Los vinos blancos –minoritarios– pueden ser secos, semisecos o dulces, con una graduación mínima de 10°.

ALCAÑÓN.- Variedad de uva tinta.

ALLIER.- Tipo de roble originario de Francia que se emplea en la fabricación de barricas.

ALMANSA.-La zona de producción de la D. O. Almansa –la más oriental de Castilla-La Mancha– se sitúa al este de la provincia de Albacete, limítrofe con las de Alicante, Valencia y Murcia. Comprende ocho términos municipales: Almansa, Alpera, Bonete, Corral Rubio, Higuera, Hoya Gonzalo, Pétrola y la pedanía de El Villar de Chinchilla.

La viticultura en la zona de Almansa data posiblemente del siglo XVI y se ha desarrollado sin interrupción desde entonces. La mayoría de los viñedos se extienden por terrenos llanos, aunque no es extraño ver viñas en las laderas de los montes cercanos.

Las variedades de cepas empleadas son:

Tintas: Garnacha tintorera, Monastrell –que ocupan las tres cuartas partes del viñedo y permiten elaborar vinos tintos recios, secos, suaves, de color rojo rubí intenso, enérgicos y de amplio extracto– y cencibel.

Blanca: Merseguera y airén.

La crianza se realiza durante un mínimo de dos años, de los cuales al menos uno es en envase de roble.

Las clases de vinos son: Tintos –con un mínimo de 12° –, rosados –con un mínimo de 12°50 elaborados solamente con la variedad garnacha tintorera y blancos con un mínimo de 12 grados.

ALMANTA.- (De origen incierto, probablemente del árabe *al.manbata*, la almáci-ga).⁸ Porción de tierra que se señala con dos surcos grandes para dirigir la siembra.// *Poner a almanta*: Plantar las vides juntas y sin orden.

ALMIJAR.- (Del árabe *al-misarr*, la cisterna, es escurridero). Lugar soleado donde antiguamente se ponían a secar higos y hoy –en Andalucía– las uvas y las aceitunas para que se oreen antes de exprimirlas.

ALMUD.- (Del árabe *almúdd*, y éste del árabe clásico *mudd*). Unidad de medida de áridos y a veces de líquidos, de valor variable según las épocas y las regiones.//Almud de tierra: En La Mancha, espacio en que cabe media fanega de sembradura.

ALOQUE.- (Del árabe hispano *halúqui*, y éste del árabe clásico *aluqui*, de color del azafrán diluido). Según los arabistas, *aloque* es rojo claro, entre blanco y tinto; es decir, clarete. Lope de Vega diferencia el aloque del blanco en estos versos:

⁸ *Almáci-ga*. Del árabe *al-maskaba*, el terreno regado. Lugar donde se siembran y crían los vegetales que luego han de trasplantarse.

*“Cuatro garrafas de aloque
y blanco, que amor provoque”.*

Igualmente, los diferencia Moreto:

“¿Es blanco o es aloquillo?”

Cela escribe:⁹

“Después buscó la posada, se zampó dos arenques y un vasillo de aloque y se tumbó a dormir en el zaguán, con unas mantas de caballería por cabezal”.

En Andalucía es conocido como “*ribete colorado*”.

ALQUEZ.- (Del hispano-árabe *al-qais*, y éste del árabe clásico *al-qas*, la medida). Medida de vino equivalente a doce cántaras, usada todavía en algunos lugares.

ALTERADO.- (De *alterar*, del latín *alterare*, de *alter*, otro). Vino con olor desagradable a ajos o huevos podridos.//Vino con aromas artificiales, o que parecen serlo.

ALZADO.- (De *alzar*). Horqueta o tutor de madera que se coloca para mantener en el aire la cepa.

ALZAR.- (Del latín *altiare*, de *altus*, alto). Dar la primera reja o vuelta al rastrojo o haza de labor.

ALUMBRAR.- (Del latín *iluminare*). Desahogar, desembarazar la vid o cepa de la tierra que se le había arrimado para abrirla, a fin de que, pasada la vendimia, pueda introducirse el agua en ella.

AMABLE.- (Del latín *amabilis*, digno de ser amado). Vino blanco con residuos de azúcar, de sabor ágil, que lo hacen agradable y que permiten beberlo con facilidad.

AMARGO.- (De *amaro* –*amarus* en latín –influido por *amargar* y el sufijo –*oso*). Gusto desagradable en vinos que no sean tipo vermu.

AMARGOSO.- (De *amargo*). Se considera uno de los sabores fundamentales que pueden encontrarse en el vino. Frecuente en los vinos blancos de la D.O. Rueda, amonillados y finos, don de sabor amargo, aunque no agresivo. Este matiz se percibe en la parte posterior de la lengua.

AMBARINO.- Todo o color de los vinos blancos, producido por la oxidación de la materia colorante y que suele indicar edad.

AMBROSÍA.- (Del griego *ambrosía*, de *ambrotos*, inmortal, divino). Manjar o alimento de los dioses, que confería la inmortalidad.//Vianda, manjar o bebida de gusto suave o delicado.

Según recoge Germán Suárez Blanco,¹⁰ en Homero es alimento de inmortalidad para los dioses y los héroes como para sus caballos. Y vertido sobre el cuerpo de los caídos en combate evitaba su corrupción. “*Los Vedas* –continúa– *asimilan la ambrosia*

⁹ *Judíos, moros y cristianos*, pág. 80

¹⁰ *Léxico de la borrachera*, pág. 185.

al soma, capaz de proporcionar a los humanos conocimientos de los misterios del más allá. Aquel a quien los dioses hacen partícipe de su ambrosía se convierte en dios”.

Juan Bautista Arriaza escribió el siguiente epigrama:

*“Tú, Delia, a beber me brindas,
y a fe que no se ofrecía
a Júpiter la ambrosía
por unas manos tan lindas”.*

AMBROSÍACO.- (O ambrosiaco). De sabor muy agradable.

AMOGRONAR.- (De *mogrón*) En Aragón y Murcia, amugronar.

AMPELÍDEO.- (Del latín *ampelideae*, y éste del griego *ampelos*, vid, y *eidos*, forma). Vitáceo¹¹.

AMONIACAR.- Echar amoniaco en una bota para quitarle el sabor de las maderas nuevas.

AMONTILLADO.- Vino de color ámbar. De aroma punzante atenuado. Suave y lleno de paladar, seco y con graduación alcohólica comprendida entre los 16º y 25º, según la edad.//Dícese de una clase de jerez fino, que originariamente se fabricaba en Montilla. Comienza su crianza como un fino, bajo un velo de levaduras, para terminar por oxidación en botas de roble como un oloroso. Este vino –escribe Caballero Bonald–¹² tiene

“un regusto a avellana en su fondo, enterizo en el paladar y firme de cuerpo”.

AMOROSO.- Dícese del vino abocado.

AMOSCATELADO.- (De la preposición *a*, *moscatel* el sufijo *ado*). Vino con aroma o sabor a la uva moscatel.

AMPELOGRAFÍA.- (Del griego *ampelos*, vid, y *-grafia*, describir). Descripción de las variedades de la vid y conocimiento de los modos de cultivarlas.

AMPELOGRÁFICO.- Perteneciente o relativo a la ampelografía.

AMPELÓGRAFO.- Persona que profesa la ampelografía o tiene en ella especiales conocimientos.

AMPLIO.- (De *amplo*, del latín *amplus*). Vino completo, de sabor persistente, rico, que llena la boca.

AMPURDÁN-COSTA BRAVA.-Esta D.O. está situada en el extremo nororiental de Cataluña, en la provincia de Gerona, cerca de la frontera con Francia, ocupando los municipios de La Junquera, Port Bou, Llansa, Cadaqués, Rosas y Figueras.

La cultura del vino llegó a esta región hacia el siglo VI a. de C., a través de la colonia griega de Empurión –Ampurias–, cultura que posteriormente desarrollaron los romanos primero y más tarde los eclesiásticos, entre los que destacaron los monjes del monasterio

11 Vitáceo. De *Vitis*, nombre de género y el sufijo *-áceo*, *-ácea*, indicativo de semejanza: Perteneciente o relativo a las vitáceas.

12 Obr. cit., pág. 57.

de San Pere de Rodes, donde –en 1130– se escribió el primer tratado de enología catalana. Hay quien dice –y no sin fundamento– que esta comarca catalana pudo ser la primera en conocer el cultivo del vino, sus ritos y sus misterios antes que cualquier otra región española.

Las variedades de uva empleadas son la macabeo, xarel-lo, garnacha blanca –conocida también en esta zona como lladoner–, garnacha gris y chardonnay, entre las blancas; y entre las tintas, Cariñena, garnacha, ull de llebre –tempranillo–, cabernet sauvignon y merlot. De todas ellas, es la cariñena la variedad más ampliamente plantada en la región, la cual se usa principalmente en la elaboración de los vinos rosados. Los vinos blancos son elaborados con variedades de uva blanca, pero también con garnacha, que da un vino de color rojo anaranjado, elaborado por el método llamado *vin de paille* –en que las uvas se secan en esterillas de paja antes de ser prensadas–, llegando a alcanzar un contenido alcohólico elevado. Se puede guardar durante diez años o incluso más.

La crianza de los vinos blancos y rosados dura un mínimo de un año; la de los tintos dos, de los cuales uno –al menos– es en barricas de roble. Ello da vinos rosados –mayoritarios en la D. O.– de color guinda intenso, de gran personalidad, frescos, con cierta acidez, delicados de aroma y de una graduación alcohólica moderada –13°: el famoso *vi Novell*. Los tintos –de color intenso, con sabor y cuerpo– se consumen jóvenes –con 12 a 14 grados– y son afrutados y ligeros. Igualmente, se producen vinos dulces naturales –elaborados a partir de la uva garnacha–, generosos, de entre 12 y 14 grados de alcohol y sabor a uva madura. La producción vitivinícola se completa con vinos de crianza, vinos rancios, blancos de lladoné y macabeo, moscateles jóvenes y vinos ecológicos, en pequeñas cantidades.

AMUGRONAR.- (De *a*, preposición universal inseparable, y *mugrón*). Multiplicar asexualmente las cepas viejas formando acodos con sus sarmientos más vigorosos.

ANDANA.- (De andar, de una variante del latín *ambulare*). En Andalucía, en una bodega, hilera de botas.

ANDANADA.-Igual que andana.

ANGORQUE.- Cierta tipo de vino.

ANGÜÉS.- Vino del pueblo de Hueva de igual nombre.

ANIMAL.- (Del latín *animalis*). Aroma negativo del vino con reminiscencia a cuero o pelo de perro, húmedos, producido por una larga permanencia en botella.

ANTE.- (Del latín *ante*). Desusado. Bebida alimenticia –muy refrescante– de Perú, que se hace con frutas, vino, canela, azúcar, nuez moscada y otros ingredientes.

ANTOCIANOS.- Pigmentos responsables de la coloración rojo-azulada de los vinos tintos y rosados. Se encuentran en el hollejo de la uva. Por eso se dejan en contacto el hollejo y la pulpa, pues de este modo se transfiere dicha coloración al mosto recién obtenido.

AÑADA.- Año de cosecha o elaboración de un vino.

AÑEJO.- (Del latín *anniculus*, de un año). Vino con prolongada estancia en barrica o botella.//Vino de más de un año.

Escribe Francisco de Medrano: ¹³

13 *Odas. Tesoro de la poesía castellana (s. XVI)*, pág. 91.

*“Y aunque las abejas calabresas
me labren la miel, ni vinos regalados
de Ribadavia añejos ven mis mesas”.*

APAGADO.- Vino falto de brío.

APALEAR.- En Andalucía, mover el vino con ciertas varas en la bota o tonel. Esta acción consiste en dar golpes con la vara de apalea al vino turbio, al cual se le ha echado tierra de vino ¹⁴ para clarificarlo. ¹⁵

APALEAR.- Acción de apalea.

APLANADO.- Vino con los valores organolépticos bajos, como consecuencia de un trasiego o filtrado.

APRETADO.- (De apretar, del latín tardío *appectorare*, de *pectus*, pecho). En Andalucía hace referencia al líquido que sale del último apretujón que se da a la uva. Es caldo que se emplea para hacer vinagre.

APRETÓN.- (De apretar). Mosto que se obtiene tras dar al orujo una segunda prensa.

APUNTARSE.- (De *apuntar*, y éste de *punto* o *punta*, y *a*, signo de la proposición universal afirmativa, y el reflexivo *se*). Hablando del vino, empezar a tener punta de agrio.

ARAGONESA.- Variedad negra de racimos grandes, gruesos y muy apretados. También se dice de las vides y veduños de esta clase.

ARAUSAT.- Variedad de uva tinta.

ARDALEAR.- (Del árabe hispano *hardal*, esquilmar los racimos, y éste del árabe clásico *hardala*, dar lo mejor de un plato). Ralea, hacer rala una cosa, como en la vid de sus racimos.

ARDIENTE.- (Del antiguo partitivo activo de arder; del latín *ardens*, *ardentis*). Vino que se ha desequilibrado por su alto contenido alcohólico

ARMAZÓN.- (Del latín *armatio*, *armationis*). Estructura de un vino.

ARMONIOSO.- (Del latín *harmonia*. Y éste del griego *armonía*, de *amos*, ajustamiento, combinación, y el sufijo *-oso*). Vino con equilibrio entre sus componentes: azúcares, taninos, ácidos, alcohol, etc.//Que presenta características concordantes de aroma, sabor, acidez, etc.

También se llama vino armónico.

AROMA.- (Del latín *aroma*, y éste del griego *aroma*, flor del aroma). Fragancia u olor que se desprende de las uvas o de la vinificación.//Conjunto de valores olfativos del vino. Se llama primario al que procede de la cepa. Los demás se originan en la fermentación y la crianza.

AROMÁTICO. (Del latín *aromaticus*, y éste del griego *aromatikos*). Que tiene aroma u olor agradable. Aplicado a un vino, fragante, oloroso, elaborado con variedades de un aroma particular.

¹⁴ Arcilla de grano muy fino que se emplea como clarificante en los vinos, pues arrastra al fondo las sustancias en suspensión. Es muy común en Lebrija, Sevilla.

¹⁵ *Léxico de la borrachera*, pág. 187.

AROMATIZADO.- Vino perfumado artificialmente.

ARRALAR.- (De *a*, preposición universal inseparable y *ralo*). Ralear.

ARRANCAR.- (De origen incierto). Iniciar el vino la fermentación. En algunas regiones españolas se dice *arrancar a criar*.

ARRIENDA.- Labor que se da a suelos de poca profundidad para eliminar las hierbas del terreno.

ARRIGONAR.- Arrodrigar.

ARROBA.- (Del árabe hispano *arrúb*, y éste del clásico *rub*, cuarta parte). Medida de líquidos que varía de peso según las provincias y los mismos líquidos.

Escribe Ignacio Aldecoa:¹⁶

“Se perdieron en una conversación sobre el vino.

-¿A cuánto te ponen la arroba?... ¿En la carretera te aborras tres duritos?”...

ARRODRIGAR. (De la preposición *a* y *rodrigar*). Poner rodrigones a las vides.

ARRODRIGONADO.- Acción y efecto de arrodrigonar.//Conjunto de rodrigones.

ARRODRIGONAR.- Arrodrigar.

ARROPADO.- (De *arropar*). Vino dulzón mezclado con arrope.//En la comarca vinícola badajocense de Tierra de Barros, se dice del vino que tiene mucho color. Por el color oscuro que le da el arrope.

ARROPAR.- (De *arrope*). Añadir arrope al vino.//Abrigar las raíces de las cepas con basura, trapos u otras cosas, para lo cual se cavan antes y se vuelven luego a cubrir con la misma tierra; suélese arropar solamente las cepas viejas.

ARROPE.- (Del árabe hispano *ar-rubb*, y éste del árabe clásico *rubb*, el jugo de frutas cocido). Jarabe de consistencia espesa y color oscuro que se obtiene por cocción de uvas, higos u otras frutas muy azucaradas.//En enología, producto que resulta de la concentración del mosto, por medio del fuego directo o del baño María, pudiendo originarse una caramelización parcial de los azúcares. Entra en la composición e los vinos de Málaga o de Marsala, en proporciones que oscilan entre un 3 y un 9%.

Quevedo escribe:¹⁷

*“Cuatro mohosos ojuelos
moradores del cogote
cuyas niñas eran viejas
y cuyo llanto era arrope”.*

Como defecto de un vino, se aplica al que tiene un aroma de mosto hervido.

Véase Málaga.

16 *Con el viento solano*, pág. 20.

17 Cit. por Alejandro Sela, *Vino, amor y literatura*, pág. 37.

ASENTAR.- (De la preposición *a* y *sentar*, del latín *sedentare*, de *sedens*, *sedentis*). Tratándose de líquidos –como el vino– posarse.//En Argentina, beber algo después de las comidas para acelerar la digestión.

ASIENTO.- (De *asentar*). Acuerdo o contrato establecido entre la corona española y algún particular, según el cual aquélla arrendaba a favor de éstos –nacionales o extranjeros– una explotación comercial, con carácter de monopolio: venta de bebidas, de tabaco, explotaciones mineras, etc.//Poso, sedimento de un vino o de otro líquido.

ASOLERAR.- (De la preposición *a*, de *solera* –*solaria*, de *solum*, suelo, y de la terminación verbal *ar*). Proceso que consiste en exponer los racimos al sol durante algunas semanas al objeto de concentrar los azúcares de la uva. Es una técnica de pasificación empleada por algunos cosecheros andaluces en la elaboración de vinos dulces.

ASPEREZA.- (De áspero). Es propia de los vinos muy concentrados en taninos: rigurosidad, astringencia, que se nota entre la lengua y el paladar por esa concentración.

ÁSPERO.- (Del latín *asper*, *aspera*, *asperum*, insuave). Vino cuyo sabor tiene una textura falta de fineza, con exceso de taninos, que lo hacen astringente, duro y ácido.

Ignacio Aldecoa, escribe:¹⁸ “*Había ido hacia unos años a las capeas y había comido pan y queso, y bebidvino áspero. Después marchaba con los compañeros a las eras y se dormía, tras haber hablado de mujeres, de toros, de broncas*”.

ASPILLA.- (Del germano *haspa*). En Andalucía, listón de madera que –en el sentido de su longitud– lleva señalada una escala que permite apreciar al sumergirlo en el líquido de una vasija, de cabida y forma conocidas –por ejemplo, de vino–, la cantidad del mismo que aún queda en ella.

ASPILLADOR.- El que aspilla.

ASPILLAR.- En Andalucía, averiguar –mediante la aspilla– la cantidad de vino envasado en cubas.

ASTRINGENCIA.- (De *astringir*). Sensación de rasposidad de un vino debida a un exceso de taninos.

ASTRINGENTE.- (Del antiguo participio activo de *astringir*, del latín *abstringens*, *abstringentis*). Vino con exceso de taninos y sabor amargo, lo cual provoca una sensación de amargor o sequedad.

ATABERNADO.- (De la preposición *a*, *taberna* –del latín *taberna*– y el sufijo *-ado*). Vino común vendido al por menor o granel, según se acostumbra en las tabernas.

ATADO.- (De *atar*, del latín *aptare*, ajustar, adaptar). Fijación de la cepa y de la madera dejada en la poda. Se hace necesario para mantener los sarmientos en el plano de conducción, para realizar el arqueado en algunos sistemas de poda y permite a la cepa que resista más la acción de los vientos en las formas altas. Para realizar este atado se emplean diferentes materiales: mimbre, hilo, alambre, paja de centeno, etc.

ATAQUE.- (De *atacar*, del italiano *attaccare* [*battaglia*], comenzar [la batalla]). Primera sensación que se percibe en la lengua al catar cualquier vino.

¹⁸ *Con el viento solano*, pág. 47.

ATAQUIZA.- (Del árabe hispano *attakbisa*). Acción y efecto de ataquizar. Amugronar.

ATARAZANA.- (Del árabe hispano [*ad*] *dár assán'a*, éste de *dar assiná'a*, y éste del árabe clásico *assiná'ah*, casa de la industria, casa de la fabricación, el taller). En Andalucía, lugar donde se guarda el vino en toneles.

ATERCIOPELADO.- (De la preposición *a*, de *tercio* –tercero– y *pelo* y el sufijo *ado*). Sabor referido al vino tinto –generalmente noble y viejo– que manifiesta una textura suave, sedosa, acariciante y agradable en el paladar. Es una sensación propia de grandes vinos, que han suavizado sus taninos y su acidez tras su envejecimiento en botella.

Según algunos enólogos este calificativo no se aplica nunca a un vino que no sugiera las nociones de placer y refinamiento antes reseñados.

ATERRAR.- (De tierra). Aclarar un caldo añadiéndole tierra de vino.

ATESTAR.- (De *a* –signo de la preposición universal afirmativa –y *tiesto*, tieso, duro, participio de *tender*). Rellenar, rehenchir las cubas de vino con mosto, para suplir la merma producida por la fermentación.

ATUFARSE.- (De *atufar*, y éste de *tufó*, del latín *typlus*, y éste del griego *typhos*, vapor, miasma dañino). Dicho de un licor –y especialmente del vino–, avinagrarse o apuntarse.

AUSTERO.- (Del latín *austerus*). Vino que aún necesita tiempo para envejecer, debido a sus elevados niveles de acidez y taninos.

Es un calificativo referente a la dureza de sabor de un vino.

AUTOR.- Son vinos con poca semejanza con los vinos franceses de *garaje*. Son el resultado de una cuidadosa selección de uvas de pequeñas zonas y distintos viticultores. Estos vinos –de producción limitada y firmados– han sido diseñados cuidadosa y personalmente por los enólogos que se encargan de la bodega.

AVELLANA.- (del latín *abellana* [*nux*], de Abella, ciudad de Campania). Sabor con matices olfativos de este fruto. Se presenta en los amontillados de Jerez, en los borgoñas maduros –blancos –y en los secos de Marsala.

AVINADO.- (De vino). Con sabor a vino.

AVINAGRADO.- (De *avinagrar*, poner acedo o agrio algo, y el sufijo –*ado*). Agrio, vino que se ha convertido en vinagre.

AVINAGRARSE.- (De la preposición *a*, de *vinagre* –del latín *vinum acre*–, la terminación *ar* y la forma reflexiva *se*). Agriarse, convertirse el vino en vinagre.

El avinagramiento es la enfermedad característica de los vinos de constitución débil, causada por las bacterias acetificantes, entre las que se encuentra la *Hydoerma aceti*, una de las principales.

Según puede leerse en *Salvat*, las bacterias responsables del avinagramiento forman un velo fino y liso en la superficie del líquido, que permanece limpio, pero cuyo sabor es agrio y duro.

Según los enólogos, los remedios preventivos contra esta enfermedad, son: vinificar uvas sanas o –en caso contrario– hacer fermentar el vino con ácido sulfuroso; preservar el sombrero del contacto con el aire; descubar en tiempo oportuno; proceder a una buena desinfección del material y de los envases que han contenido vino enfermo. Los remedios

curativos se reducen a la pasterización y al encabezado con altas dosis de alcohol. El empleo de desinfectantes –tales como el tartrato de potasa, el carbonato de potasa o de cal– sólo es paliativo, y además altera profundamente la naturaleza del vino.

AVIS.- Véase torrontés.

AZACÁN.- (Del árabe hispano *as-saqqa*, el aguador, y éste del árabe clásico *saqqa*). Antiguamente, odre, cuero para líquidos.

AZARANDAR.- (De *zaranda*). Separar los escobajos de la casca de la uva pasándolos por la zaranda.

AZÚCAR.- Glucosa y fructosa que se encuentran en la uva y que se transforman alcohol durante la fermentación, aunque no plenamente. Este resto se llama *azúcar residual*, y lo tienen todos los vinos, incluso los secos.// *Vino de azúcar* es el vino dulce que se obtiene cuando se hacen fermentar por segunda vez los orujos de la uva con agua y azúcar.

AZUFRADO.- (De *azufrar*). Acción y efecto de azufrar, especialmente las vides.// Defecto del vino cuyo sabor sea seco, picado y reducido.

AZUFRADOR.- Que azuфра.//Instrumento o aparato con que se azufran las vides atacadas del oídio.

AZUFRAMIENTO.- Acción y efecto de azufrar.

AZUFRAR.- Echar azufre.//Dar o impregnar de azufre.//Sahumar con él las vides atacadas por el oídio.

AZUMBRAR.- (De *azumbre*). Medir por azumbres vino u otro líquido.

AZUMBRADO.- (De *azumbre*). Líquido medido por azumbres.

AZUMBRE.- (Del árabe *at-túmn*, y éste del árabe clásico *Tum[u]n*, la octava parte de [de la cántara]). Antigua medida de capacidad para líquidos, compuesta de cuatro cuartillos, y equivalente a 2 litros 16 mililitros.

Escribe Vicente Espinel: ¹⁹

“Tanto me dijo del vino, que me hizo traer de lo fino media azumbre quél bebiese, que yo no me atreví”.

El anónimo autor del *Estebanillo*: ²⁰

“Y entrándome en una posada, me trujeron un bizcocho y un azumbre de lo de Ribadavia”.

Y Bretón de los Herreros, en su poema *El brasero*:

*“Fama cual otro espero
resolviendo el mundo entero
pero
me bebo alegre un azumbre
mientras revuelvo la lumbre
del brasero”-*

19 *Vida del escudero Marcos de Obregón*. Tomo 1º, descanso 9º, pág. 184.

20 Cap. XII, tomo 2º, pág. 348.

BABOSO NEGRO.- Variedad de uva tinta.

BACELAR.- (Del gallego-portugués *bacelar* y éste del latín *bacillum*, sarmiento). Parral. conjunto de parras sostenidas por una armazón.

BACELO.- En Oliva de la Frontera –Badajoz–, plantación nueva de viñedo. Posiblemente sea una deformación de bacillar

BACILLAR.- (Del latín *bacillum*). Bacelar.//Viña nueva.

BACILLO. (Del latín *bacillum*). En Salamanca, vástago o renuevo de la vid.

BAGAZO.- (Posiblemente del portugués *bagazo*, orujo de la uva, y éste de *baga*, del latín *baka*, *bacca*, baya). Restos que quedan después de exprimir la aceituna, la uva, las naranjas o cosa semejante.//Hollejo, orujo.

Escribe doña Emilia Pardo Bazán: ²¹

“Y no queriendo tampoco desperdiciar el bagazo de la uva, destilaría un alcohol refinado, que le habría de comprar Agonde a peso de oro para remedios”...

En Coria –Cáceres– se llama bagazu al residuo de la fermentación del vino.

BAGO.- (Según Corominas, del latín *vacuus*, vacante; para otros, como María Moliner, de *baca*, baya, de la que sería forma masculinizada). Fruto de cualquier planta.//En Salamanca y Extremadura, grano de uva.

BAGUJOS.-En San Vicente de Alcántara –Badajoz–, desperdicio de la uva, cáscara y pepitas. Tal vez sea una formación despectiva derivada de bago.

BAGULLO.- (De *bayo*). En Salamanca, hollejo de la uva. Tal vez sea una deformación de bago, del latín *baka*, baya.

En Albuquerque –Badajoz– se llama baguyo a la madre del vino.

BALADÍ.- (Del árabe *balali*, del propio país). Es una variedad secundaria en la Denominación de Origen Montilla-Moriles. Es llamada también baladí verdejo, belady, jaén blanco, prieto y verdeja.

BALSA.- (Voz prerromana). En la vinatería y tonelería de la Baja Andalucía, media bota.

BALSÁMICO.- (Del latín *balsamicus*). Vino cuyos posibles olores –cedro, pino, roble o vainilla– y a veces su textura seca, se deben a su crianza en roble nuevo, acelerada por las elevadas temperaturas de algunas zonas cálidas. Igualmente, estos vinos pueden presentar aroma de eucalipto, incienso y alquitrán.

BALLADY.- Ver baladí.

BALSA.- (Según Corominas, es voz prerromana). En la vinatería y tonelería de la Baja Andalucía, media bota de vino.

BALSÁMICO.- Vino con sabor a ciertas maderas, como cedro o abeto; generalmente es un defecto de la elaboración de vinos blancos.

BARANDILLA.- En Albalá –Cáceres– es red usada para separar el escobajo de la uva.

²¹ *El Cisne de Vilamorta*, pág. 162.

BARBACOA.- (Quizá del taíno *barbacúa*, conjunto de palos puestos sobre un hueco a manera de parrilla, para asar carne). En Costa Rica es emparrado, armazón que sostiene las plantas trepadoras, como la vid. En América, también se llama *barbacúa*.

BARBADO.- (De *barbar*, echar raíces una planta). Árbol que se planta con raíces, o sarmientos con ellas, que sirve para plantar viñas.//Renuevo o hijuelo que brota de las raíces de los árboles o arbustos. *Plantar de barbado* en agricultura es trasplantar un vástago o sarmiento que ha echado ya raíces.

Escribe Alejandro Sela: ²²

“Los barbados que se usan para repoblar el viñedo tienen un no sé qué de ‘je-yé’”.

BARBAJAS.- Primeras raíces que echan los vegetales recién plantados

BARBAJUELAS.- Barbajas.

BARBILLERA.- (De *barbilla*, diminutivo de *barba*). Rollo de estopa que se pone alrededor de las cubas de vino para que, si al tiempo de hervir sale algo de mosto, tropezando con esta estopa, destile y caiga por las puntas del rollo, que se dejan pendientes, en la vasija que se pone debajo para recogerlo.

BARCAL.- (De *barca*, por comparación de forma). Artesa de una pieza en la cual, al medir vino, se colocan las vasijas para recoger el que se derrame.

BARNIZ.- (Del dialectal *bernis*, y éste del bajo latín *verenix*, *verenicis*, sandáraca, ²³ procedente de Berenice, ciudad de Egipto). Aroma característico de vinos muy añejos, envejecidos durante largo tiempo en toneles y debido a una oxidación alcohólica ocasionada por esa permanencia.

También es característico este olor de los vinos destilados.

BARQUINO.- (Del latín [*folis*] *vernecinus*, [odre] *de morneco*). Odre, cuero para líquidos.

En Coria –Cáceres– se llama *barquinu* al pellejo de chivo que se emplea para llevar agua o vino al campo.

BARRICA.- (Del gascón *barrique*, de origen incierto, generalizado después al francés). Especie de tonel mediano que sirve para diferentes usos.//Tonel de vino de 225 litros de cabida, llamada *barrica bordelesca*, de Burdeos.

“El Eugenio se dio a la bebida. Comenzó a cambiar pedazos de sus tierras por botellas de ‘bingarrote’²⁴. Después lo compraba hasta por barricas. A mí me tocó una vez fletear toda una recua con puras barricas de ‘bingarrote’ consignadas al Eugenio”²⁵.

²² *Vino, amor y literatura*, pág. 12.

²³ *Sandáraca*. Resina amarillenta que se saca del enebro, de la tuya articulada y de otras coníferas. Se emplea para barnices y se usa en polvo con el nombre de *grasilla*.

²⁴ *Bingarrote*. En México, aguardiente destilado del binguí.

²⁵ Juan Rulfo. *La herencia de Matilde Arcángel. El llano en llamas*, pág. 167.

BARRIGA.- (Quizá de *barrica*, por imagen comparativa). Vientre.//Figuradamente, parte media abultada de una vasija.

BARRIGÓN.-De barriga –probablemente de la misma raíz gala que barrica y barril–. Panza. Parte abultada de una vasija. En La Pesga –Hurdes cacereñas– es dama-juana, recipiente para contener líquidos.

BARRIL.- (De la misma raíz –probablemente gala– que barrica. Según otros, tiene su origen etimológico en *barro*, del que está confeccionado). Tonel. Recipiente de madera o de metal que sirve para conservar, tratar y transportar diferentes líquidos –como vino– y géneros.

Escribe el Arcipreste de Hita:

“Delante sí estaba su alférez [...] fncado la mano en el barril”.

BARRILAJE.- (En México). Barrilamen.

BARRILAMEN.- (Según Corominas, de origen incierto; probablemente del catalán *barrilans*, conjunto de barriles). Barrilería

BARRILEJO.- Diminutivo de barril; barril pequeño.

BARRILERÍA.- Conjunto de barriles.//Taller donde se fabrican.//Sitio donde se venden.

BARRILERO.-Que hace o vende barriles.

BARRILETE.- Diminutivo de barril. Barrilejo.

BASILLO.- (Del latín *vascellum*, vaso). En Aragón, cuba o tonel en que se guarda el vino en las bodegas.

BASTARDO BLANCO.- Variedad de uva blanca.

BASTARDO NEGRO.- Variedad de uva tinta.

BASTO.- (De *bastar*, del latín vulgar *bastare*). Dícese del vino tosco y vulgar, ordinario, de baja calidad.

BASTONEAR.- (De *bastón*). Dar golpes con un bastón o con un palo. *Dar bastón*: Entre los cosecheros de vino, moverlo con un palo en la vasija cuando se ha ahilado, para deshacer la coagulación.

BAUTIZADO.- (De *bautizar*). Coloquialmente, vino mezclado con agua.

Escribe Quevedo:

Escribe Quevedo: ²⁶

*“El vino de manera
que el mismo Baco lo desconociera;
y un Jesús bien grabado
en el jarro. ¡Oh Cristo bautizado!”*

26 Cit. por Alejandro Sela, *Vino, amor y literatura*, pág. 90.

BAUTIZAR.- (De *baptizar*, del latín *baptizare*, y éste del griego *baptizo*), sumergir). Coloquialmente, mezclar el vino con agua.

*“Mandádose ha pregonar,
que digan, midiendo cueros,
“Agua va”, los taberneros,
como mozas de fregar:
que dejen de bautizar
a los curas de Madrid”.*²⁷

Véase también *cristianar*.

BAUTIZO.- Acción de echar agua al vino.

En una jota castellana se canta:

*“Los curas y taberneros
son de la misma opinión:
cuantos más bautizos haya,
más pesetas p’al cajón”.*

BAYA.- (Del francés *baie*). Tipo de fruto carnoso con semillas rodeadas de pulpa, como el tomate y la uva.

El grano de la uva se compone de piel u hollejo, pulpa y semillas. Desde el punto de vista enológico, la piel aporta la mayoría de los aromas de la variedad y da color al vino; la pulpa contiene el mosto, es decir, la masa compuesta por azúcares y ácidos fundamentales y –de forma excepcional en algunas variedades, como moscatel o malvasía– también aromas. Las semillas casi careen de interés, pues aportan exclusivamente astringencia al vino.

BÉLEZ.- (De origen incierto, quizá del árabe hispano [*a*]/*b albiss*, cosa que suena). Vasija para contener líquidos u otras cosas.//En La Alcarria, tinaja para echar vino o aceite.

BERMEJUELA.- Variedad de uva blanca.

BELORTO.-Es vocablo recogido por Antonio Viudas Camarasa en su *Diccionario extremeño* con el significado de sarmiento, tallo de la vid, en las Hurdes. El *Diccionario* de la Real Academia recoge sin embargo velorto, vilorto, especie de clemátide de hojas anchas y vilorta, vara para hacer aros y vencejos, entre otros significados. Vilorto –del latín *bis*, dos veces, y *rotulus*, cilindro– es una especie de clemátide que difiere de la común en tener las hojas más anchas y las flores inodoras.

BERNEGAL.- (Según Corominas, de origen incierto, probablemente del italiano antiguo *vernicare*, barnizar). Taza para beber vino u otro líquido, ancho de boca y de figura ondeada.

BEÚNA.- (De Beaune, ciudad de la Borgoña francesa). En Aragón, uva de grano pequeño, color bermejo y hollejo tierno con que se hace el vino dorado del mismo nombre.

BIBO.-En Arroyo de San Serván –Badajoz– trozo de sarmiento con dos yemas.

BIENTEVEO.- (De *bien* y *te veo*). Candelechó.

²⁷ Quevedo. Letrilla satírica. *Obras festivas*, tomo 2^a,

BIERZO.- La D. O. Bierzo se encuentra situada en una zona de transición entre León, Galicia y Asturias, pues ocupa el noroeste de la provincia leonesa –con centro en Cacabelos– y limita con las de Orense, Lugo, Asturias y con las zonas leonesas de La Montaña, La Cabrera y La Meseta. Como en tantas otras zonas españolas, la introducción de la vid en estas tierras se debe a los romanos.

Hace ya unos dos mil años, las citas de Plinio el Viejo y Estrabón se refieren a la existencia de viñedos en la actual comarca del Bierzo, que originariamente es el derivado de la ciudad prerromana Bergidum. Se sabe además que los romanos impulsaron la agricultura de estas tierras, introduciendo nuevos cultivos como la vid –especialmente la especie *Vitis Vinifera* –oriunda de la región del Cáucaso y de Armenia –y nuevas técnicas agrícolas como el arado.

Pero la mayor expansión del viñedo en el Bierzo tuvo lugar durante la Edad Media, y se vinculó al desarrollo de los monasterios –sobre todo los cistercienses– en la zona, pues el vino era por una parte elemento esencial para el culto y por otra, considerado básico para su alimentación. Por tanto, no resulta extraño que el vino ocupase ya hace más de diez siglos un papel destacado en la economía de la comarca y que fuese adquiriendo un desarrollo cada vez más importante según transcurría el Medievo, al amparo de la cada vez más frecuentada ruta jacobea por los peregrinos que se dirigían a la tumba del apóstol Santiago. A su conjuro, nacieron nuevos monasterios, surgieron nuevos burgos y aldeas y en su alrededor se fueron extendiendo las viñas, de ahí que el vino cobrase cada vez mayor importancia.

Tras siglos de producción y después de haber conseguido cierto prestigio y renombre en mercados gallegos y asturianos, los vinos bercianos sufrieron –como la mayoría de las regiones españolas– la plaga de la filoxera a finales del siglo XIX, ocasionando una grave crisis económica que provocó incluso la emigración de gran número de personas a otras zonas menos afectadas.

De las variedades de vid cultivadas, la tinta mencía –traída probablemente a estas tierras por los monjes que peregrinaban a Santiago– es la mayoritaria en esta Denominación –ocupa el 65% del viñedo– junto con la garnacha tintorera. Entre las blancas, la godello, doña blanca, palomino y malvasía.

La crianza dura un mínimo de doce meses, de los cuales, al menos seis tiene que ser en envases de roble, elaborándose vinos blancos, rosados y tintos de acusada personalidad.

Los blancos –con una graduación que oscila entre los 10 y 13 grados– son de color claro, con reflejos amarillo-rojizos, sobre todo si figura la variedad godello, haciéndose más amplio si entra en mayor proporción la uva doña mencía. En la fase olfativa dan aromas primarios intensos, con carácter marcadamente frutal: Manzana golden y frutas maduras, dependiendo de la variedad, y manteniendo un toque herbáceo en ciertos vinos y aromas secundarios delicados y largos de carácter alcohólico.

Debido a la mezcla de variedades que intervienen para aportar cualidades al equilibrio final, la fase gustativa es completa en sensaciones, apreciando tonos dulces con acidez viva y postgusto largo satisfactorio. Variedades como doña blanca y malvasía aportan características de paladar y cuerpo.

La gama de los colores en los vinos rosados –con una graduación entre los 11 y 14 grados– va desde el rosa pálido al rosa fresa, con una fase olfativa de aromas primarios

que recuerdan la variedad mencía: Intensidad media, finos y de carácter afrutado, fresa, frambuesa y tonos dulces a frutas maduras si la mezcla es con vinos blancos. En la fase gustativa son suaves y cálidos, de constitución plena con postgusto frutal.

Los vinos tintos de año en su fase visual son de un color rojo guinda, con importantes matices violáceos en capa fina que nos descubre su juventud. En su fase olfativa tienen una expresión aromática intensa que termina en frutos silvestres: Moras, frambuesas o fresas. Francos en nariz, se aprecian también matices metálicos característicos de la variedad mencía. Por último, en su fase gustativa son suaves en ataque en boca, paso elegante, untuosos y aterciopelados, equilibrados en taninos y acidez y retrogusto persistente. Su graduación oscila entre los 11 y 14 grados.

BINA.- Acción y efecto de binar las viñas.

BINADOR.- Encargado de binar.//Instrumento que sirve para binar o cavar.

BINADURA.- Acción y efecto de binar las tierras o las viñas.

BINAR.- (Del latín *vinus*, de dos en dos). Hacer la segunda cava a las viñas.

BINAZÓN.- Bina.

BINISALEM-MALLORCA.- Esta D. O. está situada en pleno centro de la isla de Mallorca y comprende los términos municipales de Santa María del Camí, Binisalem, Sencelles, Consell y Santa Eugenia, ordenados de mayor a menor extensión de viñedos.

Por lo que se refiere a las variedades viníferas, las principales son las autóctonas manto negro –en tintas– y moll o prensal blanc, en blancas. Otras variedades autóctonas son –en tintas– la callet, tempranillo, monastrell y cabernet sauvignon; y entre las blancas están autorizadas la macabeo, parellada, chardonnay y moscatel.

En los vinos sometidos a crianza, ésta tiene una duración de veinticuatro meses como mínimo, seis de los cuales han de efectuarse en barricas de roble. Los reserva permanecen en barrica un mínimo de doce meses, con un mínimo total de crianza de treinta y seis meses. Los grandes reservas llevan una crianza en barrica un mínimo de veinticuatro meses, con un mínimo total de crianza de treinta y seis meses en botella.

La introducción del cultivo de la vid en las Baleares puede situarse alrededor del año 121 a. de C., en el que Quinto Cecilio Metelo conquistó Mallorca. En el siglo I a. de C., Plinio habla de los vinos baleares comparándolos con los mejores de Italia. Durante la dominación árabe –y pese a las prohibiciones coránicas– no desapareció el cultivo de la vid, puesto que el moro Beni Abet ofreció a D. Jaime I cuando conquistó la isla en 1230, uvas de excelente calidad. Tras la conquista, las Cortes de Aragón, primero, y de Castilla después, favorecieron una relativa expansión del cultivo de la vid, mediante un régimen de licencias de plantación. Fueron frecuentes las comarcas dedicadas al cultivo de la vid en toda esta parte.

Durante el siglo XIV, el rey y el Cabildo Catedralicio poseían en Inca sus propios cellers. Durante los siglos XV y XVI el cultivo de la vid daba trabajo a casi la totalidad de habitantes de Inca y alrededores. Durante el siglo XVII, se produjo un retroceso debido a constantes enfrentamientos sociales y el aletargamiento del movimiento comercial.

En el siglo XVIII, los Borbones devolvieron la prosperidad al campo mallorquín, revitalizándose la producción industrial y agraria. La viña tiene una época de florecimiento, pasando de una producción de 88.000 hectolitros en 1777 a 335.331 en 1802.

Entre 1830 y 1834 se produce un fuerte retroceso en la producción, debido a las difíciles condiciones económicas y a la plaga del pulgón. Por otra parte, en 1851 aparece la plaga del oídio.

La aparición de la filoxera en Francia hace que este país, gran productor y consumidor de vino, tenga que recurrir a la importación de vinos españoles e italianos para poder atender su demanda interior. Por otra parte –y dados los buenos precios ofertados y la facilidad de venta en el mercado francés– la viña se extiende rápidamente por toda la isla, produciéndose entre los años 1865 y 1890 el período de máximo esplendor del cultivo de la vid y la producción de vino en Mallorca –en cuanto a cantidad se refiere–, alcanzando también a la isla de Menorca.

Sin embargo, las nuevas plantaciones se realizaron únicamente con afán mercantilista, sin prestar en absoluto atención a la inestabilidad del mercado y a la previsible invasión de la filoxera en la isla, hecho que se produjo en 1891. La plaga deja fulminadas las viñas mallorquinas, desapareciendo así la hasta entonces principal fuente de riqueza isleña. La crisis vinícola –como había sucedido en otras regiones vinateras– fue una de las causas que más incidió en la emigración –1891-1895–, especialmente en los municipios donde el cultivo era mayoritario.

El cultivo de la vid fue sustituido principalmente por el del almendro, quedando reducida la viña a principios del siglo XX a unas cinco mil hectáreas.

Desde siempre –y debido a las diferentes condiciones climáticas y edafológicas– pueden distinguirse en Mallorca dos zonas vinícolas bien diferenciadas: Una zona central –que comprende los términos municipales de Binissalem, Consell, Santa María, Sencelles y Santa Eugenia– que produce vinos de 11 a 14 grados, de fino paladar y excelente calidad, y otra zona de levante, que comprende los municipios de Felanitx, Porreras y Manacor, que produce vinos de entre 10 y 13 grados.

Los vinos blancos y espumosos deben estar elaborados al menos en un 70% por la variedad autóctona moll o prensal blac. También están amparados por esta D.O. los vinos tipo *muscat* o *musat* –secos o dulces– en los que debe intervenir un mínimo de un 70% la variedad moscatel. Los vinos blancos –de un color amarillo pajizo– tienen un marcado carácter frutal, muy buena estructura y son intensos en sensaciones muy agradables. Los tintos –jugosos y elegantes, de capa media-alta, es decir, con una intensa coloración, con buenas condiciones para la crianza– deben utilizar en su elaboración un mínimo de un 50% de la variedad manto negro y el resto puede constituirlo cualquier otra variedad autorizada –como la autóctona callet, que se complementa muy bien con ella–, aunque en el caso de la cabernet sauvignon no debe pasar del 30%. En boca son cálidos y aterciopelados, con buen final y muy agradables.

Los rosados tienen un color rosáceo, mostrando aroma y sabor a frutas maduras.

Los espumosos cuentan en Mallorca con una corta tradición.

De todos ellos son –sin duda– los tintos los caldos de esta Denominación que gozan de mayor prestigio y prestancia, de modo que constituyen la mayor parte de su producción.

Los caldos que no superan los controles de calidad se comercializan como vinos de mesa.

BITOQUE.- (De *bita*, del francés *bitte*, y éste del antiguo nórdico *biti*, travesaño)²⁸. Tarugo de madera con que se cierra el agujero o piqueta de los toneles.//Palito que se coloca en la espita para cortar la salida del vino.//Palo que –colocado en el falsete– sirve para extraer vino de un tonel.//En México, espita, grifo.

BLANCA.- (Del alto alemán antiguo, *blanc*, blanco, brillante). La no negra o roja; la que sin ser blanca, tiene color más claro que otras de la misma especie.

BLANCAYETANA.- Uva que produce un vino blanco-amarillento. Se cultiva en la Comunidad Valenciana y en Castilla-La Mancha.

BLANC DE BLANC.- Generalmente hace referencia este término a los vinos espumosos elaborados solamente con uvas blancas.

BLANCO.- (Del germano *blank*). Vino de color dorado más o menos intenso, por oposición al tinto. O –como escribe Caballero Bonald²⁹ “estilo básico de color claro, seco o abocado, de muy amplias variedades, que van del ‘fino’ al ‘común’”.

Escribe Cela: ³⁰

“El vagabundo se atusó la barba y se sacudió el polvo de la boina; la casa del ‘Patas’, a veces, tiene sus elegantes exigencias.

—*Un blanco.*

—*¡Blanco uno!*”

BLANDO.- (Del latín *blandus*). Adjetivo que se aplica a un vino cuyo sabor está falto de frescura porque la uva utilizada en su elaboración era de baja acidez.

BLANQUILLA.- (Diminutivo de blanca). Ver pardillo.

BLANQUILLO.- (De blanco) Según Germán Suárez³¹, vino blanco con que se acostumbra a chatear por los pueblos de Castilla antes de la comida de mediodía. Por la tarde se chatea con tinto o clarete.

BOBAL.- Típica de las zonas altas del Levante, esta uva produce vinos ásperos, de un color tinto vivo y de graduación alta, no muy dulces. Su aroma es de un frescor poco intenso, aunque da vinos tánicos y afrutados. La brillantez de sus tonos es debida a su alto grado de acidez. También da lugar a excelentes rosados, de delicado aroma.

28 Según Corominas, es de origen incierto, aunque probablemente proceda del gascón *bartoes*, con influencia de *bodoque*.

29 Obr. cit., pág. 57.

30 *Judíos, moros y cristianos*, pág. 218.

31 *Léxico de la borrachera*, pág. 200.

BOCA.- (Del latín *bucca*). Hablando de vinos, gusto o sabor. Mi amigo me dijo: Este vino tiene buena boca.

BOCAL.- (Del latín tardío *baucalis*, y éste del griego *baukalis*, especie de vaso o de jarro). Jarro de boca ancha y cuello corto para sacar el vino de las tinajas. Según Covarrubias, era jarro de vino de cantidad ordinaria, que creo debe ser una azumbre; es decir, 2 litros 16 mililitros.

*Fue la causa el pedirme la cantidad de seis bocales de vino de sólo una comida.*³²

BOCOY.- Del francés *boucant*, de origen germánico). Tonel grande de madera para almacenar vino. Su capacidad está en torno a los 600 litros.

BODE.- Según María Moliner, de un supuesto nombre antiguo del macho cabrío, del que derivaría el latín tardío *buttis*, de donde bota, odre.

BODEGA.- (Del latín *apotheca*). Lugar donde se guarda y cría el vino.//Almacén o tienda de vinos.//Establecimiento –generalmente industrial– para la elaboración de vinos.

Camilo José Cela, escribe:³³

“El vagabundo, en Cebreros, se hinchó de comer en casa de los amigos y de beber hasta en las bodegas de los que no lo son. El vino de Cebreros cae bien en todas las posturas, pero mejor aun recibiéndolo con la panza bien acolchada”.

Por su parte, Manuel Fernández Areal, escribe refiriéndose a la hospitalidad de los castellanos:³⁴

“Si algún día uno tiene ocasión de dirigirse a algún pueblo productor de vino –hay muchos y con muy buen vino en la provincia de Valladolid: Navas del Rey, Rueda, La Seca, Serrada, Murcientes, Cigales, Corcos, Medina, etc.– uno ha de ir prevenido contra las entradas en las bodegas. Las entradas son siempre libres, cuando uno hace un amigo en un pueblo, cosa sumamente fácil; pero las salidas suelen ser peligrosas.

”La principal característica definitoria del hombre del campo castellano es su franqueza, su amabilidad, su llaneza, su hospitalidad. [...] Uno no puede evitar de ninguna forma –otra cosa les sentaría mal a los amigos del campo– entrar en la bodega y probar este vino, el otro, el viejo y el nuevo, el de esta cuba y el de la otra cuba.

”Las bodegas son el paraíso de las reuniones veraniegas; el lugar indicado par asentarse a media tarde, merendar el conejo recién cazado, bien rociado, bien, bien, y charlar sin prisas. Hay bodegas con entradas caseras, entradas sin pretensiones, una puerta más con amplio candado, con cerrojo herrumbroso, pero siempre eficaz. Puertas que parecen de garaje y que enseñan –al abrirse– escaleras de ladrillo por las que se baja a temperaturas constantes de quince, de diecisiete grados, a la roca fría que atraviesa las calles, a las cubas panzudas,

32 Estebanillo.-Cap. XI, tomo 2º, pág. 252.

33 Judíos, moros y cristianos, pág. 338.

34 Pueblos, hombres y cosas de Castilla, págs. 156-157.

enormes. Hay también bodegas con entradas como buhardillas, situadas pródigamente una detrás de otra, unas encima de las otras, en las ladras de los montecitos suaves. Pero siempre, en los corredores cortos o largos de la bodega, hay un jarrillo o un vaso de cristal esperando al amigo que viene de visita”.

Y Francisco Rodríguez Marín: ³⁵

–“Su amigo –añadió éste– o, a lo menos, el que más estima él, es Baco. El maestro Parra [...] bebe en toda Sevilla y sus alrededores, terminando algunas veces hasta en los pueblos más remotos del Aljarafe en busca de inexploradas bodegas”.

BODEGO.- Bodegón, taberna.// Desusado, bodegón, tienda donde se dan comidas.

BODEGÓN.- (Aumentativo de bodega). Sitio o tienda donde se guisan y dan de comer viandas ordinarias.//Taberna.

En Cilleros, bodega, lugar donde se cría el vino y se guardan algunos comestibles.

Según Covarrubias, bodegón es el sótano o portal dentro del cual está la bodega a donde el que no tiene quien le guise la comida la halla allí aderezada y juntamente la bebida, de manera que se dijo de bodega.

Bodegón de puntapié. Tienda ambulante donde se venden cosas de comer y beber. Llamábanse así porque –dada su endeblesz– podía venirse abajo con un simple empujón, o un puntapié. Abundaron en el Madrid del siglo XVII.

BODEGONCILLO.- (Diminutivo poco usado de bodegón).

BODEGONERO.- Persona que atiende un bodegón. Quevedo nos dice que el bodegonero gustaba de ser llamado contador:

“Pues todo es hipocresía. Pues en los nombres de las cosas ¿no la hay la mayor del mundo? El zapatero de viejo se llama entretenedor del calzado [...]; el bodegón, estado; el bodegonero, contador”³⁶.

BODEGUERO.- Dueño de una bodega de vinos.//Persona que tiene a su cargo la bodega.

“Y llegó, al fin, el hombre que había de poner a prueba la telúrica afición de Manuela a su marido. Un señorito de Jerez, bodeguero, con el apellido en los envases”³⁷.

BODEGUILLA.- (Es vocablo que no recoge la Academia en la última edición de su *Diccionario*). Establecimiento urbano donde se venden, generalmente a granel, aceitunas, pepinillos, escabeche... y, sobre todo, bebidas.//Comedor íntimo, en ciertos

³⁵ *Las botas de Wellington. Quisicosillas*, pág. 29.

³⁶ *El mundo por de dentro. Sueños*, pág. 115. Perlado, Páez y Cía. (De contador escribe el *Diccionario de Autoridades*: “Entre la gente vulgar y baja se llama así al bodegonero”. Y en la edición que Ignacio Arellano hace de los *Sueños* –nota 43, pág. 280 –recoge: *Pasajero*, 504: “Mi mujer es gran guisandera y por extremo limpia, requisitos que la alentaron para elegir lo que en Sevilla llaman gula, en Madrid estado y en todo el mundo bodegón”.

³⁷ Manuel Halcón. *Manuela*, pág. 94.

edificios, donde su titular recibe a determinadas personas de una manera informal. La bodega de la Moncloa durante el Gobierno de Felipe González³⁸.

BODOCAL.- (De bodoque, del árabe hispano *bunduq*, y éste del árabe clásico *buduq*, y éste del griego *poutikón*, nuez pónica). Variedad de uva negra que tiene los granos gordos y los racimos largos y ralos.

BOLLÓN.- (Aumentativo de bollo, del latín *bullā*, bola). En Aragón, botón que echan las plantas, principalmente al vid.

BOLLONADO.- (De bollón). Que tiene bollones; adornado con bollones.

BORBA.- Aunque esta variedad blanca no ofrece vinos de gran calidad, es una uva muy productiva. Da vinos afrutados, en especial cuando se adelanta la vendimia. Tiene gran presencia en los viñedos de Extremadura.

BORDE.- (Del catalán *bord*, del latín tardío *burdus*, bastardo). Vástago de la vid que no nace de la yema.//En Botánica, planta no injertada ni cultivada.

BORDELÉS.- Es un procedimiento de fermentación de vinos que en el siglo XVIII fue introducido en España por el alavés Quintano. Consiste en estrujar la uva y –durante siete días– encubar el mosto. Pasado ese tiempo, se trasvasa a depósitos de fermentación monoláctica, de donde es trasegado –finalmente– a barricas de roble, donde se le somete a crianza.

También recibe el nombre de despallado.

BORGOÑA.- Vino de esta antigua provincia francesa.

BORRA.- (Del latín tardío *burra*). Hez o sedimento espeso que forman la tinta, el aceite, el vino, etc. En Arroyo de San Serván, Montánchez, Badajoz y Aliseda –Cáceres–, hollejo de la uva.

BORRASAO.- Ver caíño.

BORUJO.- (Del latín *voluculum*, envoltura). Burujo.//Masa que resulta del hueso de la aceituna o de la uva después de molidas y exprimidas.//Antiguamente, orujo de la uva.

BOTA.- (Del latín *buttis*). Según María Moliner es recipiente para vino hecho de cuero, de forma semejante a la de un pernil. Tiene una boca estrecha con un tapón generalmente de cuero, y en éste hay un pequeño orificio por el que, oprimiendo la bota, sale un chorro fino o que se acostumbra a recibir directamente en la boca echándolo desde lo alto.

Apeáronse y el bellacón sacó la bota de vino añejo de Ciudad Real, de más hojas³⁹ que un Calepino, de que bebieron de muy buena gana⁴⁰.

El cantar popular dice:

*“Bota que naciste de chota,
por esos campos de Dios;
las esencias de tu alma
todas me las bebo yo”.*

38 Suárez Blanco. *Léxico*, pág. 201.

39 Vino de más hojas. Vino añejo, el que *pasa de uno o más años*. (Covarrubias).

40 Espinel. *Vida del escudero Marcos de Obregón*, tomo 1º, descanso XIII, pág. 216

Manuel Barrios recoge: ⁴¹

*“Por su facha y su pelaje
denota que es campesino:
viste resobado traje,
y henchidas botas de vino
y alforjas, con su equipaje”.*

Por su parte, George Borrow dice de unos soldados licenciados que conoció en una posada de Valladolid: ⁴²

“Nunca les vi comer, pero hacían frecuentes visitas a un rincón fresco y oscuro donde estaba una ‘bota’ y, poniéndosela como a seis pulgadas de sus delgados y negruzcos labios, dejaban que el líquido se les entrase mansamente por el garguero abajo”.

Richard Ford⁴³ habla de la bota, que siempre debe añadirse en el arzón de la silla en cualquier viaje que se emprenda, y añade:

“Y digamos una palabra de esta ‘bota’, que es tan necesaria para el jinete como la silla para el caballo. Este utensilio tan asiático y tan español sirve de botella y de vaso al mismo tiempo a los peninsulares que van de camino, y no se parece en nada a los cacharros de vidrio o de peltre que se usan en Inglaterra. Tan fácilmente iría una española a la iglesia sin su abanico, como un español a la feria sin su navaja, como se pondría en camino un viajero sin su ‘bota’. La nuestra, la fiel confortadora de muchos caminos secos, compañera de largas jornadas, hoy reliquia de un pasado feliz está colgada, como un exvoto al Baco ibérico, al modo como los marineros de Horacio colgaban sus vestiduras húmedas en ofrenda a la deidad que les librara de los peligros del mar. Su piel, arrugada ahora por la edad y añorando infructuosamente el vino, conserva aún la fragancia del líquido rubí, sea el generoso ‘Valdepeñas’ o el rico ‘vino de Toro’, y refresca nuestro olfato si por casualidad nos acercamos a su boca, teñida de rojo. El rancio perfume del vino perdura en ella, haciéndonos la boca agua y quizá trayéndola también a los ojos”.

Y más adelante: ⁴⁴

“La ‘bota’ está siempre cerca de la boca del español que puede procurársela; todas las clases sociales se hallan siempre dispuestas, al igual de Sancho, a dar ‘mil besos’, no sólo a la propia, sino a la del vecino, que suele ser más codiciada que la mujer; por lo tanto, ningún viajero precavido viajará un paso por España sin llevar la suya, y cuando la tenga no la guardará vacía, sobre todo si tropieza con un buen vino. Cualquier individuo que os acompañe en España sabrá instintivamente dónde puede encontrarse buen vino, pues éste no necesita ramo, heraldo ni pregonero. En esto nuestra experiencia concuerda con el proverbio: ‘más vale vino maldito que no agua bendita’”.

41 *Modismos y coplas de ida y vuelta*, pág. 19.

42 *La Biblia en España*, pág. 237.

43 *Cosas de España*, cap. IX, pág. 111.

44 *Ibid.*, *Ibid.*, págs. 113-114.

Bota es también cuba para guardar vino y otros líquidos.

En el *Estebanillo* se lee:⁴⁵

“Me rogó muy encarecidamente que no echase su casa en olvido, que me daba palabra que otro día, por sólo mi respeto, empezaría una bota de vino tinto, que era el mejor que había en aquella ciudad”.

Igualmente, bota es medida para líquidos, equivalente a 32 cántaros o 516 litros aproximadamente.

En Jerez, sentar las botas es colocarlas en hilera a lo largo de las paredes de las bodegas.

Y –para finalizar– unos versos del padre Jerónimo Pérez de la Morena, que dan razón a lo que Ford decía de los españoles y la bota:⁴⁶

*“La hermosa Filis, alma del otero,
al olor de las sopas madrugaba,
y Pascual, perezoso, bostezaba
acordando la bota lo primero”.*

BOTANA.- (De bota, que –a su vez– procede del latín *buttis*, odre)⁴⁷. Remiendo que se pone en los agujeros de los odres para que no se salga el líquido. // Taruguito de madera que se pone con el mismo objeto en las cubas de vino.

BOTELLA.- (Del francés *bouteille*, y éste del latín *buticula*). Vasija de cristal, vidrio, barro cocido u otro material, con el cuello estrecho, que sirve para contener líquidos. // Líquido que cabe en una botella. Botella de vino.

Principales tipos de botella:

- a) Bordelesa. Originaria de la región francesa de Burdeos. Es –generalmente– de color verde y se utiliza para envasar la mayoría de los vinos tintos.
- b) Borgoñona. Botella originaria de la región francesa de Borgoña y también más antigua. Generalmente tiene una capacidad de 75 cl.
- c) Del Rin. Alta y delgada, originaria de Alsacia y zonas ribereñas del Rin. Es utilizada para envasar vinos blancos y rosados. Generalmente tiene una capacidad de 75 cl.
- d) Mágnun. Botella para vino o champaña, de 1'2 litros de capacidad.

La siguiente anacreóntica es de José Cadalso:⁴⁸

45 Cap. XII, tomo 2º, pág. 295.

46 *Delicias campestres. Curiosidades literarias*, pág. 107.

47 Según Corominas, proviene del árabe *butana*, piel de carnero curtida, de donde también *badana*, de la raíz de *batn*, vientre, con influjo –posiblemente– de bota.

48 *Tesoro de la poesía castellana (s. XVIII)*, págs. 58-59.

*“¿Quién es aquél que baja
por aquella colina,
la botella en la mano,
en el rostro la risa,
de pámpanos y hiedra
la cabeza ceñida,
cercado de zagales,
rodeado de ninfas,
que al son de los panderos
dan voces de alegría,
celebran sus hazañas,
aplauden su venida?
Sin duda será Baco,
el padre de las viñas.
Pues no, que es el poeta
autor de esta letrilla”.*