

Hermógenes Perdiguero *

Léxico español de útiles del vino

Gracias a los estudios dialectales y etnolingüísticos realizados con profusión durante la segunda mitad del siglo XX podemos encontrar publicaciones que recogen tanto dibujos o fotografías de los objetos y útiles relacionados con el vino como aquellas palabras que en cada lugar se han venido empleando para denominar esos objetos. Aunque estos estudios han sido llevados a cabo con diferentes objetivos y no menor diversidad metodológica, al menos los de orientación lingüística se han guiado por los principios emanados de la escuela o corriente conocida como «Palabras y Cosas» (*Wörter und Sachen*). Esta orientación en la investigación dialectal, surgida a finales del siglo XIX frente a las teorías de los neogramáticos, se basa en la atención que H. Schuchardt, R. Meringer y J. Gilliéron dedicaron al análisis de los útiles materiales de la cultura y del vocabulario relacionado con ellos. De los trabajos seguidos con esta orientación destacan los Atlas Lingüístico-Etnográficos de diferentes regiones de la península ibérica; entre ellos ocupan un lugar especial el de Andalucía (ALEA) y el de Aragón, Navarra y La Rioja (ALEANR).

No queremos en esta ocasión presentar un estudio de este tipo en el cual se recojan los vocablos de los que los hablantes se sirven para denominar los útiles del vino en diferentes zonas con el fin de establecer isoglosas o de comprobar el grado de difusión de determinados útiles y vocablos. Los citados Atlas Lingüísticos y los estudios sobre áreas más reducidas, como el realizado por A. Álvarez Tejedor (1989), permiten observar estos fenómenos lingüísticos de interés tanto para la Dialectología como para la reconstrucción histórica de una lengua, tal y como supo ver el maestro de la Filología Española, don Ramón Menéndez Pidal, quien manifestó, tras su viaje por la provincia de Salamanca, que «*es preciso conocer las múltiples variedades dialectales que aún subsisten en España, y des-*

lindarlas en el mapa para tener una idea del habla viviente que late debajo de la uniformidad literaria»¹.

Ejemplos de esta habla viviente lo encontramos en estudios como el citado de Álvarez Tejedor realizado sobre la provincia de Zamora: el útil para recoger la uva, recibe los nombres de *collero* y *esterquero*, vocablos que no se hallaban documentados, además de los nombres más conocidos de *canasta*, *cesto*, *cesta*, *cuévano*, *talega*, *talegón* y *asnal* (cf. Álvarez 1989: 172-173), relación que podríamos ampliar con otros estudios sobre el léxico vitivinícola de Castilla y León y en los que encontramos que el recipiente de mimbre utilizado para vendimiar se llama *carriego* (cf. Casanova 1994: 87).

Lo que queremos presentar aquí no es más que una pequeña muestra del cambio constante que se produce en las lenguas, cambio que tiene que ver con el progreso tecnológico experimentado en la actividad económica, pero no necesariamente ligado a él.

1. EL CAMBIO TECNOLÓGICO

Una de las ideas de la corriente «Palabras y Cosas» era que, como las palabras acompañaban a las cosas, la aparición de objetos nuevos traía palabras nuevas. En principio se podría aceptar esta idea, pero la lingüística ha insistido en que, aunque tengan que ver unos con otras, objetos y palabras son dos cosas bien diferentes y que, además, son múltiples los mecanismos que regulan la vida de las palabras. Veamos lo que está sucediendo en el ámbito relacionado con el mundo del vino y la lengua española o castellana sin olvidar la idea de Manuel Arandilla de «*que el hombre ve el mundo a través de la lengua y que una cultura, un modo de vida, va siempre ligado a un acervo lingüístico de tal forma que la desaparición de uno de los dos elementos supone como consecuencia inevitable la del otro*» (Arandilla, Arenales, Lara 1982: 11).

Publicaciones como la citada recogen imágenes y palabras correspondientes a una forma de trabajar la uva y de cuidar el vino en la Ribera del Duero burgalesa que, salvo algún caso excepcional, ya ha desaparecido. En *Tiempo de vendimia* se dice que los carros echan la uva en el *lagar*, formado por *paneras* de un metro de espesor y situado junto a la *pila del mosto* (cf. Arandilla, Arenales, Lara 1982: 13).

¹ Carta 11, de 18.10.1903 de Pidal a Unamuno. Cita tomada de la p. 701 correspondiente al artículo de M^a J. Mancho y J. A. Pascual – «Conversaciones entre un misionero y un entomólogo del lenguaje: a propósito de la correspondencia entre Miguel de Unamuno y Ramón Menéndez Pidal», publicado en N. Delbecque y C. de Paepe – *Estudios en honor del profesor Josse de Kock*. Leuven University Press, 1998, pp. 693-703.

En la bodega del Real Sitio de la Ventosilla, no lejos de Aranda de Duero, ahora los tractores descargan la uva en una *tolva* con un *sinfín* o *rosca*, que transporta la uva hasta la *estrujadora* y *despalilladora*, y con una *banda peristáltica hidráulica* que lleva el mosto no a pilas sino a *depósitos* de 30.000 litros con *camisas* para controlar la fermentación. La *báscula* ha sustituido el trabajo del *arromanador*; en lugar de la *viga*, el *husillo* y el *pilón* se emplea una *prensa neumática* que no deshace la piel ni la pipa de la uva y hace innecesario cavar con *mochetas* y *despegar la coza* de la panera posterior para facilitar el paso del mosto hacia la *canaleta* que lo lleva al pilón.

Los *pozales* o *cubillos* y las *pellejas* u *odres* pequeños que servían para llevar el mosto del lagar a la bodega han cedido su paso a los tubos de acero que llevan el mosto a la *sala de homogeneización* para distribuir las partidas y tipos de uva y realizar las mezclas de acuerdo con las exigencias de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen.

En efecto, la forma y los medios de trabajar la uva han cambiado: la fermentación, antes condicionada por las variaciones climáticas, es ahora controlada, regulada e, incluso, adelantada por las *camisas* superiores e inferiores de los depósitos especiales. El enojoso lavado manual de las *cubas* se realiza ahora en un *tren de lavado de barricas*, el trasiego se lleva a cabo por medios mecánicos provocando la *precipitación* de las impurezas; y en una bodega actual encontramos un *dormitorio de barricas*, con *cunas* (antes las cubas se sujetaban con *cabrillas* o *poyos*) y *jaulones* de botellas, e, incluso, un *cementerio de botellas* de cada cosecha para poder comprobar la evolución del vino embotellado. En fin, la *enotecnia* – término incorporado al diccionario académico en 1899 – ha dejado de ser un «*arte de elaborar vinos*» (Casanova 1994: 137) para convertirse en una técnica de profesionales.

Con estos cambios hay, en efecto, palabras que tienden a desaparecer: como ya no se lleva el vino en pellejas del lagar a la bodega se olvida la acepción correspondiente de *tirador*² o de *hacer la tira* y también desaparece la de *alumbrador* «persona encargada de advertir a los tiradores del nivel del *tufo* o gases de la fermentación sirviéndose de la llama del candil». Lo mismo ocurre con *castillo* o «armazón de maderos cruzados empleados en la prensa de la uva» y, lógicamente, también desaparece *marrano* «madero del castillo». Idéntica suerte correrán tanto la voz zamorana *mejedor* «utensilio para remover la madre durante la fermentación» (Álvarez 1989: 181) como aquellas que también fueron empleadas Duero arriba, de las cuales *lagareta*, con las acepciones de «lagar pequeño» y «tolva-zarcera», es sólo un ejemplo.

² Acepción no recogida en el DRAE; el término registrado es *corito* 4. «Obrero que lleva a hombros los pellejos de mosto o vino desde el lagar a las cubas».

2. EL CAMBIO LEXICO

Sin embargo, no sólo perviven los vocablos correspondientes a esos útiles ya desaparecidos en la mente de aquellos que conocieron y/o practicaron la forma artesanal de la elaboración del vino; hay voces que tienen plena vitalidad en la actualidad, bien porque han pasado a formar parte del acervo patrimonial o bien porque han sufrido un proceso de cambio o de especialización tal que nos permite comprobar y mostrar que las palabras tienen vida propia y que siguen unos derroteros en ocasiones coincidentes con los objetos mientras que otras veces siguen derroteros muy dispares.

Un buen ejemplo lo encontramos con las palabras *azumbre* y *cuartillo*. Una rápida consulta a la última edición del diccionario académico (DRAE'92) nos permite recordar que *cuartillo* es la «cuarta parte de un(a) azumbre, equivalente a 504 mililitros» (ac. 2), mientras que *cuartilla* es la «cuarta parte de una cántara» (ac. 2), medida que como se sabe tiene ocho *azumbres*, es decir, poco más de 16 litros (1.613 centilitros).

Aunque el *DRAE* no incluye ninguna marca diacrónica que nos informe de que *azumbre* – voz de origen árabe (<*tumn* «octava parte») y documentada como tal en 1258 según el *DECH* – no se emplea en la actualidad; tampoco nos dice el diccionario académico que esta voz es muy poco conocida en la actualidad. Mayor vitalidad tiene la palabra *cántara*, pero probablemente dentro de no muchos años sea tan desconocida como *cuartilla* «cuarta parte de una cántara» y *azumbre*, octava parte de una cántara.

El mismo camino cabría esperar con la voz, derivada de *cuarto*, *cuartillo*, antes *quartillo* «cuarta parte de una açumbre», tal y como indicaba el Diccionario de Covarrubias de 1611. De hecho esta acepción ha desaparecido porque ahora se entiende por *cuartillo* «la cuarta parte de un litro», medida uniformadora y reductora de la diversidad en aras de la globalización y extendida gracias a la comercialización del vino en botellas de tres *cuartos*.

Siguiendo con los recipientes y medidas empleados para el vino, algo semejante a lo dicho sobre *cuartillo* sucede con *bota*, voz conocida en la actualidad en su acepción de «vasija de cuero para beber vino», acepción documentada en 1400 según el *DECH*, en la misma época en que también se documenta la de «cuba», en especial la usada en los barcos, de donde ha surgido la acepción de «medida de capacidad de las embarcaciones». *Bota* en la acepción de «recipiente grande para el vino» o «tonel» se ha empleado en portugués antiguo y en catalán. En castellano se documenta en el siglo XVIII otra acepción más: «especie de tinaja en que se hacía el vino» (cf. *DECH* s. v. BOTA I).

Si la diversidad de acepciones es reflejo de la versatilidad de las palabras para permitir designar nuevos objetos, la pervivencia de una de ellas tiene que ver

con la necesidad de los hablantes de diferenciar tamaños y materiales de los recipientes, lo cual explica la pervivencia del vocablo *bota*.

No sólo afecta a las palabras la desaparición de un material, sino que también les repercute fenómenos como la moda y la competencia, tal y como podemos comprobar con la voz *odre* «cuero, generalmente de cabra, para contener líquidos, como vino y aceite» que tuvo que luchar en el pasado con otros términos, según nos dice Corominas: «*Aunque cuero, pellejo, boto y zaque le han hecho fuerte competencia, ha sido al menos voz bien conocida en todas las épocas, y heredada por todos los romances, salvo el francés. Su empleo hubo de pasar fuerte crisis en el S. XVI a juzgar por una declaración de J. de Valdés³, pero en tiempo de Cervantes volvía a ser palabra de uso común*» (DECH, s. v. ODRÉ).

Hoy esta voz, como su derivado *odrina*, ha dejado de ser palabra de uso común, al igual que los sinónimos de *odre* –aunque podrían establecerse diferencias por el tamaño – *pellejo*, *pelleja*, términos documentados ya en Berceo y la voz *zaque* (del árabe *zaqq.*) «*odre pequeño*».

3. LOS PRÉSTAMOS LÉXICOS

En esta lucha por la supervivencia también intervienen los nuevos términos procedentes de otras lenguas. Si bien el diccionario académico no incluye ninguna marca lexicográfica para caracterizar el léxico científico-técnico del vino, quienes, como Francisca Bajo (2001), han rastreado en las sucesivas ediciones del DRAE los vocablos que, en mayor o en menor medida, tienen que ver con el vino, señalan, por un lado, que gran parte de este léxico se ha registrado desde el comienzo de la lexicografía y, por otro lado, que ha habido épocas en las que se ha incorporado nuevo léxico al diccionario académico.

Que haya aumentado un 35% el léxico del vino en las seis ediciones del DRAE publicadas entre 1869 y 1936 tiene relación con un resurgir de la enología en España y la innovación en el campo de la química que se produce a finales del siglo XIX, lo cual se refleja en la incorporación en la edición de 1869 de términos como *enología*⁴, *vinificación*, *fucsina* y, en relación con los envases, se

³ «*Odre y odrero...por lo que agora dezimos cuero y botero; a mí, aunque soy mal moxón, bien me contenta el odre, porque no es equívoco como el cuero, pero no lo osaría usar*».

⁴ *Enología* se introduce en 1869 como «arte de elaborar vinos», mientras que *enotecnia* se incorpora por primera vez en 1899 como «conjunto de conocimientos relativos a los vinos»; sin embargo, en la edición de 1925 las acepciones se intercambian pasando a ser la *enotecnia* el «arte de elaborar vinos», definición a la que se añade «y asesoramiento para la organización de su comercio» en la edición del DRAE de 1936.

introduce la *barrica bordelesa* en la edición de 1914. A ese período corresponden también vocablos tomados del francés y que se refieren a recipientes de gran tamaño como *fudre* (<*foudre*) y *bocoy* (<*boucaut*), vocablos conocidos en la provincia de Valladolid según el estudio de Martínez Bretones (1976), y que compiten con voces tradicionales como *tanque* y *cisterna*, de uso extendido, y con otras que parecen ser menos usuales como *moyo* y *pipa*, recipientes con una capacidad de 258 litros (16 cántaras, según Martínez Bretones 1976).

La *tarja* tenía una capacidad de 484 litros (30 cántaras). Esta voz, conocida en Aranda de Duero (cf. Arandilla, Arenales y Lara 1982: 170), es de origen francés (<*taja*) y no tiene que ver con *tarja* «moneda», «escudo» sino con la tablilla para llevar la cuenta del vino que se tomaba en la taberna, según el lexicógrafo francés Oudin, realizando tajos o muescas sobre ella (cf. *DECH*, s. v. TARJA). Es probable que de este uso se pasara a denominar el recipiente, aunque como tal no lo registran las sucesivas ediciones del diccionario académico que, en cambio, si han venido incorporando una acepción de la cual ha salido la frase *beber sobre tarja* con el sentido de «beber vino al fiado» y que cito como muestra de un cultura que ya ha desaparecido: «*Tarja. Se llama también un palo de madera, partido por medio con un encaxe à los extremos, para ir marcando lo que se saca, ò compra fiado, haciendo una muesca: y la mitad del listón se lleva el que compra, y la otra el que vende: y al tiempo del ajuste, se conforman las muescas de uno, y otro, para que no haya engaño en la cuenta*» (*Dicc. de Aut.*).

4. EL USO DE LOS VOCABULOS

En relación con el léxico del vino, el diccionario de la Academia proporciona una información diatópica incompleta pero aceptable; sin embargo, tanto la información diacrónica como la información sobre la realidad de uso de este léxico contiene mayores lagunas. Si, en el caso de *tarja* no creo que haya dudas en que es una voz en desuso, al menos en la acepción relativa a los recipientes del vino y a la tablilla, el hecho de que el *DRAE* no marque como desusadas o arcaísmos muchas acepciones que lo están no nos ofrece garantías sobre el uso o desuso de una acepción, ya que su presencia sin marca lexicográfica no es sinónimo de uso actual.

Otros diccionarios o glosarios elaborados en fechas más recientes pero con la pretensión de recoger, con independencia de su uso, el léxico vitivinícola y convertirse en un diccionario terminológico, tampoco nos ofrecen mucha seguridad al respecto, porque tienden a incluir el mayor número posible de voces sin diferenciar los términos en desuso de los vocablos que se emplean

en la actualidad. Es lo que sucede en el *Diccionario del vino de Castilla y León* de Casanova (1994) donde, por ejemplo, encontramos *pellica* «piel de cabra salada y sin curtir de tres cántaras de capacidad» y *miedro* «medida de capacidad utilizada en León que hacía doce cántaras» junto a *carajillo* «café mezclado con licor».

Sucede esto con frecuencia, tal y como venimos observando, en los nombres relacionados con los recipientes y medidas del vino que corresponden a una elaboración y a una cultura del vino que desaparece. Aunque estas palabras constituyen una auténtica memoria histórica, es necesario que los diccionarios diferencien los arcaísmos y las voces en desuso de las voces actuales con el fin de proporcionar una información más fidedigna de la vitalidad de voces y acepciones. Pero hemos de ayudar a los lexicógrafos en esta tarea atreviéndonos, como he pretendido hacer aquí, a poner en duda la vitalidad actual de algunas voces relativas a los recipientes.

Por otro lado, tenemos que dar cuenta de la pervivencia y uso actual de voces documentadas desde la Edad Media y en varias lenguas romances. Es el francés la lengua en la cual se documenta por primera vez *tonel* (< del fr. ant. *tonnel*, diminutivo de *tonne* «tonel grande») y, según el *DECH*, del francés pasó a las lenguas de la península ibérica, apareciendo «por primera vez en un texto de autor lusitano o gallego, pues en estos idiomas era galicismo aún más antiguo: *tonelcynno ya aparece en el S. XIII en las Cantigas (23.3), y tonoeiro «tonelero» en 1318 en Mestre Giraldo» (DECH, s. v. TONEL).*

La historia del vocablo *barril* no se conoce muy bien, pero con la misma forma aparece en portugués, castellano, catalán, occitano, en francés antiguo y en los dialectos italianos y, como dice Corominas, «quizá venga Francia en todas partes». Emparentada con *barril* se halla la voz *barrica*, difundida también entre las lenguas románicas peninsulares: en textos franceses *barrica* se documenta en el siglo XV, en castellano no aparece hasta 1639 y en portugués es voz reciente, importada probablemente del francés. Pero no me interesa destacar tanto las raíces etimológicas como la relación que se observa en el léxico de los recipientes del vino como reflejo no sólo de ser lenguas hermanas sino también de la afinidad cultural y de la influencia que Francia ha tenido en el cultivo y en la comercialización del vino desde finales de la Edad Media.

El intercambio comercial ha servido, y seguirá sirviendo para el intercambio cultural y también lingüístico. Podremos incidir más en las diferencias o bien destacar las coincidencias entre países y culturas, pero la historia de la cultura del vino y el fluir de sus palabras son un ejemplo del contacto entre gentes desde siempre, a pesar de las fronteras políticas, las rayas o márgenes de los ríos. Felizmente esto no es un inconveniente para la diversidad, puesto que, como dice el refrán, «cada cuba huele al vino que tiene».

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ TEJEDOR, A. – *Estudio lingüístico del léxico rural de la zona Este de la provincia de Zamora*. Salamanca: Universidad de Salamanca, 1989.
- ARANDILLA, M.; ARENALES, R. y LARA, F. – *Tiempo de vendimia*. Burgos: Servicio de Publicaciones del Consejo General de Castilla y León, 1982.
- BAJO SANTIAGO, F. – «El léxico científico-técnico del vino en el DRAE en Bargalló y otros». In *Las lenguas de especialidad y su didáctica. Actas del Simposio Hispano-Austriaco*. Tarragona: Universitat Rovira i Virgili, 2001.
- CASANOVA TODOLÍ, U. de – *Diccionario del vino de Castilla y León*. Salamanca: Amarú Ediciones, 1994.
- COROMINAS, J. y PASCUAL, J. A. – *Diccionario crítico etimológico Castellano e Hispánico (DECH)*. Madrid: Gredos, 1980-1991, 6 t.
- COVARRUBIAS, S. de – *Tesoro de la lengua castellana o española*. 4ª edición. Edición ad litteram de Martín de Riquer. Barcelona: Ed. Alta Fulla, 1998.
- MARTÍNEZ BRETONES, Mª V. – *El léxico vitivinícola de la provincia de Valladolid*. Universidad de Valladolid, 1976. Memoria de Licenciatura mecanografiada.
- RAE – *Diccionario de Autoridades*. Edición facsímil de 1726-39. Madrid: Gredos, 1990.
- RAE – *Diccionario de la Lengua Española*. 21ª ed. Madrid: Gredos, 1992.