

La diatopía en el español de la vid y el vino

Diatopic variation in Spanish
wine-related language

Miguel Ibáñez Rodríguez

Universidad de Valladolid
España

ONOMÁZEIN | Número especial XIV

Variación(es), enseñanza y traducción: investigación(es) en fraseología: 53-72

DOI: 10.7764/onomazein.ne14.03

ISSN: 0718-5758



Miguel Ibáñez Rodríguez: Departamento de Lengua Española, Facultad de Traducción e Interpretación, Universidad de Valladolid, España. Orcid: 0000-0003-4966-3158. | E-mail: miguel.ibanez@uva.es

Resumen

En este artículo nos ocupamos de la diatopía en el español de la vid y el vino. Evaluamos el grado de penetración de la variación diatópica en esta lengua de especialidad a diferentes niveles: internacional, nacional, regional, comarcal y local. También analizamos la presencia de la variación diatópica en los orígenes y evolución del español vitivinícola. La investigación documental nos ha permitido establecer el estado de la cuestión y mediante el trabajo de campo y documental hemos obtenido resultados que hemos analizado sirviéndonos de la metodología cualitativa. Recogemos un buen número de voces especializadas de diferentes puntos geográficos del ámbito hispano. Nuestra principal conclusión es que la variación diatópica es intrínseca al español de la vid y el vino. Además, hemos podido verificar la variación diacrónica y funcional en esta lengua de especialidad.

Palabras clave: variación diatópica; lenguas de especialidad; español del vino.

Abstract

This paper deals with diatopic variation in Spanish wine-related language. We evaluate the degree of penetration of diatopic variation in this specialized language at different levels: international, national, regional, county and local. We also analyze the presence of diatopic variation in the origins and evolution of Spanish wine-related language. Documentary research has allowed us to establish the state of the art and fieldwork and documentary work have yielded results that we have analysed using qualitative methodology. We have collected a large number of specialized voices from different geographical areas of the Spanish-speaking world. Our main conclusion is that diatopic variation is intrinsic to the Spanish wine-related language. We have also been able to verify diachronic and functional variation in this specialized language.

Keywords: diatopic variation; specialized languages; Spanish wine-related language.

1. Introducción

Este trabajo queda enmarcado dentro de lo que en los estudios lingüísticos se conoce como variación (Hernández y otros, 2019: 397-464). La variación lingüística se refiere a los distintos usos que las y los hablantes hacen de una misma lengua dependiendo de la situación comunicativa, geográfica, histórica y de su nivel de conocimiento. De acuerdo con estos, pueden darse las siguientes tipologías: variedades funcionales o diafásicas, en función de los diferentes registros de lengua; variedades socioculturales o diastráticas, dependiendo de los niveles de lengua; variedades geográficas o diatópicas, que dan origen a las hablas locales o dialectos (Coseriu, 1981: 4), y las variedades históricas o diacrónicas, que verifican los cambios de una lengua con el paso del tiempo.

En este artículo nos vamos a ocupar de la variación diatópica de la lengua de la vid y el vino en español. Nos centraremos en el léxico y, al tratarse de un campo de especialidad, más en concreto, en sus voces especializadas o terminología. La expresión “la lengua de la vid y el vino” la usamos para delimitar un campo especializado concreto, el relativo al cultivo de la vid y la elaboración del vino y sus formas de expresión, que comprenden la enología, el conocimiento científico en torno al vino (*eno*), y la ampelología o conocimiento científico en torno a la vid (*ampelos*).

1.1. Hipótesis y objetivos

Nuestra hipótesis de partida es que la variación diatópica es intrínseca al español de la vid y el vino, en el sentido de que es algo inherente, esencial y propio de esta lengua de especialidad. Lo que pretendemos con este trabajo es aportar argumentos que confirmen esta hipótesis. Para alcanzar este objetivo principal, ha sido necesaria la consecución de otros dos secundarios. El primero de ellos ha sido el de mostrar que en esta lengua de especialidad está muy presente, y a diferentes niveles, la variación diatópica. El segundo de los objetivos ha consistido en hacer un rastreo por los orígenes y evolución del español de la vid y el vino para evaluar la presencia de dicha variación, lo que nos ha permitido desvelar la existencia de otros tipos de variación lingüística en esta lengua de especialidad.

1.2. Metodología

Para llevar a cabo este estudio nos hemos servido de la investigación documental, gracias a la que hemos podido recopilar los trabajos existentes sobre el tema, así como localizar tratados sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino del pasado, correspondientes a distintas épocas. También hemos realizado un importante trabajo de campo. Lo llevamos haciendo desde 1992 hasta la actualidad para recorrer, siempre que se ha podido y de manera intermitente, distintas regiones vitivinícolas y contactar con viticultores y elaboradores de vino. Hemos procurado entrevistarnos con personas de edad avanzada que han vivido de manera continuada en su localidad y que se han dedicado al cultivo de las vides

y elaboración del vino. También hemos consultado fuentes escritas sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino en diferentes territorios del ámbito hispano. Ambas vías nos han permitido recoger un buen número de voces especializadas de diferentes puntos geográficos, que, en parte, anotamos aquí y cuya descripción y clasificación nos ha permitido, mediante la metodología cualitativa, llegar a resultados y a conclusiones.

1.3. Estado de la cuestión

Hemos recopilado 19 trabajos que abordan la lengua de la vid y el vino en español desde la variación diatópica. A pesar de que hemos tratado de buscar trabajos más recientes, la mayoría son de mediados y de finales del siglo pasado. Los hemos revisado y clasificado con el fin de no recorrer caminos ya transitados. No todos los estudios abarcan el dominio vitivinícola al completo. Los que incluyen todo el ámbito, tanto el cultivo de la vid como la elaboración del vino, son los siguientes: Recuenco, 1963; Llano, 1973; González, 1985; Nebot, 1988; Pérez, 1988; Arias, 1992 (aunque se ocupa muy poco del vino); Martínez, 2000, y Hernández y Hoyos, 2001. Entre los trabajos que no comprenden todo el dominio vitivinícola son más abundantes los dedicados exclusivamente al cultivo de la vid (Roldán, 1964, 1966; Echaide, 1969; Vespertino, 1979; Briz, 1985; Sánchez, 1986; Conde, 1995) que los que únicamente se centran en la elaboración del vino (Roldán, 1965; Padilla, 1978; Martínez, 1995). Hay otros estudios que se dedican a parcelas más concretas dentro del ámbito vitivinícola, como el caso de la tonelería (Roldán, 1959).

Los estudios están bien repartidos por los territorios y municipios de España. Las regiones que cuentan con estudios son las siguientes: La Rioja (Recuenco, 1963; Llano, 1973; Padilla, 1978; Conde, 1995; Martínez, 1995; Martínez, 2000); Región del Condado —Huelva— (Roldán, 1966); Requena-Utiel, Valencia (Briz, 1985); Alto Mijares y Alto Palancia —Castellón— (Nebot, 1988); Occidente asturiano —Cangas del Narcea, Tineo y Allande— (Vespertino, 1979); Comarca de los Oteros —León— (Arias, 1992); Canarias (Pérez, 1988). También hay estudios dedicados a un solo municipio. Hay un trabajo (Sánchez, 1986) sobre el término municipal de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz); sobre Jerez de la Frontera hay varios (Roldán, 1959, 1964, 1965) y Olite (Navarra) también cuenta con su estudio (Echaide, 1969). Son todos trabajos descriptivos que se han ocupado del tema para regiones y comarcas concretas de España de manera aislada. Al considerarlos en su conjunto, se evidencia que la variación diatópica es mucho mayor en el cultivo de la vid, por la razón de estar mucho más vinculado al territorio que en la elaboración del vino.

Nosotros aquí abordamos el tema para el conjunto de España, anotando variantes a distintos niveles y teniendo en cuenta también el español de América. Además, no nos quedamos en la simple recopilación de voces dialectales; lo abordamos en profundidad, tratando de buscar las razones de esta copiosa variación diatópica. En nuestras investigaciones nos hemos topado también con las variaciones diacrónica y variación funcional, que no habían sido tratadas en los trabajos recopilados.

2. Los niveles de diatopía en la lengua de la vid y el vino

La diatopía en esta lengua de especialidad se manifiesta a nivel internacional, nacional, regional, comarcal y local.

2.1. Nivel internacional

Tras el descubrimiento de América en 1492, los españoles acostumbraban a llevar vino en las expediciones que realizaban en el proceso de colonización. Lo llevaban para consumo propio, pues entonces era una bebida indispensable en la dieta diaria, y para la celebración de la misa. Con el tiempo se fueron introduciendo diferentes variedades de vid y se implantó su cultivo y se desarrolló la industria del vino. En 1564 la Casa de Contratación de Sevilla recibió órdenes para que, en cada barco con destino a las nuevas tierras, se llevaran vides para plantar. En América había variedades de vides silvestres, con cuyas uvas no se podía elaborar un vino de calidad. El cruce de dichas variedades con las importadas de Europa, y la adaptación al clima y al terreno de estas últimas, dio lugar a variedades autóctonas, conocidas como *variedades criollas*, lo cual contribuyó a enriquecer la terminología relativa a la ampelografía¹ en español. Anotamos algunos ejemplos de nombres de variedades exclusivos del español de América (Lacoste y otros, 2010). La variedad *país* es propia de Chile y Argentina. En su origen se trata de la *listán prieta*, introducida desde Castilla-La Mancha. En Chile se le llama *país*, pero es conocida con otros nombres, como *criolla chica* en Argentina, como *misión* en Estados Unidos, como *misión* en México y como *negra corriente* o *negra peruana* en Perú. La *cereza* es una de las variedades más plantadas en Argentina; también propia de este país, pero menos importante en volumen, es la *criolla grande*. La *mollar*, en su origen la *negramoll* importada de Andalucía, es una variedad autóctona de Perú con la que se elabora el *pisco*², bebida y nombre desconocido en el español peninsular. Se corresponde con lo que en España se conoce como *orujo*³, aunque no es exactamente lo mismo. También se utiliza en Perú la variedad *quebrantana* para hacer el *pisco*.

En la poda observamos también diferencias con relación al español peninsular, así queda patente en el estudio sobre el tema de Lavín y otros (2003: 8-17), publicado en Chile. En la poda de invierno se puede dejar un *pitón* con dos yemas (*pulgar* en el español peninsular), un *cargador* o sarmiento con más de dos yemas o un sarmiento entero que se denomina

1 Disciplina que se ocupa de la descripción y clasificación de las variedades de vid.

2 Aguardiente propio de Perú y Chile obtenido por destilación del vino.

3 Aguardiente obtenido por destilación de las pieles de las uvas una vez prensadas y de las que previamente se ha obtenido el vino.

huasca (*vara*⁴ en español peninsular). Entre los tipos de poda está la *poda en cabeza* por influjo andaluz o *gobelet*, nombre este último procedente del francés. El español peninsular, menos permisivo con el extranjerismo, usa *poda en vaso*. Entre los tipos de poda en verde observamos alguna variación. A la eliminación de los brotes por debajo de la madera vieja se le llama en Chile *desbrote*, mientras que en España se dice *espergurado*. En el *despunte*, eliminación de los extremos de los brotes, hay coincidencia, aunque en Chile también le llaman *pellizco*, voz desconocida en España. El *raleo de racimos* se conoce en España como *vendimia en verde*, que consiste en eliminar parte de la producción buscando que los racimos conservados sean de mayor calidad.

En el libro de Raúl Riba d'Ave (2014), titulado *Vinos argentinos*, hemos encontrado algunas voces propias del español del vino de Argentina⁵. A la persona que se ocupa de la recolección de las uvas se le llama *cosechador* y, si es mujer, *cosechadora*, mientras que en el español peninsular se denomina *vendimiador* y *vendimiadora*, respectivamente. Nótese que la uva es la única fruta que cuenta con un nombre propio para denominar a su recolección, lo que denota su riqueza terminológica. Lo que en España se conoce como *prensado* de la uva, en Argentina se le llama *molienda* y también *prensaje*, y a los depósitos donde se almacena, *tanques*. También en Canarias, en concreto en Lanzarote, a las *ubas* se les llama *tanques*. Si se trata de un vino de calidad se deja para *añejar* y así se obtiene el vino *añejado*, mientras que en España se dice *envejecer* y *envejecido*, respectivamente. Cuando hacemos un vino de una sola variedad decimos en España que es *monovarietal* y, si es mezcla de varias, ¿cómo se le llama? En el español peninsular no existe ninguna denominación propia; se recurre al francés y se habla de vino de *coupage*. En el español de Argentina lo llaman *vino de corte*. Al vino joven o vino del año, lo que en España se conoce como vino *cosechero*, allí se le llama *vino patero*. Si tiene mucho *tanino* dicen que es *taninoso* y no *tánico*, como en España. Si es un vino con cuerpo, se dice que es un vino *encorpado*. Para el español peninsular, el *champán*; para los argentinos *champagne* es un *vino espumoso*, sin embargo, en Chile se dice un *vino espumante*.

2.2. Nivel nacional

En España hay dos modelos de vitivinicultura diferentes: el del norte, o modelo atlántico, que sigue los parámetros de Burdeos, y el del sur, o modelo andaluz. En el primer caso el oxígeno es enemigo del vino, mientras que en el segundo es esencial en la vinificación, como ocurre en Oporto. Esto tiene lógicamente su repercusión en la lengua.

4 En algunos puntos de La Rioja se le llama *botavino*, pues con las uvas producidas se podría llenar una bota de vino.

5 Faltaría saber si lo son también del español del vino en América.

Desde el siglo xv los vinos de Jerez fueron muy apreciados en el mercado europeo, en particular en Inglaterra (Maldonado, 2008: 82-83). Inicialmente se conocía este vino como *sack* y desde el siglo xviii como *sherry*. En este modelo hay influjo del inglés. La modernización del sector del vino en Jerez a mediados del siglo xviii se debe a los ingleses que por entonces se instalaron en la zona. Estos invirtieron dinero en la compra de bodegas, viñas y vinos. Se incrementaron los contactos con Gran Bretaña, lo que contribuyó a incrementar el comercio de vinos. En el modelo del norte, tras la epidemia de la filoxera que tuvo lugar a finales del siglo xix, los franceses vinieron en busca de vino para atender a su clientela y fundaron bodegas en La Rioja y otras regiones vitivinícolas. De ese modo se introdujeron las técnicas bordelesas y así se produjo el influjo del francés. Como consecuencia de ello, son numerosos los galicismos del español del vino, como *barrica*, *buqué*, *terroir*, *delestage*, *coupage*, entre otros.

Frente a las variedades características del norte, como *tempranillo* o *tinta del país*, *garnacha*, *mazuelo*, *viura* o *malvasía*, entre otras, en el sur las más típicas son, por ejemplo: *palomino*, *pedro ximénez*, *zalema*, *tintilla de rota*, *moscatel* o *alarije*. Los tipos de terrenos para el cultivo de la vid en Andalucía se denominan *albarizo* o *tosca*, *barros* y *arenas*, y en el norte se usa otra nomenclatura: *calcáneos*, *arenosos*, *arcillosos*, *francos* y *pedregosos*. En la viticultura tradicional andaluza hay técnicas de cultivo propias, como el *alumbrar* con sus tipologías. La *alumbra* “es la operación de abrir o escavar las cepas” (Boutelou, 2009 [1807]: 67), haciendo pequeñas piletas con la ayuda de la azada, con el fin de que el agua de lluvia del invierno se retenga en el terreno. Esta técnica se denomina *alumbrar con piletas*. En los terrenos demasiado húmedos y que retienen el agua encharcándose en invierno se practica la *alumbra por lomos* (ibidem, 67), con el fin de dar salida al agua. Hay un tercer tipo, el conocido como la *alumbra de chata y pileta*, y también como la *labor de triángulo* (ibidem, 67). Esta técnica se practica cuando se estercola la viña. La *cava* de las viñas se hace en febrero y por el mes de abril se *binan*, término común también en el norte, que es dar la segunda cava. *Binar* se forma a partir del latín vulgar *binare*, que significa doble. Y por agosto se hace la *rebina*, tarea con la que se hace otra, el *achatado*, *asentado* o *palmeo* de la tierra (ibidem, 71-75). En lo relativo a reponer las faltas, hay coincidencia terminológica con la viticultura del norte (*marras*, *mugrones*), así como en la poda en verde (*despimpollar*). En las variantes de las *marras*, sí que hay voces propias de la viticultura andaluza. Cuando al *echar un mugrón* no alcanza hasta el punto en el que se quiere reponer la cepa, se entierra el sarmiento, dejando su punta a la vista para volverlo a enterrar al año siguiente; en este caso, se llama *echar puntas* o *echar mugrones de cabestrillos*. Cuando hay muchas faltas o *marras* en el entorno de una cepa, se entierra esta hasta la *cruz* o *cabeza*, con el fin de que sus sarmientos echen raíces. A estas cepas se les llama *bogas* o *boyas* (ibidem, 93). Para *despimpollar* se usan otras denominaciones, todas ellas conocidas también en la viticultura del norte: *castrar*, *deslechugar*, *desvanillar* o *dar de mano* (ibidem, 94). Como este tipo de poda en verde no es tan aconsejable en zonas secas, su poca práctica es la razón por la que seguramente no se ha generado una terminología particular en la viticultura andaluza. Sí es específico de esta zona el término *alares*, que son unos setos muertos que

se colocan en el entorno de las viñas plantadas en las arenas, con el fin de que impidan que los fuertes vientos arrastren la arena y tapen las cepas (ibidem, 97). A los vendedores de mosto se les llamaba *mayetas* y entre las enfermedades de la vid se cita el *samago*; a las cepas estropeadas por el tiempo se les llama *carrasqueñas*; se considera el *lloro* como una enfermedad y la *pajuela* es una oruga que ataca la vid (ibidem, 98, 100, 101, 102). En la vinificación se practican técnicas como el *asolado*, el añadido de mosto, conocido como *arropar*, o la incorporación de alcohol vínico, que llaman *aguardientar*, y la *oxidación* en el proceso de envejecimiento de los vinos de Jerez, todos desconocidos en el norte.

Las distintas técnicas del cultivo de la vid y de la elaboración del vino, seguidas por cada uno de los dos modelos, dan lugar a vinos diferentes. El del norte distingue entre vinos *jóvenes*, *crianzas*, *reservas* y *grandes reservas*, mientras que en el sur se habla de *finos*, *manzanillas*, *amontillados*, *olorosos*, *palos cortados*, *pedro ximénez* y *moscateles*.

2.3. Nivel regional y comarcal

Cada región vitivinícola española tiene sus particularidades terminológicas, e incluso dentro de cada una de ellas hay diferencias entre unas comarcas y otras, y entre los municipios. Entre las distintas *labores* que se llevan a cabo en el viñedo, están las llamadas *operaciones en verde*, que consisten en eliminar en primavera parte de la vegetación de la cepa, con el fin de buscar un óptimo desarrollo del racimo. Estas operaciones son el *espergurado* o la *espergura*, el *desnietado* o el *desniete*, el *despunte*, el *deshojado* y el *aclareo*. Las dos primeras son particularmente interesantes para el tema que aquí nos ocupa. También vamos a estudiar las voces *limpia* y *correrse*.

2.3.1. Espergurar y desnietar

El *espergurado* consiste en eliminar los brotes, llamados *chupones*, de la madera vieja, del tronco y brazos de la cepa, para facilitar el mejor desarrollo de los *pámpanos* que brotan en los *pulgares* y son portadores de los racimos. Los *chupones*, a los que algunos llaman *mamones*, por lo general, no tienen fruto y solo en algunos casos se suele dejar uno o varios de ellos para reconducir la cepa o reconstruirla si fuera necesario. La tarea se hace a mano, por lo que resulta gravosa, aunque no tanto como el *desniete*.

El viticultor riojano, por ejemplo, cuando habla de esta tarea utiliza casi siempre la forma verbal *espergurar* y a veces la nominal *espergura*, y nunca *espergurado* o *despampanado*, que son las formas que se recogen en los manuales de viticultura (Hidalgo, 2002: 1005). También se denomina *espergura* a los brotes eliminados. La etimología de *espergurar* es la forma latina *ex-purgare*, que significa 'limpiar'.

Espergurar tiene un gran número de variantes. En La Rioja la forma más utilizada es *es-
pergurar*, pero también cuenta con formas propias en ciertos municipios riojanos: *escar-*

dar en Uruñuela y *deshornizar* en Camprovín, Bobadilla y Baños de Río Tobía. Todos estos municipios están relativamente cerca unos de otros y pertenecen a la misma comarca. Fuera de ella, en La Rioja Baja, en la localidad de Cornago, se usa la voz *esforijinar*, y en Alcanadre, *esparrar*.

Si nos vamos a otras regiones, en Azagra (Navarra) se dice *despampanar*. En la comarca valenciana de Requena-Utiel (Briz, 1985: 44) se habla de la *esporga*, pues lo que se hace es *esporgar* y los brotes que se retiran se llaman *esporguines*, y también se puede escuchar en dicha zona las variantes *esforjar* y *esforjuines*, e incluso *esborgar*. En Aragón se utiliza también *esporgar*. En La Geria (Lanzarote), los viticultores utilizan *espampanar*.

Llano (1973: 22), para la voz *espergurar*, sin especificar los lugares, anota todas estas variantes: *castrar*, *destallar*, *destallicar*, *despleguetear*, *despimpollar*, *despollonar*, *desramillar*, *desarrocinar*, *sarracinar*, *esporgar*, *esbordegar*, *espurgar*, *dar de mano*, *despampanar*, *deslechugar*, *escardar*, *desmamonar*, *deslechuguillar* y *desfollonar*. Sumadas estas variantes a las anotadas más arriba, y no repetidas, hacen un total de 25. Todo un récord.

Desnietar, por su parte, consiste en quitar los *nietos*, por lo general solo los más próximos al racimo, que han brotado en las *yemas prontas* de los *pámpanos* o ramitas que brotan de la madera nueva, de los *pulgares*, y que, tras el *agostamiento*, se convertirán en *sarmientos*. En las *yemas prontas* de los *pámpanos* brotan, a su vez, otras ramitas, que son los *nietos*. Diríamos que el tronco y brazos de la cepa son la primera generación (el abuelo), los *pámpanos*, la segunda (el padre), y los *nietos*, la tercera.

El *desnietado* es bueno para que la vid *cuaje* o *limpie* bien, en particular con ciertas variedades como la *garnacha*, para que los tratamientos fitosanitarios sean más eficaces, y también facilita la vendimia a mano. Si *espergurar* es necesario, *desnietar* es conveniente, en particular en zonas o años húmedos. Actualmente es una tarea que, por ser muy gravosa, pues solo es posible hacerla a mano y conlleva muchas horas de trabajo, tiende a no realizarse o a sustituirse por el *deshojado*. De hecho, en algunos manuales de viticultura en francés ya no se incluye o se cita de manera secundaria. Luis Hidalgo (2002: 732) sí lo incluye y además de *desnietado* anota *descaballado*, como otra forma de llamar a esta operación. Es probable que en unos años la voz *desnietado* pase a engrosar la lista de arcaísmos de la terminología vitivinícola.

Desnietar es la forma más utilizada y generalizada, pero cuenta con variantes. En Briones (La Rioja) dicen *deshijar*. En la comarca valenciana de Requena-Utiel (Briz, 1985: 45) no se habla del *desniete*, sino del *rayuelo*, y se dice *rayolar* y los brotes que se eliminan son los *rayuelos*. El origen de *rayolar* puede ser el latín *radius*, que significa 'rayo, varita', más el sufijo -olu. Junto a *rayolar*, en dicha comarca se utilizan también los términos *esrayolar*, *desrayolar* (con prefijos *es-*, *des-*, respectivamente, característicos del significado "quitar o despojar algo"), *asrayolar* y *esclarecer* la cepa. El brote que se quita, además de *rayuelo*, se

le conoce en dicha comarca con el nombre de *esrayuelos*, *tallos*, *hijos* e *hijuelos*. Tenemos recogidas otras denominaciones para *desnietado*, como *destetillado*, *deshijuelado*, *deshijuelo*, *desfornecinado* y *esforrocinado* (Aoiz, Navarra).

2.3.2. Limpia y correrse

Dice el refranero que “Aguas por San Juan quitan vino y no dan pan”, haciéndose eco de lo determinante que es la climatología en uno de los momentos, sin duda, más críticos del ciclo de la vid: la *floración-cuajado*, que culmina con la formación de las bayas de la uva. Suele tener lugar en torno a la festividad de San Juan, el 24 de junio; aunque con el cambio climático la fecha se está adelantando. La lluvia impide que se abra la flor (*floración*) y que, como consecuencia de ello, salga el polen, imposibilitando la fecundación. A partir de 15 o 16 grados se desencadena la *floración*.

El saber popular relativo al cultivo de la vid tiene sus propias formas de expresión y, además del citado refrán, utiliza la palabra *limpia* para referirse a lo que el técnico anota en los manuales de viticultura como *cuajado*. Así, con frecuencia, en boca del viticultor riojano podemos escuchar expresiones como: “este año la viña está *limpiando* bien” o “con la *limpia* es mejor *no mover* (no arar) las viñas” o “los rocíos son malos para la *limpia*”, etc. Es bastante probable que esta palabra haya surgido por el aspecto “limpio” que adquieren los racimos, cuando, tras la *floración*, ya aparecen los granos.

Cuando a alguien, ajeno al cultivo de la vid, le dicen que “la *garnacha se corre* mucho”, puede que no entienda nada o que, para intentar aclarar algo las cosas, pregunte quién es esa tal *garnacha* que tanto *se corre*. El tema puede incluso derivar en una situación incómoda para el que no sepa que la *garnacha* es simplemente una variedad de vid. Correrse, forma pronominal del verbo correr, coloquialmente hablando quiere decir, según recoge la RAE (2014) en el *DEL* (Diccionario de la Lengua Española), “eyacular o experimentar el orgasmo”. De ahí, ha pasado a tener un uso especializado en viticultura, a significar que *la limpia* no ha sido buena. Dicho uso especializado no sorprende, pues se está buscando el símil entre el proceso reproductor humano y el de la vid.

El *cuajado* es una de las fases del ciclo reproductor de la vid, que llega tras la *floración*, *polinización* y *fecundación*, en la que el ovario se transforma en fruto o, dicho de otra manera, la flor se convierte en grano o *baya*. Granar y fructificar serían, pues, buenos sinónimos de *cuajar*. El viticultor, como ya hemos anotado, lo denomina *la limpia*, forma ampliamente documentada en La Rioja y también conocida en Huelva. En La Rioja se puede escuchar igualmente *ligar* como equivalente de *limpiar*. En la parte soriana de la Ribera del Duero se habla de la *cierna* y se pueden escuchar expresiones como la siguiente: “este año la viña está *cerniendo* muy bien”. Cerner está recogido en el *DLE* y en una de sus acepciones significa: “Dicho de la vid, del olivo, del trigo y de otras plantas: dejar caer el polen de la flor”.

Ahora bien, no todas las flores *cuajan* en grano, hay algunas que se pierden incluso entre las fecundadas. Si son muchas las flores que no han granado, se dice en los manuales que el *cuajado* no ha sido bueno y, en voz del viticultor, que la viña se *ha corrido* mucho. Conviene precisar que el *mal cuajado* o *corrimiento* se aplica, en rigor, a las flores fecundadas que no han llegado a fructificar, pues la caída de un cierto porcentaje de flores no fecundadas es normal. *Correrse* está ampliamente documentado en La Rioja y en otras zonas vitícolas de España, como la comarca valenciana de Requena-Utiel (Briz, 1985: 74-76).

2.4. Nivel local

El grado de variación en la lengua de la vid y el vino en español es tal que llega hasta contar con voces propias de un solo municipio. Como fruto de nuestro trabajo de campo, hemos podido localizar términos de uso exclusivo en una sola localidad; así, en Azofra (La Rioja) se les llama *cólicos*⁶ a los *zarcillos*⁷ de las vides, con un uso restringido hoy en día, pero que sigue siendo conocido y utilizado por las personas mayores. En la localidad riojana de Anguiano, en la que en la actualidad no se cultiva la vid, pero sí las hubo en el pasado, en la documentación conservada en el archivo parroquial del siglo XVII se hace referencia a la *viña palestaca*⁸.

Llegados a este punto, queda demostrado que hay diferencias entre el español del vino de América y el peninsular, y dentro de este, entre el norte y el sur, y también entre las distintas regiones y comarcas vitivinícolas españolas y sus municipios, e incluso hay localidades con términos propios. Queda evidenciado que el grado de penetración de la variación diatópica es muy alto en el español del vino.

3. La diatopía en la génesis y en la evolución de la lengua de la vid y el vino

Con el fin de conocer más a fondo la variación diatópica, vamos a tratar de ver si se manifiesta en la génesis y evolución de esta lengua de especialidad.

3.1. Diatopía innata

La *Obra de agricultura* de Gabriel Alonso de Herrera de 1513 es el primer tratado de agronomía no solo de España, sino, posiblemente, de toda la Europa entre las lenguas vernáculas.

6 En el pasado se consumían en verde y tal vez en algún caso podrían llegar a ocasionar cólicos.

7 Filamentos de la vid que le sirven para asirse a los objetos próximos y así poder trepar.

8 Agradecemos esta información al párroco de la localidad, Miguel Ángel Pascual. Pensamos que se trata de viñas en las que en los troncos se colocaban estacas para facilitar su desarrollo y conducción.

Es el primero escrito en español. Hasta entonces las lenguas del conocimiento habían sido el griego, el latín (que lo va a seguir siendo) y el árabe; con esta obra comienza el castellano a ser portadora del conocimiento científico agronómico por primera vez. El mismo Gabriel Alonso de Herrera es consciente de ello y así lo manifiesta en el prólogo de su obra: “Con todo esto no quiero que entienda ninguno que digo ser yo el primero inventor de esta arte de agricultura [...]. Y de ella en griego y latín y otros lenguajes hay y hubo muy singulares libros escritos, mas puedo decir con verdad ser yo el primero que haya procurado poner en nuestro castellano las reglas y arte de ello” (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: prólogo ii v). Alonso de Herrera se ve obligado a “inventar una lengua” de especialidad en el ámbito de la agronomía y para el libro segundo de su tratado, dedicado a la vitivinicultura, de una lengua que explique técnicamente el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Poner por primera vez “en lenguaje que nunca estuvo” (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: prólogo ii v), retomando las palabras de su prólogo, tiene sus dificultades, la mayor y más importante: la inexistencia de tecnicismos. ¿Cómo lo resuelve? Lo hace recurriendo a la tradición oral y haciendo un uso técnico de muchas voces del español común. El origen popular de la voz *carochar*, propia de Talavera, queda claro en esta cita en la que se explica la técnica en cuestión: “y es muy necesario coger de las cepas con unas talegas que tengan la boca ancha y lo bajo angosto poniéndolas so las cepas y sacudirlas que caigan dentro; y esto se haga antes que ello simiente que aquí en Talavera llaman carochar que es como...” (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxxvii v).

La fuente oral de *flor* es evidente aquí también al hablar del vino, así como la existencia de variantes: “... si no huele a moho, si no tiene napa, que otros llaman flor, y si la tiene es bien que ...” (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xlvi r). Se evidencia la variación cuando dice que unos le llaman *napa* y otros, *flor*. Por otro lado, son muchos los casos en los que Alonso de Herrera recurre a palabras del español común para conferirles un uso técnico. Así, al referirse a las partes de la cepa, dice: *tronco, brazos, yemas, pulgares, ojos, nietos, etc.*, o al explicar lo que hoy llamamos fermentar recurre a *cocer y hervir*.

Abunda la sinonimia, ejemplo de ello es *suerte* o *rodillo*. A la hora de plantar se recomienda que “la viña nunca la ponga de solo un veduño de uvas, porque si (como muchas veces acaece en algunos años) no acierta aquel veduño, no se quede la viña sin fruto y se vaya toda la costa, y trabajo en balde” (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxvi v). De ahí la existencia de varias *suertes* o *rodillos* en una misma viña: “... y en una viña hacer dos o tres o cuatro suertes o rodillos, de cada linaje el suyo, que no vaya revuelto no confuso lo uno con lo otro...” (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxvi v). La sinonimia es un rasgo propio de una terminología en gestación que bebe de la tradición oral. En algunos casos se anotan hasta tres sinónimos, así ocurre con *almanta, seminario* y *plantario*, el terreno destinado a preparar los cabezudos y barbados destinados a la plantación de una viña: “Arriba dije que cosa era almanta o plantario, que es poner en algún cabo los cabezudos para que barben, para que después los trasponga en la viña, que han de estar...” (Alonsos de Herrera, 1539: xxvii). De

boca de los agricultores, recoge la voz *seminario*: "... haciendo almanta, que ellos llaman seminario" (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxvi v).

Aunque podrían pasar por sinónimos, *cabezudo* y *barbado* no lo son. La diferencia es que los segundos tienen raíces, por eso se les llama precisamente *barbados*. Ambos son *plantones* que se hacen a partir de *sarmientos* de la vid, previamente seleccionados: "Ay otras dos maneras de plantones, destas, los unos llaman cabeçudos, que son los sarmientos que podan, otros ay barbados que tienen sus raicillas" (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxvi v). Son más eficaces los segundos, que son *cabezudos*, pero con raíces. A los *cabezudos* los agricultores, según anota Alonso de Herrera (1539 [1513]: xxvi v), les llaman también *maleolos*. La inestabilidad de este primer vocabulario técnico lo vemos en la existencia de varias denominaciones para un mismo concepto; lo que hoy conocemos como los zarcillos de la vid Alonso de Herrera los llama de tres formas distintas: *tijereta*, *tiseruela* y *tenazeta*: "... porque más presto pudre aquellas tenazetas, con que se abraçan al árbol, y no les quiten luego los sarmientos hasta que hayan podridas las tiseruelas, y así se quitaran fácilmente" (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxix r). Y en otros casos se utiliza *tijereta*: "Todo rodrigón sea seco derecho, porque la vid guiándose por él se arme derecha, tenga algunos gajos para que la vid se asga a ellos con sus tijeretas..." (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxix v). Otro ejemplo de sinonimia es *acogombrar* o *aporcar*, operación que consiste en cubrir de tierra el tronco de la vid. Si al tiempo se hace una labor que permite que el agua de lluvia se almacene en invierno, se llama *atetillar*.

Vemos, pues, cómo al ser fuentes orales la variación diatópica está muy presente. Donde hay viña vieja perdida no es conveniente plantar si no se retiran las viejas raíces antes. Este tipo de tierras de viñas viejas abandonadas se llaman *herías*. Se trata de un localismo, pues Alonso de Herrera (1539 [1513]: xxv r) dice "que aquí en Talavera llaman *herías*".

Donde abunda la variación diatópica es en los nombres de las variedades de vid, en los *linajes* o *veduños*. De las variedades de vid dice Alonso de Herrera que son muchas y que es difícil conocer todas: "Ellas son en fin de muchas maneras y diferencias y tantas que ninguno las puede alcanzar a saber, porque cada tierra tiene su manera de uvas, que no hay en España las que en Italia..." (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxiii v). Y además dice que en cada sitio tienen nombre diferente: "... y ponen de ay nombres diferentes que por ellos no se conocen en todas partes, ni saben cuáles son" (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxiii v).

En el libro segundo de la *Obra de agricultura* de Alonso de Herrera nos encontramos con la primera colección ampelográfica en español con 15 variedades de vid, incluida la *albilla*, que, aunque no la diferencia con epígrafe propio, sí la describe en la introducción del segundo capítulo del libro. Por sus colores se distingue entre *blancas* y *prietas* (tintas). Vemos aquí el uso de *prietas* para lo que hoy decimos tintas, aunque cuando se refiere al vino sí que usa la voz 'tinto': "... el vino de estas uvas es mejor que otro ninguno que sea tinto, y quiere..." (Alonso

de Herrera, 1539 [1513]: xxiii v). Y también usa la voz ‘retinto’: “... y hace un vino muy retinto, oscuro y espeso...” (Alonso de Herrera, 1539 [1513]: xxv v). La voz ‘prietas’, con la acepción que aparece en el texto de Alonso de Herrera, no la hemos visto en otros posteriores y hoy en día no se usa. Nos encontramos ante un uso arcaico desde la perspectiva actual.

Y entre las blancas están las *albillas*, que Alonso de Herrera describe de manera detallada en su texto. También lo hace con respecto a 14 variedades más, aunque en este caso les dedica un epígrafe específico. Son las siguientes entre las blancas: *torrontés*, *moscatel*, *cigüente*, *jaen*, *hebén*, *alarije*, *vinoso*, *castellano blanco*, *malvasía* y *lairenes*. Y entre las *prietas* (tintas): *castellanas*, *palomina*, *aragonés* y *tortoçon* y *berrial*⁹. Nótese que algunas variedades toman el nombre de su lugar de procedencia: *jaen*, *castellano* y *aragonés*.

De modo que en el primer español del vino ya está presente la variación diatópica, debido, en gran medida, a que se gesta a partir de la tradición oral que ha ido transmitiendo de padres a hijos el saber vitivinícola.

3.2. Variación diacrónica y variación funcional

Durante el siglo de las luces los libros sobre el cultivo de la vid y sobre el vino escritos en francés fueron numerosos, en particular a partir de 1750 (Peynaud, 1996: 135). Aparece en Francia *L'Art de faire le vin* de Jean Antoine Chaptal (1807) y, parejo a él, una nueva ciencia: la enología. En 1820 publica Francisco Carbonell y Bravo el *Arte de hacer y conservar el vino*, que podemos calificar como el primer tratado de enología escrito en español que, aunque es presentado como una obra original, en realidad es una traducción (Ibáñez Rodríguez, 2019). Con esta y otras publicaciones el vocabulario especializado sobre el vino, que seguía siendo de carácter tradicional y patrimonial, y en el que seguía muy viva la diatopía, se va enriqueciendo con el aporte de voces técnicas.

Se manifiesta el deseo de normalizar un vocabulario que, a falta de “obras de agricultura y jardinería”, había llevado a que en “cada provincia se haya formado un diccionario distinto de ella” (Rozier, 1797: iv). Frente a las voces tradicionales con muchas variantes diatópicas van a surgir otras nuevas mejor organizadas, más sistematizadas y que buscarán la precisión y univocidad, aunque no siempre será posible. En las “Observaciones generales” del artículo sobre vino de Juan Álvarez Guerra se indica que antes se desconocía “la ciencia”, “la teoría de la fermentación” y el “análisis de los vinos”, y que a estos conocimientos “debemos los principios invariables que deben guiar al labrador en las operaciones del arte de hacer el vino”, y que a dichos conocimientos “debemos esta lengua científica, mediante la cual todos los hombres y todos los países se comunican entre sí” (Rozier, 1803: 196).

9 Los dos últimos nombres designan una sola denominación.

Con el paso del tiempo la lengua de la vid y vino va incorporando nuevos términos y, por consiguiente, en ella también interviene la variación diacrónica. Es una lengua con historia.

Dentro de las nuevas voces está el término *enología*, que sirve para designar a la nueva ciencia. La primera documentación de este galicismo está en la traducción que Manuel Pedro Sánchez hace del *Arte de hacer el vino*, en la carta que precede la obra y que originariamente había escrito en francés Chaptal: “Yo me ocupaba en mi tratado de Enología (o arte de hacer el vino) para nuestros...” (Cadet de Vaux, 1803: viii). En la traducción de Rozier (1803: 336) vemos que el traductor la traslada casi tal cual del francés: “La œnología merece particular atención de parte del labrador, y podemos anunciarle buenos efectos, según la práctica de algunos países...”. También aparece en la obra de Carbonell y Bravo (1820: 2), en esta ocasión con acento y con mayúscula: “...la Ænología, memoria premiada...”. Pocas páginas después vuelve a aparecer así escrita *œnología* (1820: 6 y 8). La vacilación ortográfica es habitual en los neologismos externos hasta que se convierte en moneda corriente. Al experto en esta nueva ciencia se le llama *enologista*: “Cree el C. Perrier, como todo Enologista, que la fabricación de los vinos espumosos...” (Cadet de Vaux, 1803: 81). Por este contexto, como en otros consultados, el *enologista* es el experto que escribe sobre la vid y el vino y, por lo tanto, solo coincide parcialmente con el actual *enólogo*.

En la *Memoria* de Cónsul (2006 [1786]: 26-27) se encuentran las primeras documentaciones en español de la voz *fermentación* aplicada al vino. Además, explica los diferentes tipos: “Antes de tratar de las mucosidades de las uvas, explicaremos las especies o grados de fermentación del vino, como son la espirituosa, la ácida y la pútrida”. Y se explica cada una de ellas: “El primer grado de fermentación, que es la espirituosa, es la primera alteración sensible que padece el mosto u otro licor que contenga alguna mucosidad dulce, por lo que se convierte en vino”. Luego llega la “ácida”, calificada como segunda alteración “por la que se mudan los principios y se convierte el vino en vinagre”. Y la tercera y última, “la pútrida es la que sigue después de las dos dichas, a la que llamamos corrupción”. En Cadet de Vaux (1803: 10) incluso se define como “el movimiento que se excita en el cubo en que está depositado el fruto, como también en las cubas en que se encierra el licor de las uvas”. Está haciendo referencia a los dos tipos de fermentación fundamentales que experimenta el vino: la *alcohólica* en la vinificación y la *maloláctica* en la cuba.

Vinificación, desgranar o descobajar (hoy *despalillar*), *flogisto* (hoy en desuso), *ácido carbónico*, *ácido acético*, *ácido tartárico*, *areómetro* o *pesalcor* son otros términos que se incorporan al español del vino entre finales del siglo XVIII y comienzos del XX, y que enriquecen la variación diacrónica de esta lengua.

Por otro lado, también observamos la pervivencia en los nuevos textos de las formas tradicionales que conviven con las nuevas, como *cocer*: “cocinaría la fermentación ácida con la adición nueva de otro tártaro” (Cónsul, 2006 [1786]: 34). Lo vemos también en Carbonell

y Bravo, (1820: 124): "... cuando durante el tiempo de cocerse el vino en la tina hay alternativas de frío y de calor..." y también habla de *mostro hirviendo* (Carbonell y Bravo, 1820: 118). *Hervir* es también voz tradicional que se usa como sinónimo de *cocer*: "Este mosto hirviendo imprime el primer grado de calor y añade una porción de mucosidad dulce al mosto..." (Cónsul, 2006 [1786]: 30). Así pues, las voces tradicionales *cocer* y *hervir* no desaparecen por completo y conviven en nuestro corpus con la nueva *fermentar*. Otro ejemplo sería el de "orujo o casca" (Rozier, 1803: 336) o *ácido tartárico / alumbre*.

En los nuevos textos se sigue hablando con frecuencia del *espíritu del vino*: "... de evitar la pérdida de una gran porción de espíritu de vino, de impedir la..." (Carbonell y Bravo, 1820: 124); también está documentado el adjetivo *espirituoso* aplicado al vino, del que se dice, por ejemplo, que es un *licor espirituoso*. ¿A qué se llama *espíritu* del vino? En algunos pasajes de nuestro corpus parece quedar claro que el *espíritu* es el *alcohol* del vino: "...deben producir unos vinos muy espirituosos, supuesto que el azúcar es necesario a la formación del alcohol o espíritu del vino..." (Carbonell y Bravo, 1820: 39). Es otro ejemplo de rivalidad terminológica o doblete culto/popular: *alcohol/espíritu*. Tenemos, por un lado, el saber tradicional y popular sobre el cultivo de la vid, y la elaboración del vino y su léxico, en el que sigue viva la variación diatópica y, por otro lado, el saber científico con las nuevas voces técnicas. Nos encontramos ante lo que en lingüística se llama la variación funcional, pues contamos con la convivencia de un registro popular y un registro culto.

4. Conclusiones

El español de la vid y el vino es una lengua de especialidad muy pegada al territorio. En ella el grado de penetración de la variación diatópica es muy elevado y se manifiesta a nivel internacional, nacional, regional, comarcal y local.

En el español del vino de América se nota la influencia andaluza y canaria en los nombres de las variedades (*negramoll*), en los sistemas de poda (*poda en cabeza*) y en los tipos de depósitos para el vino (*tanque*). También es más permisivo a los extranjerismos, como el galicismo *poda en gobelet*, no utilizado en el español del vino peninsular, que usa *poda en vaso*. El español del vino del norte de España y el del sur tienen su identidad cada uno de ellos y manifiestan diferencias entre sí. El primero está más mediatizado por el francés, con el uso de voces como *barrica*, *buqué*, *terroir*, *delestage*, *coupage*, mientras que el del sur, sobre todo la zona de Jerez, tiene más influjo del inglés, con términos como *sherry*.

Resulta comprensible que haya diferencias entre el español peninsular y el español de América, o que el norte de España tenga divergencias con el sur, o que incluso cada región tenga su lengua particular de la vid y el vino. Es más sorprendente que de una comarca a otras cambien las voces especializadas de este ámbito y, aún más, que lo hagan entre localidades muy próximas o que haya algún municipio con voces exclusivas, como ocurre en Azofra (La

Rioja) con la voz *cólico* o en Aguiano (La Rioja) con el término *palestaca*. Este grado de atomización evidencia que la diatopía es un rasgo muy característico del español de la vid y el vino.

La variación diatópica está presente desde los orígenes mismos de la lengua de la vid y el vino y pervive con el paso del tiempo hasta convivir con la terminología propia del español del vino científico que se incorpora a finales del siglo XVIII, de modo que la variación diatópica es innata a esta lengua de especialidad y permanece con el paso del tiempo.

Por consiguiente, dado el grado de penetración y su carácter innato, podemos concluir diciendo que la variación diatópica es intrínseca al español de la vid y el vino.

Además de dicha variación, en esta lengua de especialidad también está presenta la variación diacrónica y la funcional. Incluso podríamos hablar de otra más, la debida a los distintos modelos y técnicas de cultivo de la vid y la elaboración del vino, según zonas y territorios que también contribuyen a la variación en esta lengua. Podríamos denominarla variación técnica.

5. Bibliografía citada

ALONSO DE HERRERA, Gabriel, 1539 [1513]: *Libro de agricultura que es de labrança y criança y de muchas otras particularidades y provecho de las cosas del campo compilado por Gabriel Alonso de Herrera, dirigido al muy ilustre... arçobispo... Con privilegio imperial nuevamente concedido...* Alcalá de Henares: Joán de Brocar.

ARIAS BLANCO, Manuel, 1992: "El léxico de la viticultura en la Comarca de los Oteros, León", *Tierras de León* 31, 173-189.

BOUTELOU, Esteban, 2009 [1807]: *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*. Facsímil. Extramuros Edición. Colección Vinos y Licores.

BRIZ GÓMEZ, Antonio, 1985: *El léxico de la vid en la comarca de Requena-Utiel*, Valencia: Institució Alfons el Magnànim.

CADET DE VAUX, Antoine Alexis, 1803: *Arte de hacer el vino*, traducido por Manuel Pedro Sánchez Salvador y Berrio, Pamplona: Viuda de Longás.

CARBONELL Y BRAVO, Francisco, 1992 [1820]: *Arte de hacer y conservar el vino con una noticia acerca la fabricación del vinagre*, Barcelona: Dionysos, Antonio Brusi impresor.

CHAPTAL, Jean Antoine, 1807: *L'Art de faire le vin*, Paris: Deterville.

CONDE SOLDEVILLA, M.^a Concepción, 1995: "Léxico de la viticultura en tres localidades riojanas", *Berceo* 129, 41-53.

CÓNSUL JOVE, Francisco, 2006 [1786]: *Memoria sobre el cultivo de los vinos, sobre los principales progresos de la fermentación vinosa y otros conocimientos y operaciones que dan al vino la mayor perfección y permanencia*, editado por Juan B. Olarte, Bodegas David Moreno. Badarán, La Rioja.

COSERIU, Eugenio, 1981: "Los conceptos de dialecto, nivel y estilo de lengua y el sentido propio de la dialectología", *Lingüística española actual* III, 1-32.

ECHAIDE ITARTE, Ana María, 1969: "Léxico de la viticultura en Olite", *Separata de la Revista Príncipe de Viana* 114-115, 147-178.

GONZÁLEZ FERRERO, Juan Carlos, 1985: "Vocabulario tradicional de la vid y el vino en el habla de Toro. Su carácter dialectal", *Anuario Instituto de Estudios Zamoranos "Florian de Ocampo"*, 265-282.

HERNÁNDEZ, Esther, Pedro Martín BUTRAGUEÑO, Rebeca BARRIGA, Violeta DEMONTE, Pilar GARCÍA MOUTON, Rodrigo GUTIÉRREZ BRAVO, Esther HERRERA ZENDEJAS, Isabel PÉREZ-JIMÉNEZ y Julia POZAS LOYO, 2019: "Qué es variación lingüística" en Esther HERNÁNDEZ y Pedro Martín BUTRAGUEÑO (eds.): *Variación y diversidad lingüística: Hacia un campo unificado*, México D.F.: El Colegio de México, 397-464.

HERNÁNDEZ ALONSO, César, y Carmen HOYOS HOYOS, 2001: *Diccionario del castellano tradicional*, Valladolid: Ámbito.

HIDALGO FERNÁNDEZ, Luis, 2002: *Tratado de viticultura general*, Madrid: Mundi Prensa.

IBÁÑEZ RODRÍGUEZ, Miguel, 2019: "El Arte de hacer y conservar el vino de Francisco Carbonell y Bravo: un falso original", *Revista de lexicografía* 25, 219-236.

LACOSTE, Pablo Alberto, José Antonio JURI, Marcela ARANDA, Kaherine QUINTEROS, Mario SOLAR, Natalia SOTO, Jocelyn GAETE y Javier RIVAS, 2010: "Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850): Genealogía del torrontés", *Mundo agrario: Revista de estudios rurales* 10 (20), 1-36.

LAVÍN ACEVEDO, Arturo, Antonio LOBATO SALINAS, Iván MUÑOZ HONORATO y Jorge VALENZUELA BARNECH, 2003: *Viticultura. Poda de la vid*, Boletín INIA 99, Cauquenes, Chile: Gobierno de Chile. Instituto de Investigaciones Agropecuarias, <https://hdl.handle.net/20.500.14001/6975>.

LLANO GOROSTIZA, Manuel, 1973: "Pequeño vocabulario riojano para viñadores y bodegueros" en Manuel LLANO GOROSTIZA (ed.): *Los vinos de Rioja* (Anexo), Bilbao: Induban, 166-173.

MALDONADO ROSSO, Javier, 2008: "Quimera y realidad: El Marco de Jerez durante las comisiones agronómicas de Simón Rojas Clemente y Esteban de Boutelou (1803-1808)" en Jorge

PASCUAL HERNÁNDEZ (coord.): *Bicentenario de Esteban Boutelou y Simón de Rojas Clemente*. Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca. Servicio de Publicaciones y Divulgación. Colección: El Arado y la Red, 65-90.

MARTÍNEZ EZQUERRO, Aurora, 1995: "Aproximación al léxico de la vinificación tradicional en La Rioja", *Berceo* 129, 9-39.

MARTÍNEZ EZQUERRO, Aurora, 2000: "Usos lingüísticos de las actividades vinícolas riojanas", *Revista de dialectología y tradiciones populares* 55 (1), 241-257.

NEBOT CALPE, Natividad, 1988: "Vocabulario del Alto Mijares y del Alto Palancia (Castellón)", *Archivo de Filología Aragonesa* 41, 89-118.

PADILLA MONTOYA, Carmen, 1978: "Útiles empleados en la obtención y conservación del vino de Rioja", *Narria* 10, 12-14.

PÉREZ VIDAL, José, 1988: "La influencia portuguesa en el léxico vitivinícola de canarias", *Revista de dialectología y tradiciones populares* 43, 467-476.

PEYNAUD, Émile, 1996: *Le vin et les jours*, Paris: Éditions Payot & Rivages.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA [RAE], 2014: *Diccionario de la lengua española* (23ª ed.).

RECUENCO CARBALLO, Pedro, 1963: *Vocabulario vitivinícola riojano*, Logroño: Cámara Oficial de Comercio e Industria.

RIBA D'AVE, Raúl, 2014: *Vinos argentinos*, Buenos Aires: Editorial Maizal.

ROLDÁN PÉREZ, Antonio, 1959: "Vocabulario de la tonelería en Jerez de la Frontera", *Estudios de Filología Española*, Homenajes, 43-55.

ROLDÁN PÉREZ, Antonio, 1964: "El léxico de las viñas en Jerez de la Frontera", *Revista de Filología Española* XLVII, 399-420.

ROLDÁN PÉREZ, Antonio, 1965: "Léxico de la bodega jerezana", *Revista de Filología Española* II, Homenajes, 69-89.

ROLDÁN PÉREZ, Antonio, 1966: *La cultura de la viña en la región del Condado. Contribución léxica a la geografía dialectal*, Madrid: C.S.I.C.

ROZIER, Abate, 1797: *Curso completo ó diccionario universal de agricultura teórica-práctica, económica y de medicina rural y veterinaria*, tomo I, traducido al castellano por Juan Álvarez Guerra, individuo de la Sociedad económica de Madrid, Madrid: Imprenta Real.

ROZIER, Abate, 1803: *Curso completo o diccionario universal de agricultura teórica-práctica, económica y de medicina rural y veterinaria*, tomo XVI, artículo vid/viña (pp. 133-262), artículo vino (pp. 292-386), traducido al castellano por Juan Álvarez Guerra, individuo de la Sociedad económica de Madrid, Madrid: Imprenta Real.

SÁNCHEZ GUERRERO, Manuel Felipe, 1986: *El léxico de la vid en el término municipal de Sanlúcar de Barrameda*, Sanlúcar de Barrameda: Delegación de cultura del Exmo. Ayto. de Sanlúcar.

VESPERTINO RODRÍGUEZ, Antonio, 1979: "El léxico de la vid en el occidente de Asturias", *Estudios ofrecidos a E. Alarcos Llorach*, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Oviedo.