

EL LÉXICO DE LAS VIÑAS EN JEREZ DE LA FRONTERA *

- ABAJADOR : «sombrero de palma que se coloca encima del mortero que contiene el *arranque*, una vez se le eche el agua caliente».
- ABIERTA DE LA CEPA : «parte del tronco de la cepa donde comienza el nacimiento de los brazos».
- ABOTONAR : «brotar la yema o botón en primavera».
- ABRIR : «manifestar la vid sus flores».
- ABRIR UN CUADRANTE : «cavar un hoyo para reponer la planta perdida o seca. Se hace cuando la viña está ya poblada y se ha perdido una cepa».
- ACODAR : «preparar un sarmiento para poder proceder con él, en su día, a la plantación en acodo».
- AGARRAR : «echar raíces la cepa».
- AGOSTADO : «acción de agostar».
- AGOSTAR : «primera operación de limpieza que hay que hacer al plantar una viña. Se lleva a cabo en el mes de agosto y tiene por finalidad limpiar la tierra de malas hierbas y simientes, rompiendo y desmenuzando el terreno con *azuela* o con *arado de malacate*».
- AGUADERAS : «armazón de palos que sirve para transportar cántaros en las caballerías».

* En *Homenajes. Estudios de Filología Española*, Madrid, 1964 (I) y 1965 (II), tengo publicadas las dos partes complementarias de este trabajo, *Tonelería* (I, páginas 43-55) y *Bodegas* (II, págs. 69-89). En mi *Contribución léxica a la geografía dialectal*, Madrid, 1965, doy una extensa bibliografía sobre esta materia. Quiero, desde aquí, agradecer al erudito conocedor de tantos temas jerezanos, don José de Soto Molina, la amabilidad y saber con que siempre ha atendido y disipado dudas y vacilaciones.

- AGUA NIEBLA : «lluvia más fina que la *agüita caladora* y más gruesa que la niebla».
- AGÜITA CALADORA : «lluvia finísima».
- AHORQUILLAR : «afianzar o asegurar las *varas* de las cepas con *horquillas* para que no se desgajen con el peso de los racimos».
- AHOYAR : «abrir hoyos o *baúles* para la plantación de vides».
- AJO CALIENTE : «comida hecha a base de pan asentado, cortado o pellizcado a mano, que se condimenta con aceite, ajo, sal, y al servirse se le agrega agua caliente y pimientos cortados a tiras» || Cf. Cuestionario ALEA, 674.
- ALAMADURAS : «tierra de *buhedo* en que aparecen restos de antiguas construcciones».
- ALAMBRADO : «cerca de alambres».
- ALBARIZAS : «terrenos calcáreos, compactos y gredosos, que se distinguen por su color claro o albo. Mal llamadas las *afueras* —pues no todas las *afueras* son albarizas—; es terreno de primera calidad».
- ALBERO : Véase ALBARIZAS.
- ALBILLO : «especie o variedad de uva blanca».
- ALINEAR : «formar líneas las vides al plantarlas».
- ALMIJAR : «explanada descubierta, con orientación al mediodía, que suelen tener las casas de las viñas y en donde se solea la uva antes de pisarla».
- ALOMAR : «levantar cavando lomos de tierra para formar los cuadros de las vides».
- ALLANAR : «poner llana o igual la superficie de la viña. Se hace una vez se haya esponjado el terreno con las lluvias de otoño e invierno que deshacen los grandes terrones de la superficie».
- AMARRAR PALOS : «atar a un tutor o *rodrigón* los brazos de la cepa para evitar que los vientos la desgajen. Esta expresión se usa más que la de *amarrar los pulgares* y menos que la de *amarrar verdes*».
- AMARRAR LOS PULGARES : Véase AMARRAR PALOS.
- AMARRAR VERDES : Véase AMARRAR PALOS.
- AMO : «nombre que dan los braceros de la viña y obreros de la bodega al dueño de la propiedad» || Cf. Cuestionario ALEA, 530.
- AMORRONAR : «arropar con tierra el injerto de yema».
- ANGARILLAS : «especie de jaula de madera, más ancha por arriba que por abajo, que sirve para transportar las uvas en la vendimia».
- APALEAR : «mezclar y remover los racimos de uva dentro del lagar para mejor efectuar la pisa».
- APISONAR : «triturar o machacar los racimos con *pisones*».

- APLOMADA : «dícese de la uva cuyo color tira a verde grisáceo».
- APORCADO : «abrigado de las cepas».
- APORCADURA : «montón de tierra con que se abrigan las cepas y que procede de las piletas o lomos deshechos después de las primeras lluvias».
- APORCAR : «amontonar, en invierno, determinada cantidad de tierra alrededor del tronco de la vid para resguardarla de las heladas».
- ARADO MALACATE : «tipo de arado con el cual se hacía la agosta».
- ARANZADA : «medida de superficie usada para las viñas».
- ARENAS : «tierras de color amarillento, más o menos rojizas por el óxido de hierro, de formación suelta o arenosa, si bien no exactamente lo que se entiende por arena suelta».
- ARGULEMA : «nudo donde nace la yema».
- ARRANCAR : «quitar la cepa».
- ARRANCAR DE PATILLA : «quitar la cepa de raíz».
- ARRANQUE : Véase AJO CALIENTE.
- ARRENDAR : «alquilar».
- ARRIERO : «hombre que lleva las angarillas».
- ARROPAR LA INJERCIÓN : «cubrir de tierra el injerto».
- ASEAR LA CEPA : «limpiar la cepa arrancando con la mano y radera toda la cáscara vieja, seca o podrida, huevecillos de insectos, etc.».
- ASENTAR : «allanar la superficie de la viña».
- ASERPÍA : «pileta cuadrada, con cuatro lomos de tierra, formada alrededor de la cepa para retener las aguas de lluvia».
- ASERPIAR : «abrir *aserpias*».
- AZADA : «instrumento con el que se abren los *cajones*, de lámina ancha y cabo recio y muy inclinado hasta formar ángulos de 50° con la cuchilla».
- AZOLETÓN : «pequeña azada que llevan los capataces de viña para corregir cualquier defecto en las labores de los obreros».
- AZUFRAO : «acción de ahumar con azufre las vides para prevenir muchas enfermedades».
- BAJEAR EL VIENTO : «estar flojo el viento queriendo entrar y acabar con el existente».
- BAJO : «terreno fangoso».
- BARBADO : «sarmiento ya enraizado —es decir, con raíces—, dispuesto para la plantación».
- BARBAR : «enraizar el sarmiento».
- BARBAS : «raíces que nacen en la cepa del país, impidiendo que engorde el *patrón*».

- BARBÓN**: «cepa nueva» || «sarmiento plantado en el vivero para que eche raíces» || «sarmiento con raíces que nace casi de la raíz de la planta».
- BARRA**: «palanca o eje de hierro, terminado en cruz por su parte superior y en punta por la inferior, que se usa para plantar los sarmientos una vez hecho el *marcado*».
- BARROS**: «tierras de color pardo, más o menos oscuras, compuestas de depósitos de descomposición orgánica; dan abundantes mostos, aunque no limpios y finos».
- BASTARDEAR**: «degenerar, echarse a perder las castas o variedades de las vides cultivadas».
- BAÚLES**: «hoyos o cuadrantes de un metro cúbico donde se echa estiércol. Se abren en el centro de cada cuatro cepas».
- BEBA**: «variedad de uva, gorda pero no uniforme en su tamaño, ovoidea, basta, pero jugosa y algo ácida».
- BIENTEVEO**: «construcción provisional hecha en la viña, generalmente en la parte más elevada o estratégica, desde donde el *viñadero* ahuyenta a los que quieren robar uvas. Está formada por una empalizada o cañizada cubierta de hojarasca seca y puesta sobre altos palos para darle elevación y dominar el horizonte».
- BINA**: «cuarta labor que se hace a las viñas; se corta y asienta la tierra con la azada varias veces hasta que queda compacta».
- BINAR**: «comprimir, apretar, asentar la tierra para que no quede ahuecada».
- BLANQUEAR**: «pintar las cepas con cal o yeso blanco para prevenir enfermedades» || Cf. Cuestionario ALEA, 590.
- BOCA**: «hoja larga, estrecha y delgada de la hoz de podar con la que se cortan los sarmientos».
- BOTÓN**: «hinchazón que denota la futura *yema*» || «yema».
- BRAZOS**: «sarmientos gruesos que nacen de la *cabeza*».
- BUEN CERNIDO**: «abundante fecundación».
- BUEN DESPOJO**: «abundante fecundación».
- BUHEDO**: «tierra áspera, negra, muy fértil, compuesta de una mezcla de albarizas, barros y arenas; ocupa las cañadas y faldas de las colinas de albariza; los calores del verano producen en ellas enormes hendiduras».
- BURRERO**: «obrero último de la fila».
- CABERNET**: «clase de vidueño, muy rubio».
- CABEZA**: «parte del tronco de la cepa donde comienza el nacimiento de los brazos».
- CAÍDA DE LA HOJA**: «deshoje natural de la vid».

- CAJONES : «hoyos que se cavan en la viña para en ellos plantar la cepa».
- CAJUELA : «taladro hecho en el patrón donde encajará la yema, en el injerto de yema».
- CALITA : «trozo suelto del racimo con unas cuantas uvas».
- CAMADA : «anchura o separación que media entre las cepas de una viña, es decir, el espacio entre liño y liño».
- CANASTA : «cesto redondo y ancho de boca, hecho de mimbre, caña o varetta de olivo, empleado en la recolección de la uva. Aproximadamente tiene capacidad para una arroba de uva».
- CANASTO : «cesto redondo, de boca ancha, de mimbre o caña, usado para recoger el rebusco, llevándose al brazo» || «colador que se pone en la *piquera* para impedir que el mosto arrastre el *hollejo*».
- CANUTO : «parte del sarmiento entre dos nudos o yemas».
- CAÑOCAZO : «casta de uva» || vidueño de hojas peludas y amarillentas, fruto muy dulce, redondo y dorado, hoy día casi eliminado su cultivo por su acentuada predisposición a *estar corrido*».
- CAPACHA : «canasto hecho con pleita».
- CAPACHO : «disco tejido de esparto, sin asas, con vuelta y orificio en el centro, en el que se vacían las *tinetas* y *canastas* de uva para que, expuestas éstas al sol, se soleen en los almijares de la viña; su diámetro es de casi un metro y puede contener una arroba de racimos que rinden aproximadamente 7 litros de mosto».
- CAPATAZ : «obrero jefe de los que trabajan en las faenas de la viña, a cuya vigilancia quedan encomendadas todas las labores del cultivo de la vid».
- CAPATAZ DE CORBILLO : «obrero que eventualmente, en la viña, durante la vendimia, vigila la corta de la uva y organiza el acarreo de las canastas al almijar, porque el capataz está en el lagar dirigiendo las faenas de la pisa».
- CAPIROTE : «trozo mal labrado de las viñas».
- CARAJO A LA VELA : Véase JUAN DE LA VIÑA.
- CARAJOTE : Véase JUAN DE LA VIÑA.
- CARRETADA : «medida de capacidad equivalente a unas sesenta arrobas».
- CASA LAGARES : «local en el edificio de la viña en el que existe un lagar y donde se efectúa el pisado y prensado de la uva».
- CÁSCARA : «corteza superflua que hay que quitar para evitar que sea el cobijo de parásitos y hongos».
- CASERO : «persona al frente de la casa de la viña; nada tiene que ver con el capataz : es cocinero, limpia, etc.».
- CASILLAS : «baúles, hoyos».

- CASTELLANO : «variedad de uva».
- CASTELLANO GARRIDO : «variedad de uva».
- CASTEÑUELA : «planta perjudicial que daña considerablemente las viñas porque sus raíces taladran las raíces de las cepas» || CYPERUS LONGUS L.
- CASTIZA : Véase ESQUILMEÑA.
- CASTRA : «acto de *castrar*».
- CASTRAR : «quitar a la cepa los tallos, yemas y sarmientos tiernos que no son fructíferos o que han salido en la garganta de la planta o en mal sitio de su cabeza; así se deja a la cepa libre de chupones y se favorece el vigor de los buenos sarmientos» || Cf. Cuestionario ALEA, 1106.
- CATANA : «pan, aceite y vinagre» || Véase VINAGRILLO.
- CAVABIEN : «labor consistente en romper o deshacer las piletas y lomos abiertos en la labor de *aserpiar*».
- CAVA LLANA : Véase GOLPE LLENO.
- CAVADOR : «obrero que cava las viñas».
- CAVAR : «trabajar la tierra».
- CENCERRILLO : Véase REBUSCOS.
- CENCERRONES : Véase REBUSCOS.
- CENIZO : «nombre que se le da al Oidium (*Uncinula Necator*); produce una mancha más o menos oscura en el sarmiento y un polvillo en la uva que lo agrieta y pudre».
- CEPA : «planta leñosa, sarmentosa, de cuyo fruto —la uva— se obtiene el vino» || «tronco de la vid». Nunca se dice en Jerez vid, sino cepa. VITIS VITIVINIFERA L.
- CEPA ABIERTA : «cepa seca».
- CEPA CARRASQUEÑA : «cepa endeble».
- CEPA CON CORAJE : «vid frondosa».
- CEPA ESQUILMEÑA : «vid que produce mucho fruto».
- CEPA DE PALOMINO BASTO : «vid que nunca llega a madurar».
- CEPA VIRGEN : «planta sarmentosa parecida a la vid».
- CEPORRO : «cepa grande».
- CERNIDO : «efecto de cerner la vid, es decir, de caer la flor y quedar el fruto» || Cf. Cuestionario ALEA, 1108.
- CERNIDURA : «cisco menudo que se obtiene de los sarmientos de las vides cuando se podan las viñas; es de fácil combustión, no produce humo y, por ello, se usa para el brasero».
- CERRILLO : «planta perjudicial, parecida al lastón».
- CIGARRÓN : «insecto dañino que come los tallos de la planta, nunca las uvas».
- CISCO : Véase CERNIDURA.

- CLOROSIS : «enfermedad de la cepa que se traduce por la coloración amarilla de sus hojas».
- COCHINA : Véase MARRANA.
- COGOLLO : «hojas de palma usadas para liar el injerto».
- COLODRILLO : «cabeza de la cepa».
- COLONO : «labrador de alguna heredad de viña por arrendamiento; vive en ella».
- COLOR DE ORO : «tonalidad que indica sazón o madurez en la uva».
- CORAZÓN : «parte carnosa o jugosa de la uva».
- CORAZÓN DE CABRITO : «variedad de uva de forma entrelarga».
- CORAZÓN DE LA LEÑA : «parte interna del sarmiento o de la cepa por donde circula la savia».
- CORRENTINES : «*gavias* naturales hechas por las aguas de lluvia».
- CORRIDO : Véase ÉSTAR CORRIDO.
- CORTA DE LA UVA : «operación realizada desde finales de agosto hasta mediados de septiembre, consistente en separar los racimos de la cepa según su grado de madurez».
- CORTAR : «hendir la cepa al podarla; estos cortes hay que pintarlos con sulfato de hierro» || «arrancar la cepa del viñado».
- CORTAR LOS MAMONES : «arrancar los hijuelos o retoños que nacen de las raíces de las cepas».
- CORTAR LOS VERDES : «cercenar los sarmientos».
- COSTERO : «obrero de la viña, destacado por sus compañeros para ir periódicamente a la ciudad llevando y trayendo ropa, tabaco, comestibles, etc.».
- COSTO : «pan y menestra —garbanzos, aceite, vinagre...— que diariamente el *costero* lleva a la viña desde la ciudad».
- CRUZ : Véase CABEZA.
- CRUZADOS : «domos formados por la tierra que se extrae al hacer la pileta y que constituyen los cuatro lados de ésta».
- CUADRA : «lugar para los mulos».
- CUADRANTE : «hoyo en el que se planta un sarmiento».
- CUARTELAR : «distribuir el terreno en partes, en cada una de las cuales se plantan distintos vidueños para observar cuál da más fruto».
- CUBETA : «cuba pequeña usada en la viña para sacar agua del pozo».
- CUEIGA : «acto de colgar la uva para consumirla mucho después de haber sido recolectada».
- CULILLO : «cerco más o menos marcado que suele rodear el punto de inserción de la uva en el pezón» || «pequeño agujero que resulta en la uva por la separación del pezón».

- CHAPÓ : «sarmiento que crió la uva el año pasado y descansa este año».
- CHASSELAS : «casta de vidueño más oscuro que el *cabernet*».
- CHATA : «acción de abrir hoyos o piletas en torno a las cepas».
- CHATEAR : «labor antigua que consiste en hacer los lomos entre dos obreros, de forma tal que uno hace —de los cuatro lomos de la pileta— dos contiguos, y el otro obrero los dos restantes».
- CHAVEILLA : Véase ZAGAL.
- CHICHARRA : «insecto dañino que come la uva verde pero no en agraz».
- CHIQUILLO : Véase ZAGAL.
- DAR DE MANO : «dejar de trabajar, descansar».
- DEPÓSITOS DE MOSTO : Véase POCEJÓN.
- DERBARBAR : «cortas las *barbas*».
- DESBRAGADURA : «hoyo o cava profunda hecha en los pies de la cepa para que recoja el agua de lluvia y conserve la humedad».
- DESBRAGAR : «desbaratar la tierra amontonada alrededor del tronco de la cepa» || «dejar al aire el *patrón* injertado para cortarles los *mamones*» || «cortar las *barbas*».
- DESCABEZAR : «cortar los sarmientos a la altura conveniente para que sólo broten las yemas necesarias para la formación futura de la cepa».
- DESCASCARAR : Véase ASEAR LA CEPA.
- DEFONNDAR : «cavar profundamente la tierra mezclando la de abajo con la de arriba; se hacía con *arado de malacate*».
- DESGAJAR : «arrancar violentamente los *gajos* y sarmientos de la cepa».
- DESGANGE : Véase YEMA MONTADA.
- DESGRAMAR : «extirpar la grama».
- DESHOJAR : «quitar las hojas que den sombra al racimo».
- DESMAMONAR : «quitar los *mamones*».
- DESNIEJAR : «cortar los *nietos*».
- DESPALILLAR : «separar de la uva el escobajo cuando se procede a la pisa de aquélla; se consigue, según los técnicos, adelantar la época de clareo del mosto, mayor viveza de colorido y mejor fermentación».
- DESPOJO : «efecto de cerner la vid, es decir, de caer la flor y quedar el fruto».
- DESTALUZAR : «descargar la cepa de ramaje».
- DESTERRONAR : «deshacer los terrones de tierra» || Cf. Cuestionario ALEA, 1052.
- DESTETAR : «cortar los *mamones*» || «cortar los mugrones por la parte que se comunican con la cepa madre» || «cortar la cabeza del *patrón* injertado en yema».
- DESTRIPATURRÓN : «jornalero que cava o ara la viña».

- DORADA : «dícese de la uva que comienza a madurar».
- ÉCHAR UN CIGARRO : «descansar por breve tiempo, en las viñas o en las bodegas, para tomar un bocado, echar un trago o un cigarro».
- ÉCHAR UNA PALMA : «amarrar la yema injertada, por medio de tres anillas de palma —la última a unos 40 centímetros del suelo—, al *rodri-gón* para evitar que el viento la desgarre».
- ÉMBRAZAR LA CEPA : «formar la cabeza de la cepa de la cual parten los brazos».
- EMPARRADO : «lugar cubierto de parras».
- EMPARRAR : «formar un emparrado».
- ENCAÑAR : «poner *rodrigones* a los sarmientos para mantenerlos sobre la superficie del suelo».
- ENRAIZAR : «echar raíces, *agarrar*».
- ENTRELIÑO : «árbol que se planta en el centro de dos liños».
- ESCALA : «caña que sirve para medir la distancia entre los *tientos*».
- ESCARABAJILLO : «insecto dañino que devora los pámpanos».
- ESCOBAJO : «parte leñosa del racimo, desprovisto ya de las uvas».
- ESCOBILLA DE TOMILLA : «usada para barrer el lagar».
- ESPALILLAR : «quitar los palillos o *escobajo* a las uvas».
- ESPILLA : «medida arbitraria, de caña, madera e hierro, que indica la profundidad a que hay que plantar los barbados».
- ESPOJO : Véase DESPOJO.
- ESQUILMO : «fruto que se obtiene de la vid».
- ESTACA : «cepa joven de dos o tres años» || «cepa sin brazos por haberse secado, pero verde de la cabeza hacia abajo : la cepa mete entonces por donde puede» || «soporte en la pared para colgar la *cabacha*».
- ESTADALES : «medida divisoria de la aranzada».
- ESTAMBRITOS : Véase ESTAMBRES.
- ESTANCIA : «habitación o lugar para los bueyes».
- ESTAQUILLA : «nuevo sarmiento de la cepa» || «sarmiento para plantación» || «primer sarmiento que produce, al segundo año de plantado, el sarmiento; se utiliza para *barbón*».
- ESTAR EN AGRAZ : «dícese de la uva que no ha llegado a madurez perfecta».
- ESTAR BARBADO : «dícese del sarmiento recién plantado que echa sus primeras raíces».
- ESTAR BAULANDO : «abrir baúles».
- ESTAR CIRNIENDO : «dejar caer la flor y conservar el fruto» || Cf. Cuestionario ALEA, 1108.

- ESTAR COCIÉNDOSE : «dícese de la uva que, dejada en el lagar mucho tiempo sin pisarla, comienza el mosto a fermentar, aun en grano».
- ESTAR CORRIDO : «aplícase al racimo que está muy claro porque han sido mal fecundadas sus flores».
- ESTAR ENCHARCADO : «dícese del terreno fangoso».
- ESTAR DE ERÍA : «dícese del trozo mal labrado de las viñas».
- ESTAR PINTÁNDOSE : «aplícase a la uva que empieza a colorearse».
- ESTAR DE VIROTE : «dícese de la yema que va a producir racimos este año».
- ESTERCOLAR : «abonar la viña con estiércol, que se deposita en los baúles o casillas».
- ESTERILLA : «faja de pleita de esparto, de 12 cm. de ancho por 25 m. de largo, con la que se rodea y envuelve la masa de uva pisada de que se forma el *pie*».
- ESTERÓN : «pieza de pleita de esparto rectangular».
- ESTRUJADORA : «máquina para prensar la uva, usada algunas veces en vez del pisado».
- EXTENDER : Véase CAVABIEN.
- FALCA : «parte del lagar que rodea la tarima, de unos dos pies de altura, dispuesta con cierta oblicuidad».
- FIEL : Véase CABEZA || «punto, del sarmiento recién plantado, del que parten los brazos que en lo sucesivo deben formar la cabeza de la cepa».
- FILOXERA : «parásito parecido al pulgón y a la cochinilla, terrible por los estragos que causa en las raíces y hojas de las cepas, reduciéndolas a polvo de color oscuro».
- FOGARADA : «fuertes calores y sofocos de la tierra, que suceden a una abundante lluvia».
- FOGARÍN : «habitación con chimenea, donde los obreros se secan y descansan» || Cf. Cuestionario ALEA, 595.
- FONDO : «tarima del lagar».
- FORMAR LA CEPA : «dar a la cepa la forma que se desee, mediante poda u otros medios».
- FRUTO : «*esquilmó*».
- GAJILLO : «ramificaciones del racimo con unas cuantas uvas».
- GAJO : Véase CALITA || Cf. Cuestionario ALEA, 1118, pero en el sentido de *escobajo*.
- GAÑANÍA : «lugar o habitación de las personas».
- GAVIA : «surcos abiertos en las viñas para que en ellos escurran las aguas llovedizas de los lomos».

- GAVILLA : «hacecillo de sarmientos atados entre sí, o de otra leña menuda».
- GAVILLERA : «lugar donde se guardan o hacinan los sarmientos para que se sequen».
- GOLPE LLENO : «labor cuyo objeto es impedir el endurecimiento de la tierra; se efectúa cavando hacia adelante —a una profundidad de 18 centímetros— y allanando hacia atrás después».
- GOLPE Y RAJO : «labor extraordinaria —complementaria— después del *golpe lleno*, practicada con la azada, que se clava fuertemente en tierra para rajar o hundir la capa superficial de ésta, arrancando plantas parásitas, hierbas, raíces, etc.».
- GOLPE Y RECALO : «nuevo golpe de azada con el que se arranca la tierra que no se logró arrancar en el primer golpe».
- GOTA DE MOSTO : «jugo de la uva».
- GOTEAR : «dejar caer gotas».
- GRAMA : «hierba dañina» || *Panicum Dactylon* L.
- GRANUJA : «uva desgranada y separada de los racimos».
- GREDA : «tierra blanca y pegajosa».
- GREÑUELA : «cepa joven de dos o tres años».
- GUARDA LA VIÑA : Véase VIÑADERO.
- GUÍA : «tallo que sostiene los racimos».
- HACER UN PIE : «amontonar alrededor del *husillo* la masa obtenida al pisar la uva; tiene forma cilíndrica».
- HAZA : «posesión de más de una obrada; se usa en otros cultivos de Jerez, pero no en la viña».
- HECHA PASA : «dícese de la uva que, por exceso de sol, se encuentra seca, pero no lo suficiente como para ser considerada *pasa*».
- HIJUELA : «acequia secundaria que introduce el agua en la posesión».
- HOCES DE PODAR : «instrumento usado para la poda».
- HOCINO : «hoz de podar pequeña».
- HOLLEJO : «pellejo de la uva, al que se debe el principio colorante del vino».
- HOMBRE DE CAMPO REDONDO : «dícese de la persona que conoce todos los cultivos por haber trabajado en ellos».
- HOMBRE MANO : «obrero de la viña que va a la cabeza de la fila y marca la norma para el trabajo de los demás».
- HORQUILLA : «caña o palo de pino utilizado para sostener las varas de la cepa y los racimos».
- HORQUILLAR : «poner *horquillas* a las varas de la cepa para que no se caigan con el peso de los racimos y desgajen las otras ramas».

- HORQUILLERO** : «lugar donde se guardan las *horquillas*; generalmente en montones y lugar abierto».
- HOYO PARA ESTIÉRCOL** : Véase BAÚLES.
- HUESO** : «pepitas o semillas de la uva».
- HUEVECILLO** : «sitio de donde nacen las raíces».
- HUNDIDO** : «sarmiento acodado».
- HUNDIR** : «acodar, enterrar un sarmiento dejando fuera su extremidad». (Era un sistema, hoy en desuso, para reponer las *marras* : se cogía un sarmiento largo de otra cepa, se hundía en tierra y se sacaba por la pileta donde estaba la marra. Hoy se hacen *cuadrantes*).
- HUSILLO** : «pieza de madera que se alza vertical en el centro del lagar, a cuyo alrededor se apila el hollejo de la uva para prensarlo».
- INJERCIÓN** : «acto de *injertar*».
- INJERTAR** : «operación tendente a obtener una cepa de pie americano y cabeza europea; para ello se introduce una *yema* o una *espiga* del país en un pie americano».
- INJERTO DE ESPIGA** : «sistema de injertar consistente en seccionar el patrón con las *tijeras de podar* por la parte más conveniente, después se hiende por el centro con la *navaja de injertar* y se le introduce la púa (que forma un ángulo de trece o quince grados) de planta del país, ligándose finalmente con *rafia*».
- INJERTO DE YEMA** : «sistema de injerto consistente en introducir una yema de planta del país en una *cajuela* abierta en el patrón americano».
- JATO** : «manta, chaqueta, blusa de tela».
- JUAN DE LA VIÑA** : «desgraciado que merodea por las viñas. Por extensión, desgraciado, infeliz».
- JUNCIA** : «hierba de todas las estaciones, aunque de flores estivales situadas en las axilas de las hojas» || *CYPERUS LONGUS L.*
- LABOR** : «nombre genérico de las distintas tareas llevadas a efecto en las viñas».
- LABRAR** : Véase CAVAR.
- LADERA** : «vertiente de una colina, plantada de viña» || «explanada en la cima de un cerro, susceptible de ser plantada de viña» || Cf. Cuestionario ALEA, 972.
- LAGAR** : «especie de estanque cuadrado, de madera, de tres a cinco metros de lado, cuyas paredes —*falca*— tienen una ligera inclinación; descansa sobre pies de madera de un metro de altura y tiene en el centro un *husillo* de madera para prensar los *orujos*; el suelo constituye un plano inclinado con objeto de que el mosto corra hacia una parte en la que existe un desagüe o *piquera*».

- LAGARETA : «lagar pequeño» || «pequeña laguna que se forma en tiempos de lluvia».
- LAGUNA : «dícese de un terreno inundado y fangoso».
- LASTÓN : «especie de juncia que daña la cepa taladrando sus raíces» || AVENA BARBATA L.
- LAVAR LA UVA : «quitar la *pruina* a la uva destinada al consumo de mesa, nunca a la reservada para la elaboración de vinos».
- LEÑA : «madera» || «parte del sarmiento por donde no circula la savia».
- LEVANTAR LAS VARAS : «alzar las varas que han de dar fruto, por medio de horquillas, para evitar que al contacto con la tierra húmeda se pudra la uva».
- LEVANTE : «viento del Este» || Cf. Cuestionario ALEA, 911.
- LIÑAR : «alinear las vides al plantarlas, de modo que forman *liños*».
- LIÑO : «hilera de cepas, plantadas una detrás de otra a una distancia media de un metro y medio».
- LIÑO MADRE : «cepa que cierra la viña».
- LORAR : «perder savia la cepa por los cortes hechos en la poda».
- LORO : «derrame de savia por los cortes de los brazos podados».
- MACHEA : «dícese de la cepa que da mayor cantidad de agracejos que de uvas perfectas».
- MADURA : «uva que ha alcanzado su total desarrollo, pudiendo, por tanto, ser vendimiada».
- MAJUELO : «cepa joven de dos o tres años» || «pago recién plantado de viñas» || Cf. Cuestionario ALEA, 1097.
- MAL DESPOJO : «fecundación, numéricamente deficiente, de la flor».
- MAMONES : «hijuelos o retoños que nacen de las raíces de las cepas» || «sarmientos, que hay que cortar, de la cepa americana».
- MANGLA : «enfermedad de las cepas producida por un insecto que, con sus picaduras, ocasiona la pérdida de savia».
- MANTUA PILA : «variedad de uvas: grandes, muy redondas, algo doradas y muy tardías».
- MARCADO : «señalamiento que se hace en el terreno para proceder a la plantación de las cepas; se lleva a cabo con una cadena, con *motas* a la distancia a que han de plantarse las cepas, clavando los *tientos* donde la mota indique. Se emplean dos sistemas de marcado: Marco Real y Tres Bolillos».
- MARCAR : «operación que sigue a la de *allanar*, y consiste en hacer el *marcado* del terreno».

- MARCO REAL: «sistema de plantación en el que cada cepa ocupa el vértice de un cuadrado; los liños forman, pues, líneas paralelas perpendiculares».
- MARRA: «cepa o plantón perdido».
- MARRANA: «tuerca de madera, que se desliza a lo largo del *husillo* y que descansa sobre dos aros provistos cada uno de un mango o palanca aproximadamente de un metro».
- MARRANOS: Véase QUESO.
- MÁS ENVENADO: «dícese del sarmiento que disfruta de más savia».
- MAYETO: «propietario o arrendador de una pequeña viña».
- METEDORES DE UVA: «los que llevan la uva desde la viña o desde el *almijar* hasta la bodega».
- METER: «brotar».
- METERSE EN AGRAZ: «tomar la uva ácidos para empezar a madurar».
- METIDAS: «brotes de la viña» || Cf. Cuestionario ALEA, 1049.
- MOLEDOR: Véase ESTRUJADORA.
- MOSCATEL: «variedad de uvas: grandes, blancas, de sabor almizcleño».
- MOTA: «señal que se pone a la cuerda o cadena empleada en el *marcado* de la viña y que indica el sitio en que hay que clavar el tiento».
- MUGRONEAR: «clavar en tierra las puntas de los sarmientos para que echen raíces» || «*hundir*».
- MUGRÓN DE CABESTRILLO: «mugrón que, por no alcanzar hasta el *cuadrante* de la *marra*, se entierra dejándole la punta fuera, punta que comúnmente alarga en el año siguiente para alcanzar la *marra*».
- MUGRONES: «sarmientos que, sin separarlos de la cepa, se introducen en la tierra y en ella enraizan, llegando a formar una nueva planta una vez que se corten y separen de la madre».
- MUÑECA: «casta de uva».
- NAVAJA DE INJERTAR: «navaja generalmente barbera utilizada para esta faena».
- NIEBLA: «nube pegada al suelo».
- NIETO: «ramitos que salen de los sarmientos principales».
- NIÑO: Véase ZAGAL.
- OBrero: «jornalero eventual en una viña, que trabaja a las órdenes inmediatas del capataz».
- ORUGA: «insecto que ataca a las viñas».
- ORUJO: «hollejo de la uva pisada» || Cf. Cuestionario ALEA, 1137.
- PAGO: «extensión de terreno plantado de viñas».

- PALA : «instrumento de madera utilizado para formar el pie con la ayuda de unas escobillas de tomillo; úsase también dentro del lagar para amontonar o esparcir la uva».
- PALILLO : «racimo al que se le quitan las uvas» (es más frecuente que *escobajo*).
- PALMA : «planta de la que se hace la pleita para redores, capachos, etc.».
- PALOMINO : «variedad de uvas: medianas, muy sabrosas y azucaradas; racimos grandes, dorados o verdosos, según les dé el sol o la sombra».
- PÁMPANAS : «*metidas* de la cepa».
- PÁMPANOS : «hojas de la vid» || «sarmiento verde, tierno y delgado, o pimpollo del extremo del sarmiento».
- PAPAFRITA : «hombre infeliz y despreciable».
- PARRA : «vid aérea levantada artificialmente».
- PARRAL : «plantación de parras» || «terreno plantado de parras».
- PARRÓN : «parra silvestre» || «uva silvestre».
- PASA : «uva secada al sol».
- PATILLA : «nacimiento de las raíces, *huevecillo*».
- PATRÓN : «planta americana en la cual se injerta la planta del país; es, pues, el portainjerto» || «barbón ya más hecho» || «dueño de la viña arrendada».
- PEDRO JIMÉNEZ : «variedad de uvas: doradas, traslucientes, blandas, sumamente dulces».
- PELLIZCAR LA UVA : «picar en el racimo».
- PERRUNO DE ARCO : «variedad de uvas: gruesas, duras, traslucientes, color amarillento; racimos abundantes».
- PETO : «parte ancha y pesada de la hoz de podar, que sirve para podar sacudiendo, como si fuera de golpe, los brazos secos».
- PICÓN : Véase CERNIDURA.
- PIE DE YEMA : «mosto procedente del primer pie».
- PILETA : «poza u hoyo cuadrado o redondo hecho para detener las aguas al pie de la cepa».
- PINCHAUVA : «hombre infeliz y despreciable».
- PINTAR LA CEPA : «lavar las cepas —con brocha o muñequilla de trapo empapada en sulfato de hierro— para destruir las esporas» (también se pintan los cortes de la cepa después de la poda).
- PINTONA : «*dorada*».
- PIQUERA : «parte del lagar por donde sale el mosto. Va provista de un colador de alambre o canasto, para impedir que el mosto arrastre el hollejo de la uva».

- PISADORES : «obreros que trabajan en el lagar durante la vendimia, en mangas de camisa, con calzones cortos ceñidos hasta la mitad de los muslos y zapatos de pisa groseramente claveteados por las suelas. Se colocan en filas, agarrados unos a otros, recorriendo el lagar en un continuo y cadenciado movimiento de vaivén. Suelen emplearse cuatro pisadores por lagar, y se apoyan en el mango de una *pala* de madera que sirve para remover de vez en cuando la uva».
- PISAR : «estrujar la uva los *pisadores* con los pies».
- PISONES : «mazos de mano, de madera, con que se *apisona* la uva *Pedro Ximénez*».
- PLANTAR A LA BARRA : «sistema de plantación de barbados que se lleva a efecto con una *barra*; el barbado ha de quedar metido en tierra hasta el punto de arranque de su brotación, y, por ello, se requiere que la tierra esté bien *desfondada*».
- PLANTIJO : «planta, *barbón*».
- PLANTÓN : «cepa nueva».
- PLEITA : «tira de tejido de esparto o palma».
- POCEJÓN : «hoyos hechos en el suelo para que viertan en ellos el mosto de los lagares».
- PODA : «acto de podar».
- PODA EN BERZA : Véase CASTRA.
- PODA CORTA : «cuando a los sarmientos se les deja una, dos o tres yemas».
- PODA LARGA : «cuando a los sarmientos se les deja más de tres yemas».
- PODADORES : «obreros que podan la viña».
- PODAR : «cortar los sarmientos» || Cf. Cuestionario ALEA, 1103.
- PONER VIÑAS A CAJONES : «abrir de dos en dos los hoyos para las cepas, en vez de uno en uno».
- PONIENTE : «viento procedente de Sanlúcar de Barrameda».
- POSTURA : «forma o sistema de plantar las cepas».
- PRENSAR : «apretar la uva pisada en el *husillo*, haciendo un *pie* con ella» || «someter el orujo —en cachos especiales— a la presión hidráulica».
- PRIMER PIE : «masa de uva pisada que por primera vez va a ser sometida a la operación de *tirar*».
- PRIVAR EL PLANTIJO : «agarrar, enraizar, arraigar la planta».
- PRUINA : «polvillo de materia aérea que cubre la uva y que actúa como agente catalizador indispensable en la fermentación del vino; por ello hay que suspender la corta de la uva si llueve».
- PÚA : «parte que se introduce en la cepa americana, en el *injerto de es-piga*».
- PULGARES : «brazos de la cepa».

- PULGÓN : «insecto nocivo que se adhiere a los brotes y al escobajo» || AL-TICA AMPELOPHAGA y APHIS VITIS.
- QUEMADERO : «lugar donde se queman los sarmientos».
- QUEMADO : «mancha de la uva ocasionada por la acción directa del sol en días de calma».
- QUESO : «dos piezas de madera machihembradas que se colocan encima del pie, en el husillo».
- QUITAR RODRIGONES : «quitar los *rodrigones* a los sarmientos después de la vendimia».
- RABILLO : «pedicelo o pequeño cabo que une la uva al racimo».
- RACIMO : «conjunto de uvas unidas por los rabillos a un tallo que pende del sarmiento».
- RACIMO APIÑADO : «racimo cuyas uvas están muy juntas».
- RAEDERA : «instrumento para limpiar las herramientas».
- REBUSCADOR : «campesino que se dedica, en su provecho, a recoger el *rebusco*».
- REBUSCAR : «recoger los *rebuscos* que quedan en la cepa después de vendimiada una viña».
- REBUSCOS : «racimos que nacen de los nietos» || «fruto que queda en las viñas después de terminada la vendimia» || «acto de *rebuscar*».
- REBUSQUILLOS : «uvas que aún quedan en la viña después del *rebusco*».
- RECALAR LOS GOLPES : Véase GOLPE Y RECALO.
- RECASTRA : «acto de *recastrar*».
- RECASTRAR : «volver a *castrar*; entre castra y recastra hay un mes o cuarenta días de diferencia».
- RECOGER CAÑAS : Véase RECOGER LOS RODRIGONES.
- RECOGER PALILLOS : «retirar los restos que queden de la *sarmienta*».
- RECOGER LOS RODRIGONES : «retirar los rodrigones, inútiles ya por haber cumplido su misión de sostén; se hace esta faena en octubre».
- RECOGER LA SARMIENTA : Véase SARMENTAR.
- RECOGIDA DE HORQUILLAS : «acto de retirar las horquillas».
- REDOR : «esterilla redonda, tejida de esparto, con cuatro asas, y cuya función es idéntica a la del *capacho*».
- REHORQUILLAR : «poner de nuevo las *horquillas* que se han caído».
- RENTERO : Véase COLONO.
- REPARTIR RODRIGONES : Véase ENCAÑAR.
- REPASAR : «revisar los *plantones* para reponer los que se hayan perdido; es faena que se hace en enero» || «volver a pisar la uva antes de prensarla; no siempre se hace».

- REPASAR REPOSICIÓN : «revisar los *mugrones* que se habían plantado en las *marras*».
- REPASO DE LAS YEMAS : «faena consistente en comprobar el estado en que se encuentran los *injertos de yema* : si continúan ligados o fajados con la rafia».
- REPOSICIÓN : «sustitución de las cepas que no dan frutos por mugrones, arrancando aquéllas y abriendo un *cuadrante* para éstos».
- RETENIDA : «paredes de piedra que se hacen en el campo para contener el terreno».
- RIPARIA : «planta del país» || Cf. Cuestionario ALEA, 1907, pero con el sentido de «viña joven».
- ROCIAR : «desparramar la tierra con la azada de manera que quede llana la superficie del terreno».
- RODRIGÓN : «caña o estaca que se clava al pie del sarmiento y a la cual éste se amarra con objeto de mantenerlo derecho hasta que robustecido pueda ya sostenerse en la posición necesaria para su cultivo» || Cf. Cuestionario ALEA, 1495.
- ROLEAR : «granar poco los racimos, dar uva menuda».
- ROLÓN : «flojo, holgazán».
- RONDINO : «viento entre Norte y Este» || Cf. Cuestionario ALEA, 911.
- ROSQUILLA : «insecto negro, cubierto de vello gris, con los élitros y partes de las patas de color rojizo, teniendo finamente punteada su cabeza y tórax; roe las hojas, sin que las lesiones que causa tengan gran importancia; peligrosas sus larvas, que se fijan en las raíces y hacen surcos longitudinales» || *ADOXUS VITIS*.
- ROZAR : «limpiar de yerbas y grama el terreno de las viñas con un *hocino*».
- SALITROSO : «dícese del terreno estéril».
- SARMENTADOR : «el que recoge los sarmientos podados».
- SARMENTAR : «recoger los sarmientos cortados».
- SARMIENTA : «recogida de los sarmientos cortados» || «conjunto de sarmientos cortados».
- SARMIENTO : «vástagos o ramas de la cepa, largos, delgados y nudosos, en los que salen los racimos».
- SARMIENTO ACODADO : «sarmiento al que se le entierra el tallo doblado dejando fuera la extremidad; no se separa de la cepa».
- SAVIA : «sustancia acuosa vital que corre por el *corazón* de la planta».
- SECO : «superficie de la cepa que va por detrás del verde».
- SEGUNDO PIE : «masa de uva pisada que por segunda vez va a ser sometida a la operación de *tirar*».

SEÑORITO : Véase AMO.

SESENTA Y UNO : «vidueño de color rubio».

SIERPES : Véase MAMONES.

SIETE COLORES : «tierra estéril color ceniza, barro claro, añil, plomo, etc.».

SOLEAR : «exponer los racimos ya cortados extendidos en *capachos* o *redores* durante 24 horas o varios días —según los vinos que se deseen obtener— a la acción del sol; de noche se guardan los racimos bajo techado o se protegen con redores superpuestos o quedan expuestos en el *almijar*».

SOLEO : «acción de solear».

SOMBRAJO : «*bienteveo* que no está levantado sobre los altos palos, sino que se encuentra sobre el suelo».

SUERTE : «viña separada de otras por las lindes» || Cf. Cuestionario ALEA, 1018.

SULFATAR : Véase PINTAR LA CEPA.

SULFATO DE HIERRO : «producto químico con el que se pintan las cepas después de la poda».

SUR BAJO : «viento del SE.».

TAJO : «corte que se da con la azada o con algún otro instrumento».

TAJÓN : «tierra caliza (80 por 100), que no se deshace ni esponja, sino que cada vez adquiere mayor dureza; se utiliza para cal; suele aparecer al abrir hoyos para plantar las vides, a un metro de profundidad».

TEMPRANILLA : Véase PALOMINO.

TENER LEÑA : «dícese de la cepa muy frondosa».

TERRENO : «tierra a propósito para plantar cepas».

TIENTO : «caña o vara que sirve de orientación para fijar los sitios donde se han de plantar los sarmientos sin desviarse de las distancias correspondientes ni perder la simetría».

TIERRA LUSTRILLOSA : «tierra de color negruzco, con guijas».

TIJERAS : «herramienta utilizada para la poda».

TIJERETA : «racimo de uva que no se ha desarrollado, ni ramificado, ni cubierto de flores, quedando como cordelillo que se retuerce».

TINETA : «recipiente de madera, en forma de artesones, en el que se coloca la uva al cortarla de la cepa y que se deja en el *almijar* para que se solee; tiene una capacidad de 12 a 14 kilogramos».

TIRADERAS : «amarrija con la que los pisadores se atan la mano derecha a la *palanca* del *husillo* para hacer el *pie*».

TIRADORES : «los obreros que hacen el *pie* y luego *tiran*».

- TIRAR** : «apretar el pie en el husillo empujando la *palanca* con las manos, una de las cuales —la derecha— está atada a ella con las tiraderas».
- TOMIZA** : «cuerda o soguilla de palma o esparto».
- TONGA** : «cada una de las dos mitades en que —para ser pisada de una vez— se divide la *carretada*».
- TONTAJA** : Véase JUAN DE LA VIÑA.
- TOSCA** : «tierra de albariza, cuya proporción de caliza nunca es inferior al 40 por 100; se deshace, esponja y divide fácilmente, siendo la tierra mejor para el cultivo de viñas».
- TRAVESAÑOS** : «cuatro o cinco palos que se colocan encima del *queso*».
- TRES BOLILLOS** : «sistema de plantación en el que con cada tres cepas se forma un triángulo equilátero; los liños, pues, forman líneas paralelas y diagonales».
- TRIÁNGULO** : «labor consistente en abrir, entre cepa y cepa, una *pileta o casilla* honda donde se entierra el estiércol los años que la viña se estercola».
- UVA** : «fruto de la vid».
- UVA EN AGRAZ** : «uva verde».
- UVA APLOMADA** : «la que no llega a madurar».
- UVA CARRASQUEÑA** : «uva desmedrada, degenerada de casta».
- UVA DE CUELGA** : «la destinada a consumirse en invierno y que se conserva colgada y bien aireada».
- UVA MOLLAR** : Véase CAÑOCAZO.
- UVA PILA** : Véase MANTUA PILA.
- UVA DE VERDEO** : «uva para comer».
- VALIENTE** : «dícese de la *cepa esquilmeña*».
- VARA** : «sarmiento que lleva fruto».
- VARA NUEVA** : «sarmiento de seis a siete yemas».
- VARA DE UVA** : «sarmiento que lleva uva».
- VARIEDAD DE UVA** : «especies o castas».
- VÁSTAGO** : «rama fuerte de la cepa».
- VENCEJO DE PALMA** : «dos puntas de palma entrelazadas».
- VENDIMIA** : «recogida de la uva» || «conjunto de los frutos recolectados» || «fecha en que se hacen las operaciones necesarias para cortar la uva, transportarla a los lagares y pisarla; duran aproximadamente un mes: septiembre».
- VENDIMIADORES** : «hombres o mujeres que se dedican y ocupan de las faenas de la vendimia».
- VENDIMIAR** : «recoger el fruto de las viñas».

- VENTA DE LA UVA : «porción de carne o pulpa que queda adherida al *palillo* cuando éste es arrancado de la uva».
- VERDEAR : «vender la uva para consumirla fresca».
- VERDES : «parte de la cepa donde se encuentran las yemas útiles para poblar y formar la *cabeza*».
- VERDE SECO : «brazo seco de la cepa».
- VERDIONA : «aplicase a la uva que es o está verde».
- VIDUEÑO : «especie, casta de las vides» || «grupo de cepas que producen la misma calidad de vino».
- VIDUEÑO LOCO : «vidueño cuyos racimos son escasos o nulos».
- VIENTO NORTE : «viento procedente de Sevilla».
- VIENTOS DE ABAJO : «vientos del mes de abril».
- VIENTO DEL SUR : «viento procedente de Cádiz».
- VILLARES : «tierras de *buhedo* en que aparecen restos de antiguas construcciones».
- VINAGRILLO : «descanso de media hora que se concede a los obreros durante el trabajo y en el que se toma la *catana*, puesta por el amo, excepto el pan».
- VIÑA : «campo de vides» || Cf. Cuestionario ALEA, 1096.
- VIÑA DE AFUERA : «viñas colocadas en tierras de *albariza* que por estar situadas en las afueras —las albarizas más próximas están a 5 kilómetros de Jerez— se designan con este nombre».
- VIÑAS DE BARRO : «viñas plantadas en tierras de *barro*».
- VIÑA ENGUACHIRNADA : «viña encenagada».
- VIÑA DEL PAÍS : «planta del país, es decir, planta europea».
- VIÑADERO : «hombre que, desde el *bienteveo*, vigila la viña para evitar desmanes de desaprensivos».
- VIÑEDO : «plantío de viñas».
- VIÑISTA : «trabajador en las viñas».
- VIVERO : «lugar donde se siembran los sarmientos que luego se utilizan en las plantaciones».
- VIZCONDE : «obrero que sigue al *hombre mano*».
- YEMA : «brotes de la vid» || «*botón* abierto».
- YEMA CASQUERA : «la que está en el nacimiento del sarmiento».
- YEMA LLANA : «la que sale horizontal al suelo».
- YEMA MONTADA : «la que tira al *seco*».
- YEMA DE VERDE : «brazos de la cepa vieja».
- YEMA DE VIROTE : Véase *ESTAR DE VIROTE*.
- YEMERO : «cada trozo del sarmiento que tiene una yema».

- ZAGAL : «muchacho destinado en las viñas a los menesteres más humildes» || Cf. Cuestionario ALEA, 164.
- ZANJA : «hoyo o *gavia* larga, que se abre en las viñas enclavadas en colinas o cañadas para facilitar los desagües en épocas de lluvia».
- ZAPATOS DE PISA : «calzado de cuero de vaca, con clavos combinados en la suela, de pala más alta que el corriente —casi una media bota—, usado por los *pisadores*».
- ZARANDA : «cedazo con que se criba el pie —después de obtener la yema— ya deshecho para quitar el palillo» || «cesta de mimbre que se pone en la *piquera* del lagar para colar el mosto».
- ZARROSTRADA : «mal cuidado de la viña, que luego sufre las consecuencias».

ANTONIO ROLDÁN