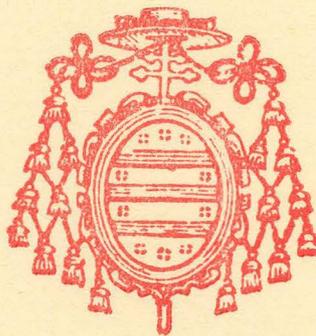


ANTONIO VESPertino RODRIGUEZ

El léxico de la vid en el occidente
de Asturias

Estudios ofrecidos a Emilio Alarcos Llorach, IV.
(separata)



UNIVERSIDAD DE OVIEDO

1979

El léxico de la vid en el occidente de Asturias

por Antonio VESPertino RODRÍGUEZ

Si la sidra es la bebida típica del centro y oriente de Asturias, en la zona occidental, sobre todo en Cangas del Narcea, Tineo y Allande, es el vino. Este vino característico, llamado *vino de Cangas* o *vino de tierra*, es muy apreciado desde siempre en esta comarca, donde la viña es la parcela de cultivo más mimada y cuidada por el labrador. En efecto, la vid es objeto de una minuciosa, intensa y constante atención, que obliga, en parte, a abandonar su cultivo, ya que frecuentemente el campesino no ve compensados sus esfuerzos con una reparadora y abundante cosecha. La labor se hace no sólo ingrata, sino inútil, cuando a la hora de la vendimia, el vino cosechado es tan escaso que no es suficiente para alegrar la vida ruda y depauperada del tenaz y paciente agricultor. Son muchas las horas de trabajo empleadas en el laboreo de la vid, y en la actualidad es también excesivo el costo de la mano de obra que no se ve en modo alguno compensado. Por todo esto es constante la reducción que sufre el viñado en esta región, donde en un plazo de pocos años terminará por desaparecer. Si a esto añadimos la emigración constante de jóvenes hacia la ciudad y el acceso de éstos a puestos de trabajo en las villas cer-

canas, se justifica fácilmente el abandono progresivo del cultivo del viñedo.

El objeto de este trabajo reside en recoger estas ya reliquias del léxico de la vid en Asturias, que si pueden tener un interés histórico, no es menor la importancia que desde el punto de vista léxico ofrecen al estudioso de la lengua. Con la ilusión de recoger unas docenas de voces relativas al viñedo en la zona de Cangas principalmente he escrito estas líneas, como modesta ofrenda por otra parte al que fue mi profesor y al que me inició en el conocimiento de la Historia de la Lengua Española.

1.—*Introducción histórica*

Como es sabido, el cultivo de la vid en el noroeste hispánico se remonta ya a la Edad Media, o quizás a la época romana. Desde la alta Edad Media la documentación sobre la existencia de viñedos en diversas partes de Asturias, sobre todo en el Occidente, es relativamente frecuente. Así sabemos que en el año 857 (20 abril) el rey Ordoño I legó a la Catedral de Oviedo «*in Adalione (hoy Adallón, concejo de Las Regueras) unam vineam et terram... in Onis monasterium S. Eulaliae et unam vineam magnam*»¹ A este respecto escribe A. Huetz de Lempis: «Les documents des monastères de Corias, Belmonte, Cornellana, San Vicente de Oviedo, ainsi que ceux de la cathédrale d'Oviedo, montrent que le seul vignoble important de cette région au Moyen Age est celui de la vallée du Narcea. La vigne est déjà cultivée le long du Narcea au IX siècle: en 889, le monastère de San Esteban de Alava (hoy Salas), près de la rivière, reçoit des «*terras, pomares, vineas, oreo, cupas...*». De même San Salvador de Oviedo possède au X siècle «*secus flumen Narcea unam magnam vineam in medio plano*». La région de Cangas développe rapidement son vignoble sous l'impulsion des moines de Corias. Le récit de la vie des Abbés du monastère permet de situer l'époque où le vignoble prend une grande extension. En effet, Johannis Martinez, élu Abbé en 1138 et mort en 1173, multiplie

(1) Vid. *Gran Enciclopedia Asturiana*, Gijón, 1970, s.v. *vino*.

les vignes et les vergers et son successeur fait planter de nombreuses vignes à la fin du XII siècle. Au cours du XIII siècle, la cathédrale d'Oviedo, qui a également des propriétés dans la vallée, accorde toute une série de contrats de plantation, en particulier Villalaez, Cueres, Sierra, San Cristobal de Cangas»².

Fuera del valle del río Narcea las alusiones medievales a la presencia de vides en la provincia es escasa, frente a las pomaradas y sidra, que son más abundantes. Un texto de 1315 indica explícitamente la importación de vino a la ciudad de Oviedo³, importación que procedía de las viñas de Cangas del Narcea, León y Zamora principalmente. La presencia de vides al este de Oviedo es excepcional.

Durante la Edad Moderna, de los siglos XVI al XIX, los valles del Narcea siguen siendo los más productivos y los que tienen una mayor extensión⁴. La cantidad de vino en esta comarca llega

(2) Vid HUETZ DE LEMPES, A., *Vignobles et vins du nord-ouest de l'Espagne*, Institut de Géographie, Faculté des Lettres, Bordeaux, 1967, pp. 210-211.

(3) En VIGIL, C. M., *Colección histórico-diplomática del Ayuntamiento de Oviedo*, 1889, doc. XCVIII, p. 152 se lee «...que la dicha çibdad non ha cogecha de pan nin de vino para gobierno nin mantenimiento de las gentes que moran y, en la villa et en su alfoz, salvo trayéndolo de acarreo de otras partes...». Para conocer con más detalle el comercio del vino y otros productos en el Oviedo medieval, vid. RUIZ DE LA PEÑA, I, *El comercio ovetense en la Edad Media*, Archivum, Rev. de la Facultad de F.^a y Letras de Oviedo, t. XVI, 1966, pp. 339 y ss.

(4) A este respecto escribe HUETZ DE LEMPES, A., *op. cit.*, pp. 460-61:

«*Le vignoble du Narcea est analogue au vignoble du Navia mais il est plus imporant, puisqu'en 1752 il couvrait 450 ha. Dans la partie aval, les hameaux du Concejo de Tineo situés à proximité du Narcea cultivent la vigne, en particulier Bebares, Castrillo et surtout Soto (paroisse de Santa María de la Barca) qui arrive à produire 4 000 cántaras par an (700 hl)*». Miñano estime que cette abondance de vin est due à ce que la paroisse est bien protégée des redoutables vents du nord. Si l'on envisagé l'ensemble du Concejo, la place de la vigne paraît naturellement assez restreinte. Même en laissant de côté 10 018 ha de terrain rocailleux improductif, la vigne ne couvre que 2,5 % du sol utilisé par les agriculteurs de Tineo. Les céréales et les prairies ont une extension bien supérieure», et la production de vin, 600 à 700 hl, reste incapable de subvenir aux besoins des 1 874 feux, sans compter les 344 veuves et les 91 «menores». Il y a d'ailleurs 20 tavernes réparties sur le territoire du Concejo.

Vers le sud, au contraire, le Concejo de Cangas de Tineo, plus peuplé encore (2 863 vecinos en 1751), a une récolte beaucoup plus importante. La vigne y couvre 350 ha au milieu du XVIIIe siècle, soit un chiffre tout à fait comparable au chiffre actuel. Jovellanos admire en 1795 les magnifiques versants du Narcea couverts de vignobles, dont le meilleur cépage est déjà le *verdejo*. La culture de la vigne est d'ailleurs étroitement limitée à ces pentes et comme à Tineo son extension reste faible par rapport à la superficie totale du Concejo ou même à la surface cultivée. Certaines vignes disposées «à la castillans» sont bien entretenues, mais dans d'autres, «mal cepadas», les intervalles entre

a alcanzar cifras de cierta importancia, así Jovellanos da la cifra de 3.800 hl.⁵ A fines del XIX ciertas enfermedades, como el *oïdium* y la filoxera, han reducido notablemente la producción y la extensión de viñedos en Asturias ⁶.

En la actualidad la repartición del viñedo en el Principado puede verse reflejada de forma ilustrativa en el siguiente gráfico en

les ceps et les bordures des parcelles sont utilisés pour la culture du seigle, alternant avec les fèves. Ainsi à Corias, sur les 231 «hombres de caba», 114 sont «mal cepados». Il y a également dans certains hameaux, des trilles qui montent jusque sur les toits des maisons.

La production totale de Cangas de Tineo peut être évaluée à environ 1 800 hl en 1752; les chiffres donnés un demi-siècle plus tard sont nettement plus élevés; Jovellanos parle de 24 000 cántaras castellanas (3 800 hl) en 1796, et un document de 1802 donne le chiffre de 2 800 hl. Cette dernière description insiste sur l'utilité de la production de vin. Certes elle n'a pas l'importance de celle des céréales, quelque 100 000 heminas de seigle, blé, maïs, millet, «panizo», orge, avoine, complétée par les fèves, les arbejas, ou dans certains hameaux par les pois chiches et les lentilles et, depuis quelques années, par les pommes de terre. Il n'y a pas de cidre sauf à Gamoneda et à Uría où d'ailleurs personne ne l'achète car on préfère le vin. La viticulture permet donc d'éviter de coûteux achats de vin; aussi, à partir de 1796, la vente d'eau-le-vie en faveur de l'hospice d'Oviedo provoque-t-elle une certaine inquiétude car le peu d'argent liquide qui circulait commence à disparaître et la récolte locale de vin est elle-même menacée.

(5) Para más detalles sobre la producción de vino y de sidra en el Principado durante los siglos pasados vid. HUETZ DE LEMPS, A., *op. cit.*, pp. 462-463.

(6) Cfr. HUETZ DE LEMPS, A., *op. cit.*, pp. 521-522.

relación a la situación en el s. XVIII, cifras que aún deben reducirse un tanto:

OVIEDO

	Actual Ha	Ensenada 1751		
		Ha	Hl	Vol.
Allande	31	43	191	376
Boal	12	16	54	374
Candamo		80		
Cangas de Narcea	345	352	1.800	375-376
Grandas de Salime	29	50	312	374
Ibias	110	128	565	376
Illano	51	59	113	
Pesoz	32	52	370	374
S. Martín Oscos	3	17		
S. Tirso Abres		5		
Tapia-Serantes		1		
Teverga		53		
Tineo	28	97	627	374
Villayón	4			

7

2.—*Situación geográfica y límites actuales*

El viñedo necesita unas determinadas condiciones que en nuestra provincia sólo en determinados casos las encuentra. Las precipitaciones y la humedad características de la región constituyen un grave inconveniente para este tipo de cultivo. En consecuencia, las pocas viñas existentes en nuestra provincia se refugian en las regiones más secas y en determinadas depresiones al abrigo de altas montañas, donde las lluvias no exceden de un metro cúbico al año. Este microclima lo encontramos en ciertos valles fluviales

(7) Gráfico tomado de HUETZ DE LEMPS, A., *op. cit.*, p. 917.

del occidente asturiano: Narcea, en la parte superior de su recorrido, y en sus afluentes Arganza, Naviego y Cibeá⁸. En la actualidad el centro de este cultivo está en torno a la villa de Cangas del Narcea. Por ello en toda la región a este tipo de vino se le conoce como *vino de Cangas* o *vino de tierra*.

La extensión de vides ha variado notablemente según las épocas, como ya indicamos más arriba. En 1967 escribía A. Huetz de Lemps: «La vignoble du Narcea est lui aussi un vignoble de vallées intérieures: la partie aval de la vallée n'est pas viticole et la culture de la vigne ne prend un certain développement que dans les paroisses de Barca et de Tuña (commune de Tineo); le coeur du vignoble est constitué par la région de Corias et de Cangas, à un peu moins de 300 mètres d'altitude; vers l'amont, il se prolongue jusqu'à Carballo sur le Cibeá, Blimeda et Cibuyo sur le Narcea. Dans l'immense commune de Cangas, l'opposition entre les hameaux viticoles de la vallée et ceux de la montagne est extrêmement marquée. La vigne couvre au total quelque 8% des terres cultivées (345 ha. de las 82.297 del concejo), mais au tour de Cangas, elle occupe presque entièrement les deux versants de la vallée quelle que soit l'exposition. Sur les pentes souvent assez raides, les ceps sont alignés tous les mètres et les rangées sont séparées par un intercalé à peine plus grand (1,10 m.). Les terrasses sont rares; sur les versants les plus escarpés, chaque cep est planté dans un trou ouvert à coups de barres de fer dans la dure roche quartzitique. Tous les 6 à 8 ceps, des pieux de bois sont enfoncés dans le sol et ils servent de points d'appui aux fils de fer qui guident les

(8) A este respecto nos dice HUETZ DE LEMPS, *op. cit.*, p. 156:

L'existence des vignobles du Navia et du Narcea s'explique par la situation abritée des deux vallées entre de puissants massifs montagneux. A l'ouest, les vents pluvieux déversent leur humidité sur la Sierra de Bobia (1 500-1 600 m) puis redescendent dans la dépression du Navia, où ils ont tendance à s'éloigner de leur point de saturation, avant de trouver le nouveau barrage de la Sierra de Rañadoiro, elle aussi très arrosée. De même le bassin de Cangas est protégé par la Sierra de Rañadoiro à l'ouest et au nord-ouest: elle est encadrée de hautes montagnes sur les trois autres côtés. La carte pluviométrique de González Quijano donne pour cette dépression un total de pluies inférieur à un mètre. L'absence de station dans cette région ne permet pas de donner des indications plus précises sur cet îlot de relative sécheresse. Il est intéressant de noter qu'en juillet et août 1948, Cangas n'a reçu que 42.7 mm alors qu'à Gijón, une des stations les moins humides des Asturies, il tombait 63.2 mm. La carte de González Quijano qui a été établie en partie en tenant compte des contrastes du relief, donne éga-

sarments»⁹. En la actualidad estos límites hay aún que recortarlos más. El viñedo se encuentra hoy circunscrito a estos límites: por oriente desde Arganzinas, Sorriba y Villanueva hasta Carbayo por occidente en el río Cibeja y hasta Bimeda por el río Naviego. Dada la altitud ya no existen vides hasta llegar a Ibias por el SE, y hasta San Emiliano y Murias, allende el puerto del Palo (Pola de Allande). En el concejo de Allande prácticamente ya no hay vino, si exceptuamos las aldeas más allá del puerto del Palo; en el de Tineo es también muy escaso (20 ha. aproximadamente). El hecho de que hayan desaparecido en estos últimos años las vides en Barca, Tuña, etc., puede deberse en gran parte a la polución de la térmica sita en Soto de la Barca; en el concejo de Cangas podemos señalar una extensión aproximada de 300 ha., o quizás menos.

Las viñas, dentro de estos terrenos relativamente secos y de una altura entre 300 y 500 metros, se hallan generalmente orientados al sol, al *solano*, en las márgenes izquierdas de los ríos mencionados, y casi nunca al poniente o al *abesú*¹⁰. En estos valles en las épocas veraniegas de calor, la temperatura es excesiva en ocasiones; se dice entonces que hace *basoiro*, 'calor sofocante, bochorno' lo que puede agostar la cosecha.

Por otra parte, los terrenos en los que se encuentra el viñedo son terrenos poco productivos para otros cultivos, terrenos escabrosos y pedregosos, de piedra *mutsar*¹¹, 'mollar', piedra blanda con hendiduras y rendijas por donde se filtran y adhieren las raíces de las cepas. Estos valles de piedra blanda, *mutsar*, se oponen a los de piedra *ferreal*, muy dura y abundante en *morrillos* y *peneos*.

lement moins d'un mètre à la vallée de Pigüena, au sud de Belmonte. Cependant cette profonde dépression n'est pas viticole, pas plus que la «cuenca d'Oviedo», encore humide et nettement plus froide que la zone littorale.

(9) Vid. HUETZ DE LEMPS, *op. cit.*, p. 156.

(10) Otras formas son *abesú*, *abisiu*; del lat. *avērsus*, 'apartado, opuesto', cfr. cast. *avieso*, *aviesas*; port. *avesseiro*, *abixeiro*, *avessedo*, etc. Vid. COROMINAS, J. DCELC, s.v. *avieso*; MEYER-LÜBKE, W., REW, 821.

(11) Sobre la extensión y vitalidad del sonido /ʃ/ (ts) en Asturias, vid. MENÉNDEZ PIDAL, R., *El dialecto leonés*, IDEA, Oviedo, 1962, pp. 72-74; RODRÍGUEZ CASTELLANO, L., *El sonido ʃ (t-, -ll-) del dialecto asturiano*, en Estudios dedicados a M. Pidal, t. IV, Madrid, 1953, pp. 201-239; etc.

3.—*Tipo de viñedo*

En esta comarca se distinguen dos tipos de viñedo, conocidos con los nombres de *zepa redonda* y *viñeu alambrau*¹². Por cepa redonda se entiende aquella planta cuyos sarmientos no tienen ningún tipo de apoyatura, directamente sus extremos descansan en el suelo. El viñedo alambrado, como su nombre indica, es el que usa un esqueleto o armazón metálico para que los sarmientos, enrollados en *las* alambres, se sustenten, evitando el contacto con el suelo. (Este tipo de viñedo recuerda el que existe en Burdeos, Francia). Otra diferencia fundamental es que la *zepa redonda* es portadora de varios *fiadores*, *cabezas* o *pulgares*, es decir, de varios sarmientos muy cortos, con sólo dos o tres yemas, que se dejan al podar para que de ellos broten los vástagos o *baratones*; todos ellos dan uvas. En cambio, la cepa de *viñeu alambrau* consta sólo de un *pulgar* o *fiador* y de un *baratón* o *ramal*, o sea, de un vástago o sarmiento principal, de unos 20 cms., y que envuelto en el alambre, es el responsable de la próxima cosecha. También en este caso el *fiador* da vino, pero en menor cantidad. El objeto de dejar *fiador* en la viña de alambre es para que éste sirva de *baratón* o *ramal* al año siguiente.

El primer tipo de viñedo parece el natural de climas secos y terrenos *fuertes* 'productivos', y el segundo de terrenos peñascosos y de menor productividad. Como es lógico, pues, en esta zona del occidente de Asturias es escasísima la viña de cepa redonda; suele dar un buen vino, ya que la uva madura mejor al estar más baja, por el calor que se desprende de la tierra. En los viñedos cangueses la plantación de las cepas se hace en *filada* o hileras, median-do una distancia entre ellas de 1,30 metros. En Castilla los pulgares son de mayor longitud, mientras que en esta zona son alarga-

(12) Como es sabido la realización de la vocal final -o es variable en el asturiano occidental; vid. MENÉNDEZ PIDAL, R., *El dialecto leonés*, IDEA, Oviedo, 1962, pp. 54 y ss. y bibliografía que allí se cita; GRANDA GUTIÉRREZ, G., *Las vocales del dialecto leonés*, pp. 27 y ss., en *Trabajos sobre el dominio románico leonés*, t. II, dirigido por Alvaro Galmés de Fuentes, Universidad de Madrid, Seminario de Menéndez Pidal, Madrid, 1962; etc. Transcribo -u cuando es segundo elemento de un diptongo o en proparoxítonos.

dos solamente si el terreno es *fuerte*, 'productivo', y la cepa de vitalidad.

4.—Clases de uva.

Son variadas las clases de uva cultivadas en estos viñedos. La uva predominante es la uva negra, por lo que el vino de la comarca es siempre tinto, si bien hay varias cepas de uva blanca. Tanto en la uva negra como en la uva blanca existen variedades de difícil distinción para el profano. Variedades de uva blanca:

albarín blanco: uva *redondina*, con los racimos pequeños, pero muy *piechos*, muy *zerraos*, muy 'cargados'.

arbillo: uva albilla de hollejo tierno y delgado, muy gustosa.

estra: uva redonda y de racimo alargado, de mal gusto, *desaborida*.

moskatel blanco y *moskatel enkarnau* o *kolorau*: uva blanca o morada de cierto tamaño y sumamente dulce.

tetu de baka, variedad de uva alargada y con los granos gruesos y largos.

Las uvas blancas más sabrosas son las de moskatel y *arbillo*.

Las clases de uva negra más conocidas son:

agudietso: uva redonda en grandes racimos, de mal sabor y de alta graduación; *karga muito*, es muy productiva.

albarín francés o *negro*: uva muy fina y *menudina*.

d'Alicante. Según un informador de El Llano, importada a fines del siglo pasado, cuando la filoxera estuvo a punto de acabar con las vides de la región. Es una uva *tintorera*, de color sangre.

berdeu: uva verdeja, de cierto color verde aún después de madura.

*kaberné*¹³: variedad de uva menuda, de mal sabor y mucha graduación.

karraskín: uva *menudina* y muy ácida.

garnache o *garnacho*, uva garnacha, similar a la de Alicante; ácida y resistente al oídio, de ahí su extensión a fines del s. XIX.

*malbé*¹³: uva *rala*, poco poblada, de mal sabor. Es muy escasa y hoy casi extinta.

menzía, con algunas subespecies a su vez: *pata (de) perdiz*, con el *tálamu* o *táramu kolorau*; *macho*, uva gorda y *rala*, de piel dura y poco productiva; *fema* 'hembra', uva de piel más fina y suave, de menor tamaño.

*mendó*¹³: uva gorda y racimo grande, *desaboríu*, *esmamoniú*, 'de mal gusto'.

negrinas: variedad de uva pequeña, racimos *menudinos* y mal sabor.

negrón: variedad de uva *rala*, propensa a *amiarar*¹⁴, es decir, a perderse cuando está en flor.

Las uvas de mejor *clas* para vino son las uvas en general más pequeñas. En efecto, las uvas gordas dan más cantidad de vino pero de menor graduación, (*mendó*, *menzía*). Las uvas de mayor graduación alcohólica son *albarín*, *karraskín*, *kaberné* y *aguadietso*.

5.—Operaciones sucesivas que median entre dos vendimias

Hasta hace algunos años las *tsabores*, 'labores', que se llevaban a cabo en plantaciones de relativa extensión se realizaban mediante asalariados o jornaleros a las órdenes de un capataz o *kachikán*¹⁵,

(13) La fonética de algunos de los términos señalados parecen indicar claramente su importación, como *malbé*, *mendó*, *kaberné* (cfr. fr. *cabernet* 'especie de viñedo', *cabernais* 'especie de cepa francesa').

(14) Tal vez del lat. *emerare*, 'empapar de agua la tierra, el vino, etc'; cfr. gasc. *amará*, cat. *amerar*.

(15) Voz de origen incierto, vid. COROMINAS, J., DCELC, s.v. *cachicán*.

responsable del estado y cuidado de estas viñas que hoy ya se han dejado *ermas*, 'yermas'. Es frecuente ver hoy antiguos viñedos *escepaus*, o sea, con las cepas arrancadas, y convertidos en praderías, tierras de labor, pinares, etc.

En la actualidad cada propietario se encarga de cultivar su pequeña o pequeñas parcelas.

A continuación paso a describir cada una de las faenas que median entre dos vendimias y que, lógicamente, se repiten cíclicamente.

La primera labor que suele hacerse después de la vendimia es la de *rezebar*, que consiste en *meter kuitu*, es decir, abonar la viña con estiércol. En ocasiones se emplea también abono mineral. El estircol o *kuitu* se deposita no en la raíz de la cepa, ya que con ello se puede matar la planta, sino en un hoyo o *kuevina* que para ello se hace entre dos cepas. El tamaño de la *kuevina* suele ser equivalente al contenido de un cesto o *maniego de kuitu*. Se abren estos hoyos con un *piko* o *pikón*, *pala* y *garabato* 'rastros de hierro con dos o tres dientes y mango de madera', apero de labranza este último de gran uso en las faenas agrícolas. En caso de que exista peña, *pena*, es preciso entonces utilizar la *barra*, 'palanca de hierro'. Una vez abierta la cueva, el estiércol, que a través de la viña debe ser transportado *a kustietsas*, al hombro, se deja caer en ella y se cubre con la tierra sobrante.

La época para recebar o *kuitar* la viña es variable, oscila de Setiembre y Octubre —después de la vendimia— hasta Marzo. Incluso se puede hacer después de podar. Conviene advertir que la viña pobre no *rezebada* durante algunos años, produce un vino de mejor calidad, si bien en cantidad inferior, y viceversa, la viña *fuerte*, productiva, *bien kuitada*, aumenta la producción de un vino de menor graduación.

A continuación se realizan *las podas*, que acostumbran a hacerse en los meses de diciembre o enero, *šineiro*, generalmente por Año Nuevo, y casi siempre en dos fases sucesivas. La primera, llamada *afeitar*, consiste en una poda superficial, o sea, en quitar todo lo sobrante del *baratón viejo*, en dejar los sarmientos bastan-

te recortados. Ya en una segunda etapa propiamente *pódase*, dejando exclusivamente fiador y baratón, los dos únicos sarmientos que darán vino en la próxima cosecha, principalmente el *baratón* o *ramal* que suele enrollarse tenuamente al alambre que le sirve de soporte. Los sarmientos se cortan o podan con *tiseras* sólidas, especiales para estos menesteres. También suele limpiarse la cepa de las protuberancias podridas mediante una pequeña sierra metálica o *serrucho*, llamada también *segote* o *serrote*. Debe evitarse con todo cuidado que el tronco o *tuero* de la planta *esgaze*¹⁶ o *esmoche*, es decir, que se desgaje o abra. Cuando una cepa no tiene ningún tipo de sarmientos se llama *zepa mocha*. La ventaja del *afeitau*, que por otra parte no todos realizan, es que al podar la cepa no *sangra*, no *se desangra*, es decir, no pierde la savia, no se debilita ni empobrece la planta.

Una vez que las vides han sido podadas resta aún recoger los sarmientos cortados, *sarmentar*. Recogidos ya los sarmientos se sacan fuera de las viñas en haces o *cargas* atados con *bilortas* o *blortas*¹⁷ y *blincayos*¹⁸, es decir, con ataduras improvisadas hechas las primeras de retama, ginesta o *siñesta*, y las segundas de *paya* de centeno o *centén*. Posteriormente *kéimanse*. A veces, en cambio, una vez troceados y picados muy *menudinos* al mismo tiempo de podar, se utilizan como abono para la misma viña dejándolos pudrir sobre la tierra.

Dentro de las faenas de la poda cabe aludir también a la renovación de las vides. Cuando una cepa muere, seca, es preciso sustituirla. Esta labor de renovar el viñedo se puede realizar de dos formas, mediante un injerto o con un *sumurguyu*¹⁹. Este úl-

(16) La voz *esgayar*, como la más expresiva *esgazar*, proceden del lat. v. **gallēus*, 'gajo' (cfr. cast. *desgajar*).

(17) También *bilorta*, *belorta*, de origen incierto. DRAE propone el étimo *bis rotŭla*, tomado de Parodi (*Romania*, XVII, pp. 54-55). Corominas, en cambio, parece dudar entre *verōreton* y *bilur*, esta última de posible origen vasco. Cfr. COROMINAS, J., DCELC, s.v. *vilorta*; GARCÍA DE DIEGO, V., *Diccionario etimológico español e hispánico* (DEEH), 1037.

(18) Forma derivada de *vīncŭlum*, 'atadura'. Cfr. COROMINAS, J., DCELC, s.v. *vencejo*. GARCÍA DE DIEGO, V., DEEH, 7181 y 7182 donde registra *vincallo* como forma gallega.

(19) VIGÓN, B., en *Vocabulario dialectológico del Concejo de Colunga*, Madrid 1955, p. 422 registra también *semorguyu*, (cfr. cast. *somormujo*, *somorgujo*); del lat. (*sub*)

timo procedimiento consiste en meter bajo tierra el *baratón* de una de las plantas vecinas aproximadamente por el centro de manera que quede como *plantau*; de esta forma el sarmiento *garra*, o sea, echa raíz y se convierte con el tiempo en una cepa joven productora de fruto, si bien durante pocos años; al cabo de tres o cuatro años muere. Este sarmiento sumergido en tierra se denomina *murguyu*¹⁹, *sumurguyu* o *gabia*²⁰. Más frecuente es la operación de injertar que se realiza del modo siguiente: se corta el *tuero* o tronco de una cepa brava a una altura de 10 cms. del suelo, *fiéndose* con una *nabaya* para introducir la púa de un sarmiento que ha estado sumergido en arena desde la poda y que momentos antes de injertar debe introducirse en agua; luego se ata la púa y el tronco del bravo con una cuerda y *anúbrese*²¹ o se cubre cuidadosamente con tierra. Esta acción de *ensertar* o *ensertoría* se suele llevar a cabo por Pascua aproximadamente.

Después de la poda se realizan una serie de trabajos secundarios consistentes en arreglar el armazón de la viña. Podemos citar entre otros: *estirar las alambres* que sujetan los sarmientos a veces ya floridos; *poner garampones* o grapas clavadas en las estacas para sujetar dichos alambres; modernamente se llaman también *pasadores*; *colocar marras*, alambres que desde tierra sujetan o amarran los *estacones cabezeiros*, es decir, las estacas extremas de cada hilera o *filada*; *poner* o *reponer estacones*, que con un extremo puntiagudo, una vez *queimado* o *embreado*, se clavan en tierra con la ayuda de un mazo o *porro*.

A continuación se realiza una tarea agotadora y que supone un

mergücülus < del adj. *mergus*, 'sarmiento que se mete en la tierra'. Para otras formas peninsulares derivadas de *mergus*, vid. GARCÍA DE DIEGO, V., *Etimologías españolas*, Madrid, Aguilar, 1964, pp. 501-509; cfr. también DCELC, s.v. *somorgujo*.

(20) También se entiende por *gabia* o *garduño* una pala de dientes de hierro muy juntos para extender la arena o la grava. En estas viñas, terrenos casi siempre pedregosos, utilizase a veces para palear la piedra y dejar la tierra. Del lat. *cavĕa*. 'hoyo, jaula'; cfr. esp. ant. *gavia*; cat. *gabia*; port. *gaiva*; en Tras os Montes, *gavia* 'excavación en torno a la vid'. Esta sería sin duda la acepción que tendría antes de pasar a significar actualmente *somorgujo*. Cfr. DCELC, s.v. *jaula*; GARCÍA DE DIEGO, V., DEEH, 1562; MEYER-LÜBKE, W., REW, 1789.

(21) Del lat. *nubilus* > *innūbīlare*, 'nublar, anublar, añublar'. Esta forma influida fonética y semánticamente por *cubrir* dio *anub-ir*, *añubrir*, etc.; vid. GARCÍA DE DIEGO, V., DEEH, 3463.

gran esfuerzo físico: *cabar*, es decir, remover y voltear la tierra arrancando hierbas y maleza, para que se filtre la humedad y así conservar productivo el terreno de la viña. Para este menester utilizábase habitualmente el *garabato*; si hay *pena*, límpiase de maleza mediante la *šada*, 'pequeña azada de forma triangular'.

En el mes de mayo es preciso también *esmamonar*, tarea que se efectúa en dos fases: *escepar*, arrancar en primer lugar las *guías* o *bravos* que de la cepa brotan *a raente tierra*, a ras de tierra, con ayuda de la *šada*; *esmamonar*, quitar en torno al tuero de la cepa los *mamones* o sarmientos inútiles, que además de no dar vino debilitan y esterilizan la planta. Es una labor sencilla, que se realiza comúnmente con los *didus*, 'dedos de la mano'.

Si no *s'esmamona* la cepa puede debilitarse hasta el extremo de no producir fruto. En ciertos casos, para renovar la planta de la vid, puede respetarse un *mamón* para que sea futuro *fiador* en años próximos. Un *mamón*, pues, puede llegar a ser *fiador*. En estas fechas, mes de *maiu*, el racimo ya está nacido, *ta'n flor*. Se sabe, por consiguiente, si la cosecha promete o no ser abundante. *Este añu, si non se malea, bamos a tener muito vino; ai muito vino nazíu*²². Para el nativo el mejor vino es el que ha nacido en abril, como se desprende del siguiente dicho: *el vino de marzo pa'l amo, el d'abril pa mí ya'l de maiu pa'l diablo*.

A finales de mayo y durante el mes de junio, desde San Antonio hasta San Juan preferentemente, se azufran las vides para que no enfermen con lo que ellos llaman *peste blanca* o *zeniza*. El azufre se suele espolvorear sobre las plantas con un fuelle (*fuetse*) o máquina *espulverizadora*. Esta operación ha de hacerse repetidas veces. A continuación debe *sulfatase*, generalmente con sulfato de cobre o *piedra lipe* añadiendo cal viva; la mezcla se hace aproximadamente en las siguientes proporciones: 200 litros de agua llevan 4 kilogramos de sulfato y 2 kilogramos de cal. La razón de añadir cal viva es para que el agua con el sulfato se adhiera más fácilmente a la hoja de la vid y la impregne: *pa qu'el sulfato*

(22) Evidentemente por metonimia se entiende por *vino* no sólo el líquido ya fermentado sino también el fruto que está en la viña, la uva.

s'agarre a la fuea (fueia), pa que pinte la fuea ya no'sbare (= no resbale).

La sulfatación o *sulfatadera* debe repetirse también sucesivas veces. Deben darse dos o tres *manos* cada 15 ó 20 días, teniendo en cuenta que después de sulfatar hay que azufrar nuevamente. Son estas operaciones de cierta delicadeza y que sólo los entendidos pueden llevar a cabo satisfactoriamente, ya que el azufre y el sulfato con el excesivo calor del verano pueden quemar y agostar la cosecha. Desde hace años, al emplear un sulfato pulverizable, el ácido cúprico (40 % azufre y 60 % de sulfato de cobre), más suave que la piedra lipe, es preciso intensificar las *sulfataderas* y *azufraderas*, porque el efecto de aquél dura unos siete u ocho días y el vino corre el peligro de perderse.

Simultáneamente, o en el intermedio de estas faenas, se llevan a cabo otras tareas específicas, como son: *desijuelar*²³, es decir, arrancar hijuelos, retoños y zarcillos; más tarde hay que quitar la hoja en torno al racimo incipiente, cuando ya está a punto de ponerse *cardoso* o *teñiu*, 'cárdeno'. Igualmente hay que *meter rama*, envolver la mata de la vid cuidadosamente en *l'alambre* o soporte. Es de vital importancia que el tiempo sea primaveral o ya veraniego, sin lluvias, ya que *aguas en San Juan kitan vino yá no da pan*. Con las lluvias la flor del racimo *amiárase*, es decir, pudre y se pierde.

Posteriormente también es costumbre *binar*, remover la tierra, cavar superficialmente, con lo que se consigue evitar ciertas enfermedades de la vid, como el *mildíu*, *mildéu* o *meldéu*, y al mismo tiempo limpiar la planta de las *komias*, insectos y gusanos que de ella se nutren o comen. Esta cava superficial, dicen, vale más que una *sulfatadera*. *Si kiés viñeu, kaba temprano (a mano) yá bina zeu*.

Más tarde es preciso *tsebantar el vino*, tarea consistente en la colocación de unos tentemozos de madera, *forketos* o *tenkes*, bien

(23) Como es sabido en ast. existen formas autóctonas como *esfoyar*, *esfoyaza*, etc., pero con la acepción general de 'deshojar las mazorcas del maíz'. En este caso se trata de una creación popular sobre la voz castellana *hijuelo*.

al *ramal* o sarmiento principal, bien al alambre para que los racimos no toquen tierra, evitando así que se pudran, y maduren completamente. Incluso en ocasiones se hace una pequeña excavación o *cuebina* en la tierra con el mismo fin. *Tando'l vino arrastrau non madura, madura más mal, yá pudre.*

6.—La vendimia

De tres a ocho días antes de la vendimia hay que preparar y limpiar los envases que luego van a recibir el líquido elemento para ser trabajado y elaborado hasta que se convierta en vino. En primer lugar hay que *moyar* o *remoyar las maderas* o recipientes que se van a utilizar en lo sucesivo para que *enguden*²⁴ (en Tineo *engoden*) y no filtren el vino que reciban, pues, como es sabido, *las maderas* una vez mojadas, *engodadas*, hinchan y no dejan recalar líquido alguno. Este lavado sirve también para limpiar los envases del *mugor* y suciedad. Cuando los envases *ensugan*, *ensuitan*, *tan ensuitos*, es decir, cuando están secos ya puede procederse a la vendimia. Los envases deben secarse siempre por ventilación o corriente de aire y no al sol, ya que el calor solar *kaltriza*²⁵, penetra *las maderas* y *abinagra* el vino.

El día de la vendimia suele ser uno de los días más alegres y festivos de la vida campesina juntamente con la fiesta del pueblo y el día de la *feitura* o hechura del vino —esta última principalmente para los hombres—. La vendimia es una pequeña fiesta familiar. A fines de setiembre o primeros de octubre generalmente, según haya sido el verano, se procede a recoger la uva de las vides: *por San Kaitano* (7 de agosto) *el razimo na mano*, *por San Miguel* (29 de setiembre) *el vino no tonel*. Para esta ocasión suele llamarse a familiares, amigos y vecinos. Acuden hombres, mujeres y niños. El ama de casa se queda en el hogar preparando un suculento festín, *la šanta*. Algunos hombres esperan en la *bodega* limpiando y aseando el recinto, ultimando detalles. Los demás se dirigen a la viña pro-

(24) Tal vez se trate de una voz expresiva. Desconozco su etimología.

(25) VIGÓN, B., *op. cit.*, p. 97, registra también *caltriar*, 'penetrar por filtración, rezumar'. Sin duda del lat *cauterizare*, 'cauterizar'.

vistos de cuchillos y navajas, cestos y *gošos*²⁶ para la recolección de la uva. Una vez en la viña, y en animada charla, se coloca cada uno en una hilera o *filada* para cortar los racimos, que recogidos en pequeños *cestos* o *cestas* y limpios de hojas y maleza para que luego no amarguen el vino, se vierten o *bázianse* en unos cestos o *gošos* que al hombro son transportados hasta el *carro*. Estos *gošos* o cestos de la uva, que tienen una capacidad aproximada de una *cuepa*, 32,5 litros, es decir unos 40 ó 45 kilos, *bázianse* a su vez en unos envases de madera llamados *bozineras*, *barrikas estambadas*, que se hallan atadas con una larga cuerda o *tsuria* a los *estadoños* o *tornos* del carro, desprovisto en este caso de las *tsadrales* o *kosteiros*. Cuando los envases del carro se hallan totalmente llenos cuando *tan empikaus*, 'llenos hasta el pico', *kárranse*, *akárranse* o *karrétanse* hasta la bodega. Antiguamente el medio de transporte empleado era el *karro del país*, tirado por vacas *šunzidas*, 'uncidas'. En ocasiones, dada la extrema pendiente del terreno, era preciso ayudar a la yunta bien para tirar, *akuartar*, bien para detener y frenar el carro: *kuarta atrás* o *kuarta falsa*. Para *akuartar* o *echar la cuarta falsa* se empleaba habitualmente el *pollín* o *pullín*, animal de carga muy común en esta región. Modernamente se usan otros tipos de transporte: *karro de rayos*, que son más ligeros, tractores, *karrozetas* o tractores de monte, etc. Después de ser transportada la uva a la bodega, se procede a *pisala* o estrujarla. Hasta hace unos años esta labor se hacía *a pía*, pisoteando los racimos un hombre *eskalzo*; hoy se emplea una máquina mecánica estrujadora. Esta acción de *pisar* la uva se realizaba en un *duerno* o *bazía*. Es frecuente también el uso del *pisón*. El *kaldo*, líquido que sale del *pisón*, cae directamente a la tina si el *pisón* se hala sobre ella, o bien desde el *duerno* o *bazía* se transporta a la tina con ayuda del *kacho* y *kaldeiro* para su fermentación. Una vez que el *kaldo* y *magayo*²⁷, 'escobajos del racimo', se hallan en la tina, se espera unos días a que *koza* o fermente. Este período de cocción o fermentación es variable, oscila entre 7 y 15 días.

(26) Formas como *gošo*, *goša*, *gocha*, *goja*, etc. son frecuentes en el noroeste peninsular; del lat. *caudēa* 'cesta', cast. *goja*.

(27) RODRÍGUEZ CASTELLANO, L., en *Contribución al vocabulario bable occidental*, Oviedo, 1957, pp. 374-376, registra también *magayo* con esta misma acepción, y *bagayo* como 'orujo prensado'; para otras formas y acepciones en ast. vid. ZAMORA VICENTE, A.,

Al cabo de tres semanas o más, cuando el vino ya está hecho, *kozíu*, se procede a su envase y trasiego. Esta labor de sacar el vino de la *tina* para las *barrikas*, *bokois*, etc., se denomina *la feitura*. El lapso de tiempo entre la vendimia y la *feitura* es variable; no debe hacerse antes de tres semanas, pues así el vino *asienta* y clarea un tanto; algunos esperan hasta Año Nuevo. No se debe dejar transcurrir mucho tiempo, porque el vino coge gusto y sabor al *tálamu* o *táramu* y sulfato del *magayo*; además el *magayo* seca rápidamente en la superficie y se evapora el vino.

Preparadas *las maderas* para recibir el vino, después de *engudadas* y *ensuitas*, se abre un orificio que la tina tiene cerca de la base y mediante cubos, *canadas*, *dekálitros*, etc. *téstanse* o *atéstanse* (llénanse) las barricas y otros envases. Previamente, como es natural, se cata o degusta el vino abriendo en la parte inferior de la tina un pequeño orificio o *espicha*, mediante un pequeño *táladro* o *tarabietso*, llénase el *kacho* y se paladea entre los asistentes con el natural regocijo y alegría de la ocasión. La *espita* o *espicha* se taponan con un palito puntiagudo llamado *espiche*. La operación de *espichar* se hace habitualmente antes de sacar el vino de cualquier cuba.

La acción de sacar el primer vino, el que está debajo del *magayo* se llama *esmostiar* o *desmostiar* y *mosto* o *mostio* el vino que sale directamente de la tina. En cambio, se denomina *pía* al vino, lógicamente inferior, que se saca del *magayo* una vez prensado. Es obvio decir que ese día todos en la casa beben *mosto*, dándose la circunstancia en ocasiones de ser el *mosto* insuficiente para los presentes. Esto indica la escasez que en ocasiones ha existido o la poca cosecha de algunos labradores.

Tanto el *mosto* como el *pía* salen, naturalmente, revueltos, por lo que es preciso dejarlos *asentar* en los nuevos envases. Hacia marzo el vino se trasiega para limpiarlo de la *borra*, impurezas

Léxico rural asturiano, (Palabras y cosas de Libardón (Colunga)), Univ. de Granada, 1953, p. 128 y bibliografía que allí aparece. Tal vez del lat. *baccacūla*, 'baya pequeña, cápsula del fruto'. Zamora Vicente apunta la posible relación con una raíz *mac-* (*maccare*, 'magullar'. REW., 5196). Para otras formas cfr. COROMINAS, J., DCELC, s.v. *bagal*; GARCÍA DE DIEGO, V., DEEH, 856.

y hezes que se depositan en el fondo de las cubas. De esta forma el vino queda *labrau*, elaborado, purificado y limpio para la primavera y el verano, épocas en las que el nuevo vino calma la sed del labrador en las duras y largas faenas veraniegas.

Frecuentemente del *magayo* o de los residuos prensados se hace un orujo casero de cierta graduación. Se emplea para ello la *kaldera* o alambique casero, que tiene tres partes fundamentales: *bidón*, *kuello* de cobre y *kapucho*.

7.—La prensa

Para estrujar y apretar el *magayo*, de donde sale un vino de escasa calidad, llamado *pía*, utilizábase hasta hace unos años una prensa de madera llamada *prensa de biga* o *tsagar*, y que ya ha desaparecido en toda la región. Son hoy pocas las personas que han conocido este tipo de prensa, de ahí que el léxico referente a la misma haya desaparecido casi en su totalidad. Este *tsagar* constaba de tres partes esenciales:

Biga, gordísimo tronco o viga transversal muy alargado, con un peso superior a los 1.000 kgs. Se hallaba articulada en uno de sus extremos, sujeto a la pared o a otro gran madero o maderos verticales. En el otro extremo de la viga se hallaba el *fuso*.

El *fuso* era un gran huso cilíndrico de madera con una rosca sin fin que hacía que la viga se moviese en sentido vertical. El *fuso* en su parte inferior llevaba una enorme base de forma cuadrada o rectangular, de piedra generalmente, de un peso de una tonelada y sujeta al *fuso* por unos flejes de hierro. Entre esta base de piedra y la viga transversal el huso se hallaba atravesado por una palanca de madera, *volante* o *šugo*, que al ser girada en círculo por un hombre en cada extremo hacía subir o bajar la viga.

Zesta o *pilo*, pilón de madera, cuadrangular o cilíndrico que contenía el *magayo* para ser prensado. Se hallaba situado este pilón bajo la viga y muy cerca del extremo articulado. La *zesta* tenía unos *frakos* o *furakos* en las paredes laterales para verter el

líquido en la base o *soyo*²⁸ de la misma, que tenía una ranura, *morro* o *bozín*²⁹ por donde el *pía pingaba* en una duerna o tinaja.

Una vez que la viga se hallaba elevada en un extremo por el *fuso*, se introducía el *magayo* en el *pilo* y bajo la viga, rellenando los *vanos* o huecos con ayuda de unos *zepas* o *tazos* de madera de forma que la viga quedase sujeta; se elevaba más el *fuso*, subía también la base de piedra, y ambos, viga y huso descendían muy lentamente prensando el *magayo* hasta dejarlo sin líquido alguno.

En la actualidad se emplean unas prensas modernas con *fuso* de hierro, situado verticalmente en el centro de la *cesta*, con uno gran cuerpo de hierro en la parte superior del huso que al descender sobre el *magayo* lo aprieta y estruja.

Los que han conocido las antiguas prensas de viga consideran que éstas prensaban más y mejor que las modernas, si bien más lentamente.

8.—Enfermedades de la vid

La vid es una planta muy delicada, necesita amorosos cuidados para no ser objeto de las enfermedades y plagas que la amenazan. Son, en efecto, muy variadas las enfermedades que en esta comarca puede padecer el viñedo. Se pueden destacar entre otras las siguientes: *zeniza* o *peste blanka*, enfermedad que aparece antes de nacer la uva. Ataca la yema o *potsa*³⁰, el *koku*, oruga que

(28) Del lat. v. **sōlĭum* < del lat. *sōlum*, 'suelo'. Formas como *soyo*, 'tillado de madera, piso'; *soyar*, *ensoyar*, 'tillar, poner suelo de madera' son comunes al occidente asturiano. (Cfr. RODRÍGUEZ CASTELLANO, L., *op. cit.*, p. 184; MENÉNDEZ GARCÍA, M., *El cuarto de los Valles (Un habla del occidente asturiano)*, Oviedo, 1963, I, pp. 145, 240: *soyu*, *suyar*; cfr. también CANELLADA, M.^a J., *El bable de Cabranes*, RFE, Madrid, 1944: *soyar*, 'echar la primera capa de hierba'; *soyau*, 'primera capa de hierba que se echa en la tenada' (p. 342); *ensoyau*, 'el suelo cuando está cubierto de hojas caídas' (p. 184); para otras formas derivadas de *solum*, 'suelo' vid. ZAMORA VICENTE, A., *op. cit.*, p. 89 y bibliografía que allí se cita; cfr. también BAZ, J. M.^a, *El habla de la tierra de Aliste*, RFE, Madrid, 1967, p. 84: *soyau*, *suyau*, *sulau*, etc., 'suelo del carro'.

(29) Del lat. v. **bucceus*, 'de la boca'. Para otras formas hispánicas vid. GARCÍA DE DIEGO, V., DEEH, 1165.

(30) Del lat. *pŭlla*, 'cría del animal'; por extensión pasa a significar también 'pequeño, retoño'; cfr. cast. *polla*, *pollo*, *repollo*, 'retoño de cualquier planta'; *pulular*,

aparece a la flor de la uva y *apintona* o mancha el vino. Se llaman *kabras mochas* a unos insectos que comen la hoja y el fruto; es una oruga que se incrusta en el *ramal* o *baratón* causando unas vejigas o *buéntsigas*. Con esta plaga la vid no produce y la hoja se averruga, *retsuba la fuea*. También se conocen otras enfermedades como el *oídio*, la *filosera* y el *mildiu*, llamado también *mildíu*, *mildeu*, *meldeu* o *mendeu*, hongo que suele aparecer cuando el tiempo *ta de truenos* o *kai un golpatín tando la planta kaliente, tando d'albadiu*.

Reciben el nombre de *komias* insectos en general (*abéas*, *griespas*, *pásāros*) que se nutren de la vid y estropean la uva.

9.—Envases y medidas

Los envases empleados habitualmente para el vino y otros líquidos no ofrecen mayores particularidades léxicas. Así los empleados para estos menesteres son:

bokoi (pl. *bokois*), cubas con una capacidad oscilante entre los 600 y 300 litros. *Barrika*, más pequeña que el *bocoy*, con una capacidad de 200, 100 ó 90 litros. *Barril*, inferior a la barrica, de 60 a 32,5 litros (una *cuepa*), *Garrafón*, garrafa grande casi siempre de vidrio y de diversa capacidad: 4, 8, 12 y 16 litros. Con un carácter más específico en la elaboración del vino podemos señalar los siguientes envases: *tina*, gran vasija cilíndrica, de madera, generalmente de castaño, de roble a veces, que se emplea para la fermentación del vino; su capacidad es variable; se conocen *tinās* de hasta 20.000 litros o más. *Bozinera*, pequeña tina o tinaja de madera que se emplea para el transporte de uva, *magayo* y otros productos. *Pisón*; pequeña tina de madera, semejante a una pequeña *bozinera*, que se utiliza para pisar la uva. Consta de una tapa corredera o *trapa* con unos pequeños agujeros o *frakos* por donde se elimina el *magayo* y el *kaldo* respectivamente. *Duerno* y *bazía*, especie de dornajos de madera, empleados también para la

'empezar a echar vástagos; arag. *pellizo*, 'vástago de un árbol'; gall. *pola*, 'rama desgajada'; extrm. *poya*, 'renuevo de higuera'. Cfr. DCELC, s.v. *pollo*, *pino*; GARCÍA DE DIEGO, V., DEEH, 5269.

matanza del cerdo y salazón de la carne. El *duerno* es más grande que la *bazía*. Se usan ambas para recoger el *kaldo* y echarlo a la tina. Frecuentemente, a falta de *bozineras*, se emplean igualmente *bokois* o *barrikas estambadas*, es decir, sin uno de los dos *tambos*³¹ o tapas laterales. Cuando nuevamente se coloca el *tambo* se dice *tambar*. *Tambei güei la barrika ya kedou mui guapa, komo nueba*.

Todos estos envases reciben el nombre genérico de *maderas*, refiriéndose al material del que están contruídos.

Otro instrumento muy útil en la bodega, y por el que el paisano prefiere beber el vino, es el *kacho*³², cuenco de madera de una sola pieza y de diversos tamaños, generalmente de un litro de capacidad. Esta preferencia de beber por el *kacho* se debe a que, según ellos, el vino sabe mejor por cacharro de madera; además es más difícil de precisar la cantidad ingerida por los buenos amantes de este licor.

Las medidas³³ empleadas para los vinos y líquidos en general son comunes a otras zonas asturianas y de difusión general. Así, con el nombre de *dekálitro* se singulariza el recipiente metálico, de 10 litros naturalmente, y de uso muy corriente en el trasiego del vino. Otras medidas muy extendidas son: la *kuepa*, medida de 32 litros y medio; la *canada*, medida de 4 litros y medio. Es una vasija cuadrangular de madera, de una sola pieza, con *asa* y *bozín*, parte terminal muy estrecha para verter el líquido limpiamente³⁴. Medidas más pequeñas son el *kuartillo*, *kuartiyo*, equiva-

(31) Tal vez del germ. **tappa*, 'tapa, tapón', y cruce con *tambor* (< árab. *tanbûr*), o bien creación onomatopéyica, cfr. gall-port. *tampa*, port. *tampo* (Cfr. DCELC, s.v. *tapa*; GARCÍA DE DIEGO, V., DEEH, 6565, 6566).

(32) Del lat. v. **caccŭlus*, 'olla', comp. *kachos*, 'patatas cocidas'; *kachapo*, 'caja de madera donde el segador guarda la piedra de afilar la guadaña'. Para otras formas similares vid. DCELC, s.v. *cacho I*.

(33) Para una visión de conjunto sobre las medidas populares en Asturias, vid. PÉREZ DE CASTRO, J. L., *Pesos y medidas populares en Asturias*, rev. de Dialectología y Tradiciones populares, t. XXIX, 1973, pp. 179 y ss., especialmente pp. 199-201.

(34) Del lat *canna*, 'medida'. Con este nombre conócese también el recipiente utilizado para *mozer* o *katar*, 'ordeñar' las vacas, si bien en este caso recibe más propiamente el nombre de *zapica*, y suele ser metálica en la actualidad. Este mismo valor tiene en otras zonas asturianas (Cfr. MENÉNDEZ GARCÍA, M., *op. cit.*, I, p. 170; RODRÍGUEZ CASTELLANO, L., *La variedad dialectal del alto Aller*, Oviedo, IDEA, 1952, p. 297;

lente a medio litro escaso; *kuartarón*, es decir, un cuarto del cuartillo; con el nombre de *šarras* se conocen unas vasijas de barro desde dos litros a un cuartillo; cuando equivale a un cuartillo se llama *šarrina* o *puchera*. El *šarro*, en cambio, no se emplea casi nunca para contener o transportar vino. Los *šarros* y *šarras* de barro negro son muy conocidos los fabricados en *Tsamás del Mouro* (Llamas del Mouro), cerca de Javita, en el concejo de Cangas del Narcea.

El vino de Cangas

Es natural que el vino de una zona relativamente húmeda, como la que aquí consideramos, no llegue a una maduración total y que su graduación sea muy inferior a la de los vinos de otras comarcas. La graduación de este vino es variable, de 9 a 11 grados, dependiendo en todo caso de la situación de la viña y del clima de cada estación. Este vino, cuyas virtudes han sido alabadas en diversas ocasiones³⁵, goza de la mayor consideración por parte de sus propietarios, y del que se sienten muy orgullosos. El *vino de tierra* o *de Cangas* era para los habitantes de la región la bebida predilecta y casi única durante todo el año. Hoy está en franca regresión por la escasez y por la presencia de otras bebidas modernas. Este vino, áspero, ácido, agrada en extremo a sus cultivadores, complemento, por otra parte, de una alimentación muy rica en grasas. El vino que más gusta es el que *tien kubier-ta*, el que *tien kuerpo*, o sea, el vino negro, muy oscuro, que supone mayor fuerza alcohólica por haber sido vendimiado muy maduro.

Aún hoy el campesino no se resigna a quedarse sin la preparación de su vino. Por ello, aunque no disponga de la uva suficiente, desde hace algunos años se desplaza a Castilla de donde trae uva para mezclarla con la de su propia cosecha, logrando así un

ZAMORA VICENTE, A., *op. cit.*, p. 130 y bibl. que allí se cita; *zapita* también en Santander, vid. J. PENNY, R., *El habla pasiega, Ensayo de dialectología montañesa*, London, Collec. Tamesis, 1969, p. 254, § 302).

(35) Cfr. HUETZ DE LEMPS, A., *op. cit.*, p. 463.

vino de mayor graduación, aunque de calidad tal vez inferior. Dada la poca graduación de este vino no soporta fácilmente el paso del tiempo. Es frecuente que al *espichar* una cuba el vino esté ya *pasmau, rebuelto*, sin fuerza y sin alcohol; dicese entonces que el vino *non da la kara, non klarea*. Dada la escasez de las cosechas prácticamente no hay venta alguna de estos vinos, ni siquiera al detalle en *chigres* y *tascas*.

Universidad de Oviedo

El natural que el vino de una zona relativamente limitada, como la que aquí consideramos, no llega a una graduación tan alta y que su graduación sea muy inferior a la de los vinos de otras comarcas. La graduación de este vino es variable, de 9 a 11 por 100, dependiendo en todo caso de la situación de la zona y del tipo de cosecha. Este vino, cuyos virtuales han sido ya mencionados en otros trabajos, posee de la mayor consideración por parte de sus propietarios, y del que se tienen muy buenos ejemplos. El vino de tierra de la Comarca era para los habitantes de la región la bebida preferida y así antes de la guerra civil de 1936 se producía en la zona por la escasez y por la producción de otros vinos. Este vino, según se ha visto en otros trabajos, era utilizado para la alimentación por sus partes de sus alcoholizantes. El vino que más gusta es el que tiene la mayor graduación, o sea, el que tiene el mayor contenido de alcohol, que es el que mayor fuerza alcoholica por haber sido vendimiado muy tarde.

Aun hoy el campesino no se resiste a producir sin la propia mano de su vino. Por ello, aunque no dispone de la propia mano, desde hace algunos años se desplaza a Castilla la Vieja para que sus marzales con la su propia cosecha, logrando así un

RODRÍGUEZ VESPertino, A. (1977). El vino de la Comarca de Asturias. *Revista de Estudios Asturianos*, 10, 317-318.

