



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

Grado en Traducción e Interpretación

TRABAJO DE FIN DE GRADO

Aproximación al vocabulario sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino de la obra de Miguel Agustín, el *Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*

Presentado por Nuria Fontecha Rodríguez

Tutelado por Dr. Miguel Ibáñez Rodríguez

Soria, 2019

Contenido

1. Resumen	3
2. Abstract.....	3
3. Introducción.....	4
4. Objetivos	5
5. Metodología	5
6. La historia de la traducción científico-técnica en España	6
6.1. La traducción de textos sobre agricultura, haciendo hincapié en el campo del cultivo de la vid y la elaboración del vino.....	9
7. Estudio del <i>Libro de los secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril</i>	11
7.1. Ediciones y reediciones del <i>Libro de los secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril</i> de Miguel Agustín	12
7.2. Contenido del libro en el que se basa este trabajo	16
7.2.1. Libro I	16
7.2.2. Libro II.....	16
7.2.3. Libro III	17
7.2.4. Libro IV	17
7.2.5. Libro V	17
8. Aproximación al vocabulario vitivinícola del libro	18
8.1. Tabla del vocabulario sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino encontrado en la obra	19
8.2. Particularidades de los términos encontrados.....	25
8.3. Variación etimológica y ortográfica del vocabulario recogido	28
9. Conclusiones	33
10. Bibliografía.....	35

1. Resumen

El presente trabajo se basa en el estudio de la obra en castellano de 1617 de Miguel Agustín, *el Libro de lo Secreto de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*. Se trata de una obra originalmente escrita en catalán, traducida del francés en la que nos vamos a centrar en su contenido y ediciones, pero, sobre todo, en el estudio del vocabulario sobre la vid y la elaboración del vino recogido en el texto, para realizar un estudio exhaustivo sobre este. Contextualizamos esta obra con la historia de la traducción científico-técnica y cuál fue su punto álgido.

Palabras claves: traducción científico-técnica, Miguel Agustín, vocabulario, vid, vino, Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril

2. Abstract

This project is based on the study of Miguel Agustín's 1617 work in Spanish, *el Libro de lo Secreto de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*. This was originally written in Catalan and translated from a French work. We will focus on its content and editions, but, above all, in the study of the vocabulary on the cultivation of vines and winemaking collected in the text. Then, we will to make an exhaustive study on it. We contextualize this work with the history of scientific-technical translation and its high point.

Key words: scientif-technical translation, Miguel Agustín, vocabulary, vine, wine, Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril

3. Introducción

La traducción especializada, en concreto la científico-técnica ha jugado un papel muy pequeño dentro de la historia de la traducción, dado que toda la atención se le prestaba a la traducción literaria. Es a partir del siglo XVII, cuando las ciencias y las artes empiezan a expandirse y a realizarse descubrimientos e inventos que merecían ser traducidos a otras culturas y lenguas. Es en este momento, cuando se le comienza a dar más importancia a la traducción científico-técnica, así vemos miles de libros sobre ciencia siendo traducidos a otras lenguas dotando de conocimientos a todas esas culturas diferentes. Dentro de esta revolución científica, comienzan a llegar tratados sobre agricultura y botánica a España, sobre todo, a través de las traducciones que llegaban desde Francia. Cada vez llegaban más y terminaron por aparecer tratados que hablasen exclusivamente del campo de la vid y la elaboración del vino, entre ellos la obra en la que se centra este trabajo.

Este trabajo se basa en el estudio del vocabulario del cultivo de la vid y la elaboración del vino presente en el libro en el *Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*, con un breve estudio del contenido de la obra y las ediciones que ha experimentado esta. Esta obra escrita por Miguel Agustín es una obra “original” escrita en catalán en 1617, que a su vez se basa en una obra francesa escrita por el médico francés Charles Estienne y su yerno Jean Liébaut, *L’agriculture et maison rustique* (Paris, 1570). Con el estudio de este vocabulario lo que se pretende es hacer un seguimiento de cómo han cambiado los términos que hablan de la vitivinicultura y qué relación podemos encontrar en este vocabulario con los términos en catalán o en francés, al ser lenguas vernáculas. Dicho libro ha sufrido cambios significativos a lo largo de los siglos, entre ellos numerosas ediciones en las que podemos observar el cambio de grafía que sufrieron algunas palabras.

En principio nos basamos en el vocabulario en seis lenguas que Miguel Agustín recoge al final de la obra, sin embargo, debido a la falta de términos sobre el campo que vamos a estudiar, realizamos un trabajo más exhaustivo dentro de la obra para encontrar la mayor cantidad de términos relacionados con el tema.

Me ha parecido un tema interesante ya que, en la carrera no he tenido ocasión de profundizar en el vocabulario especializado, y en concreto en el que se centra en la vitivinicultura. Además, siendo de la tierra del vino, me parecía interesante el adentrarme en este campo y aprender un poco más sobre esta temática. Me resultaba interesante el concepto de estudiar un vocabulario que se escribió hace siglos y encontrar las diferencias que existen entre esos términos, y los términos actuales que se utilizan en este campo ya que han sufrido múltiples cambios, algo lógico debido a la cantidad de siglos que han pasado desde que se escribió la obra original.

4. Objetivos

El objetivo de este trabajo es encontrar en la obra de Miguel Agustín, el *Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril* escrita en 1617, todos aquellos términos pertenecientes al campo del cultivo de la vid y la elaboración del vino, prestando gran atención al contenido general de la obra, así como las ediciones que ha sufrido a lo largo de los siglos y cuál ha sido la historia de la traducción en este campo. Sobre todo, ponemos especial atención al vocabulario encontrado sobre el tema a tratar y el contenido de la obra que Miguel Agustín dedica al cultivo de la vid y la elaboración del vino, ya que le da gran importancia a este campo.

5. Metodología

Cuando comencé a enfrentarme a este trabajo empecé por buscar artículos, antiguos trabajos de fin de grado o libros que me dieran la información que necesitaba para completar el apartado de la historia de la traducción científico-técnica. Fue una búsqueda ardua ya que buscaba algo muy concreto y era la evolución de este tipo de traducciones, pero sobre todo centrado en el ámbito de la agricultura, y dentro de esta, en el campo del cultivo de la vid y la elaboración del vino.

Tras encontrar aquellos artículos y secciones de libros que me servían para realizar esta parte del trabajo, pasé a realizar el estudio sobre las ediciones y reediciones que ha experimentado este libro, datado en 1617. En este caso, la mayor parte de la información proviene de un artículo que realizó Luis Pablo Núñez en 2008 en el que lleva a cabo un estudio exhaustivo sobre todas las ediciones que existen de esta obra. En este artículo te explica de manera muy clara, cuántas ediciones se han realizado y dónde y cómo se imprimieron estas versiones. Además, hace un arduo estudio sobre los cambios ortográficos que han experimentado todas las ediciones hasta llegar a la edición más cercana a nuestro tiempo.

Tras la realización de este punto, pasamos a leer con detenimiento la obra en cuestión, deteniéndonos en aquellas partes en las que habla del cultivo de la vid y la elaboración del vino, para así después poder comentarlo más extensamente en este trabajo. Al principio pensábamos que el vocabulario que recoge Miguel Agustín al final de la obra iba a contener más términos relativos a este campo, sin embargo, nos encontramos con un vocabulario bastante pobre, teniendo en cuenta que el autor le da bastante importancia a este tema dentro de la obra.

Al encontrarnos con este vocabulario, decidimos realizar otra búsqueda intensiva dentro de libro para poder sacar el mayor vocabulario del cultivo de la vid y la elaboración del vino posible, para después realizar una tabla con el vocabulario encontrado y ejemplos de donde hemos encontrado estos términos

Tras la recogida del vocabulario sobre el campo de la vitivinicultura, pasamos a analizar algunos de los términos que hemos encontrado, ya que algunas de estas

palabras han quedado en desuso y hoy en día se están utilizando otro tipo de términos o por las grafías obsoletas que presentan algunas de estas palabras, ya que la grafía española se ha ido modernizando y algunas grafías usadas ya no se utilizan o han cambiado su uso.

En este trabajo comenzamos con una metodología analítica, ya que estudiamos detenidamente la obra, haciendo verdadero hincapié en las características que encontrábamos en el vocabulario vitivinícola, para después intentar deducir y sacar nuestras propias conclusiones sobre los cambios lógicos que vemos que ha experimentado este vocabulario. Además, hacemos una extensa descripción sobre la situación de la traducción científico-técnica en España y las ediciones y el contenido de la obra.

6. La historia de la traducción científico-técnica en España

La traducción científico-técnica ha jugado un papel fundamental en el desarrollo del mundo en el que vivimos hoy en día. En la cultura occidental en la que nos encontramos, conocemos la existencia de obras de pensadores clásicos anteriores a la invención de la imprenta gracias exclusivamente a las traducciones que escribas y traductores realizaron, ya que estas obras estaban condenadas a desaparecer si no hubiese sido por el trabajo que estas personas llevaron a cabo (Aixelá, 2015, pág. 6). Desafortunadamente, la traducción especializada (la científico-técnica y la humanística), que ha sido muy importante a la hora de transmitir conocimientos, siempre ha quedado relegada a un segundo plano ya que todos los esfuerzos se centraban en el estudio de la traducción literaria (Ibáñez, 2015: 275). La historia de la traducción científico-técnica ha tenido un campo de estudio muy pequeño, siempre dentro de la historia de la traducción literaria, ya que nunca se le ha dado la suficiente importancia. Hoy en día, todavía no hay un estudio intensivo de la traducción especializada que esté a la altura de este campo (Ibáñez, 2015: 298). Es cierto que, en los últimos tiempos, las cosas han empezado a cambiar y han aparecido trabajos que le dan la importancia que merece a las traducciones que se han realizado en el ámbito científico-técnico a lo largo de la historia, sobre todo en los siglos XVIII y XIX (Ibáñez, 2018: 22).

La historia de la traducción de textos científico-técnicos es casi tan larga como la de las traducciones religiosas o literarias. No mentimos al afirmar que la traducción ha acompañado todos los descubrimientos científicos y técnicos a lo largo de la historia. Es casi imposible encontrar un solo descubrimiento o invención que no haya sido exportado a otros países que hablan diferentes lenguas con culturas tan dispares a través de la traducción. Durante el Renacimiento se produjo una revolución científica y esto se debe, en gran medida a la cantidad de traducciones que se realizaron en esta época, con escuelas como la de traductores de Toledo o la de Sicilia como «ejes de la recuperación del conocimiento grecolatino». En esta época se comenzaron a escribir innumerables libros sobre todo tipo de temas como la medicina, cetrería, las ciencias

militares, navegación, carpintería, agricultura, etc. Sin embargo, es en los siglos XVIII y XIX cuando las traducciones de textos especializados comienzan a tener más peso, ya que es el momento en el que más descubrimientos científicos se estaban llevando a cabo en todo el mundo. Al ser una época en la que se estaban realizando tantos avances, sus autores hablaban sobre ellos en sus propias lenguas, por lo que era necesarias las traducciones para exportar estos descubrimientos. Si no hubiese sido por la traducción, cada área lingüística estaría intelectualmente aislada y cada comunidad lingüística tendría que descubrir por sí misma todo el conjunto de conocimientos científicos y técnicos (Byrne, 2012: 3-4). Si no hubiese sido por la transmisión de estos textos no conoceríamos la ciencia moderna proveniente de culturas tan lejanas como la india, china o japonesa. Estas culturas lejanas tan diferentes a las tradiciones occidentales tienen mucho que ofrecer en el desarrollo global. Sin embargo, no conoceríamos ningún aspecto importante de estas culturas si no fuese por las traducciones que se han realizado, es decir, no conoceríamos los avances científicos provenientes de Oriente si no llega a ser por la labor traductora (Aixelá, 2015: 7).

Al igual que la maravillosa función que realizaban las escuelas de traductores como la de Toledo, en la época dorada de las ciencias también fueron muy importantes las “*societés savantes de Paris et de province*” para el desarrollo científico, ya que eran centros para el estudio y la exposición de todo tipo de temas. Al mismo tiempo, en España se comenzaron a desarrollar las llamadas Sociedades Económicas que se extendieron muy rápido por toda España y fueron esenciales para la difusión de estudios científicos y para la promoción de publicaciones importantes como el *Diccionario* de Rozier. Entre las sociedades más importantes destacan la Vascongada, la de Madrid y la Aragonesa (Ibáñez, 2015: 279-282).

Este campo científico-técnico cada vez se fue desarrollando más debido a una necesidad creciente de los países para seguir progresando como nación. Sin embargo, España iba con retraso comparado con otros países del resto de Europa. Esta es una de las razones por las que se comenzaron a realizar cada vez más traducciones, junto «al interés por aprender nuevas lenguas, el afán de saber acerca de la materia tratada en otros textos en otra lengua, establecer lazos culturales» como lo recoge Ruíz de Lafarga (2004: 211-215).

La traducción de este tipo de textos tenía varias dificultades, entre ellas destacaba la necesidad de encontrar expertos en la materia y que además tuviesen un amplio conocimiento en ambas lenguas, la de partida y la meta. Otra de las dificultades que presentaban estos textos era la falta de diccionarios que recogiesen las particularidades de cada campo. De hecho, había muchas ocasiones en las que los avances en este campo científico-técnico no eran los mismos en una lengua y en otra, por lo que a la hora de traducir resultaba más complicado por la escasez de información y tradición en el campo a tratar (Ruíz, 2017, pág. 17).

Pese a que, como podemos observar, se realizaron numerosas traducciones de diferente índole, el papel del traductor no estuvo muy bien visto y se cuestionó su función constantemente. Esto se debía a la creencia de que los traductores jugaban un papel innecesario. Se les criticó mucho a los que ejercían de traductores cuando no estaban cualificados, ya que sus traducciones presentaban numerosos errores debido a la falta de conocimientos sobre el tema al que se estaban enfrentando, se les trataba de «enjambre de malos traductores» y «muchedumbre de sandios y pobretes traductores». Sin embargo, destacan algunos traductores que, si fueron profesionales, ya que realizaban trabajos de documentación y llevaban a cabo un análisis previo de la materia que les tocaba traducir. Además, también contaban con una revisión tras haber terminado la traducción para hacer que su trabajo fuese más profesional y riguroso (Ruíz, 2017: 14-16).

Es cierto que hoy en día, para realizar una buena traducción especializada se necesita un muy buen dominio de las dos lenguas de trabajo y de sus correspondientes culturas y conocimientos. De hecho, es cierto que el traductor debe tener un conocimiento bastante global y saber un poco de cada palo, pero se pueden enfrentar a cualquier tipo de traducción gracias al gran conocimiento que posee para saber documentarse adecuadamente. Sin embargo, antiguamente, era más importante tener un gran conocimiento de la materia que se estaba tratando, a un buen dominio de la lengua:

Un perfecto geógrafo español que solo sepa medianamente la lengua francesa entenderá y podrá traducir menos mal un libro francés de geografía que otro español que sepa con primor la lengua francesa y solo tenga de geografía tales cuales principios superficiales. (Sarmiento, 1751: 411)

Los profesionales que se dedicaban a la tarea traductora se encontraban con dificultades al no poseer un amplio vocabulario especializado en castellano. El problema que se les planteaba era la falta de equivalentes en español, la carencia de terminología. Esta carencia de vocabulario técnico es comprensible debido al desarrollo de la lengua castellana en los siglos XVIII y XIX, igual que el resto de las lenguas vernáculas. Los traductores de la época, ante la falta de terminología deciden crear nuevos términos, muchas veces prefiriendo el término científico, siempre teniendo en cuenta los nombres vulgares. Era una manera de generalizar el vocabulario que se encontraba dentro de una materia concreta, para que todos los que se dedicaban a ella pudiesen comunicarse entre ellos, fuesen de la región que fuesen. Es por eso por lo que cada vez van a estar más presente nuevas voces «mejor organizadas, más sistematizadas y que buscarán la precisión y univocidad» frente a las «voces tradicionales, con muchas variedades diatópicas». Por ejemplo, cuando Alonso de Herrera escribe su obra *Agricultura General*, lo hace en una época en la que en el español escaseaban los términos técnicos, por lo que, para solucionar este problema, decidió darles nuevas acepciones especializadas a palabras comunes, como, por ejemplo, el uso del verbo *cocer* para referirse a la fermentación que sufre el vino (Ibáñez, 2017: 16-20).

También surgieron neologismos ante la falta de términos en castellano. Como dice Juan Álvarez Guerra (Rozier, 1797-1803: 4) que recoge Miguel Ibáñez en su artículo:

Hay en el original algunas voces que no tienen equivalentes en castellano: si estas explicaban operaciones, o encerraban ideas útiles que importaba ver separadamente, sin mezclarlas con otros, me he tomado la libertad de emplear una voz nueva, advirtiéndolo allí mismo: tal es la voz *accoler*, que ha traducido acolar; *burrelet*, que ha traducido repulgo, etc. diciendo siempre el motivo de emplearlas.

Al principio, la forma de traducir que utilizaban en la época era literal, es decir, se basaban mucho en el texto original, sin realizar demasiadas variaciones en la transmisión de información. En algunas ocasiones deslocalizaban los textos para que el público meta se sintiese más identificado con el texto, es el caso de Francisco Carbonell, que en su traducción sobre la obra de Chaptal decidió no incluir los nombres de regiones concretas de Francia (Ibáñez, 2017: 14).

Sin embargo, poco a poco fueron dejando de lado al autor y su obra en favor de la ciencia. Las traducciones comienzan a ser fieles a la ciencia, perdiéndole así el respeto al texto original y a su autor. Esto se debe a que la finalidad de estas traducciones era transmitir nuevos conocimientos especializados. Los traductores eligen realizar traducciones libres, alejándose de los textos originales ya que no añadían a sus trabajos aquellos descubrimientos que hayan quedado ya obsoletos, sino que añaden los últimos avances de las disciplinas que están tratando (Ibáñez, 2015: 299).

6.1. La traducción de textos sobre agricultura, haciendo hincapié en el campo del cultivo de la vid y la elaboración del vino

Como dice Miguel Ibáñez (2015: 11-12) «la traducción ha jugado siempre un papel muy importante en la transmisión de conocimientos y en materia de ciencias agronómicas no ha sido una excepción». Durante el siglo de oro en el que florecieron no solo las artes, sino también las ciencias, el objetivo era dotar de nuevos conocimientos a aquellos que se dedicaban a la labranza del campo en España (Ibáñez, 2015: 280). Esto fue posible gracias a las traducciones que se realizaron en aquella época ya que el centro del conocimiento, sobre todo en materia del cultivo de la vid y la elaboración del vino, era Francia por lo que fueron necesarios estos trasposos de conocimientos a la lengua castellana para dotar de conocimientos a los agricultores y mantenerlos informados de los avances que se estaban alcanzando en su campo.

Como ya hemos comentado, en materia de enología, es en francés que se escriben los primeros tratados sobre este tema y se traspasan los conocimientos a través de las traducciones al castellano mientras se mezclan con los saberes tradicionales que ya existían en España (Ibáñez, 2017: 27). Las publicaciones relativas a la vid y el vino comienzan a ser más frecuentes a lo largo del siglo XVIII y poco después comenzarán a llegar a España hasta que las traducciones alcanzan su máximo auge en el siglo XIX (Ibáñez, 2015: 275). Es en este siglo, y debido a la aparición de la enología como ciencia,

que en este campo va a surgir una lengua especializada común para todas las regiones, «salvando así los registros tradicionales que no por ello dejan de existir y convivir con aquella, incluso en la actualidad» (Ibáñez, 2017: 27).

Como ya hemos mencionado anteriormente, el objetivo de realizar estas traducciones en el campo de la agricultura fue para que los conocimientos llegaran a los agricultores y es por eso que se creó en España una publicación periódica llamada Seminario de Agricultura (1797), para que los párrocos compartieran estos conocimientos con los agricultores ya que «sabemos que en España los que labran no leen, y los que leen no labran» y que era una pena que con «tantas y tan buenas obras escritas con el mismo celo de instruir en las labores a la gente del campo» estas obras «solo ocupan los estantes de los estudiosos, y apenas se hallarán en casa de un cultivador práctico» (X-XI). Como decía Cadet de Vaux en su obra *Arte de hacer vino* “me ha parecido tan útil, que no he podido resistir el deseo de comunicar sus luces a mis compatriotas» (1803: IV). Como podemos observar, la obsesión que perseguían en aquella época era transmitir a los agricultores los conocimientos de los avances que se estaban llevando a cabo en el mundo, ya que son ellos los que se dedican a cultivar la tierra y a quien más les interesan este desarrollo.

En un primer momento, los contenidos que tenían que ver con el cultivo de la vid y la elaboración del vino quedaban recogidos en tratados de agronomía o en diccionarios enciclopédicos. Sin embargo, ya que el conocimiento sobre este asunto iba despertando más interés, terminaron haciéndose tratados solamente sobre este tema, como puede ser *L'art de faire le vin* de Jean Antoine Chaptal, publicado en París en 1807, considerado el primer tratado sobre enología del mundo. Este tratado sirvió de inspiración a Francisco Carbonell y Bravo para realizar en 1820 su obra “original”, traducida en gran medida de la obra de Chaptal, *El arte de hacer y conservar el vino con una nota acerca de la fabricación del vinagre*, el primer tratado sobre enología en español (Ibáñez, 2018: 22).

En esta época se traducían sobre todo tratados en los que se exponían los conocimientos sobre agricultura de manera ordenada, en este caso los conocimientos correspondían al cultivo de la vid y la elaboración del vino. La mayoría de las traducciones que se realizaron en esa época provenían de lo que era entonces la *lingua franca*, el francés; pero también se realizaron traducciones de obras originales en otras lenguas como el latín, italiano, inglés, árabe, catalán o portugués. De estas traducciones se encargaban traductores profesionales, expertos en materia y personas con conocimientos que ejercían de traductores en algunas ocasiones. Por tanto, lo que resaltaba P. Demerson (1979) no sería correcto, ya que distinguía tres grupos que se encargaban de estos trabajos: los eclesiásticos, los militares y los juristas. Por otra parte, se encuentran los expertos en la materia, especialistas en materias sobre agricultura ya sea porque se dedican a ello o por su formación académica. El resto de las personas que

se dedicaban a realizar este tipo de trabajos presentan un perfil menos adecuado para realizar las traducciones ya que no son ni traductores ni especialistas, hay algunos de los que incluso desconocemos su profesión. Hablamos de religiosos, juristas, militares, escritores, dedicados a la administración, profesores, etc. (Ibáñez, 2015: 284-288)

Como hemos mencionado en el apartado anterior, los profesionales que se encargaban de realizar este tipo de tareas, a menudo se encontraban con dificultades para traspasar los conocimientos al castellano debido a la falta de terminología en esta lengua durante los siglos XVIII y XIX. Es por esto, que muchos de ellos recurrieron a la creación de nuevos términos desde cero, o la adaptación de neologismos al castellano para así poder solventar los problemas que estaban surgiendo. Es gracias a estos términos y neologismos que llegaban desde otras culturas, mayoritariamente de las traducciones francesas, que se va enriqueciendo el vocabulario especializado sobre el tema que estamos tratando en este trabajo, el cultivo de la vid y la elaboración del vino.

Aun así, en España no se partía de cero en el campo de la agricultura como sucedía con otras disciplinas ya que existía una gran tradición en este ámbito «enriquecida con la corriente clásica y árabe que había desarrollado un vocabulario específico, precientífico, popular y patrimonial que aún pervive en boca de algunos viticultores de ámbitos rurales» (Ibáñez, 2015: 291).

7. Estudio del *Libro de los secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*

La obra de Miguel Agustín (1560-1630), eclesiástico del templo de San Juan de Perpiñán, es solo una de las muchas obras que se imprimieron durante los siglos XVI y XVII que hablaba sobre botánica. Esta obra posee un contenido muy parecido al de otras obras contemporáneas de la época como la *Agricultura General* de Alonso de Herrera o *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs d'Oliver de Serres*. Sin embargo, esta versión que propone Miguel Agustín es más clara y reducida que las obras mencionadas antes, por lo que la información está mejor organizada y el lector puede llegar a entenderla mejor. No obstante, aunque el autor reconozca su obra como propia y original, lo cierto es que esta obra es una copia de la obra del médico francés Charles Estienne y su yerno Jean Liébaut, *L'agriculture et maison rustique* (Paris, 1570). Para este apartado nos hemos basado en un artículo de Luis Pablo Nuñez (2008: 202-201), en el que explica claramente los cambios que ha sufrido la obra a lo largo de los siglos. A continuación, pasamos a explicar el contenido de la obra antes de ver las ediciones que ha experimentado.

7.1. Ediciones y reediciones del *Libro de los secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril* de Miguel Agustín

La primera edición de la obra fue publicada en catalán en 1617. En ese entonces, la obra contaba solo con tres libros, y en ediciones posteriores se añadieron los otros dos volúmenes que constituyen la obra actual. Es en la edición de 1626 cuando se añaden dos nuevos libros y un «pliego con una rueda perpetua que configurarían el estado definitivo de la obra». Además, como ya hemos comentado antes, el libro cuenta con un vocabulario en seis lenguas con los nombres de, entre muchas más cosas, las frutas, plantas y hierbas más importantes. Este vocabulario consta de más de mil seiscientos términos, 266 palabras por cada lengua, siendo las lenguas del vocabulario el español, catalán, latín, portugués, italiano y francés. No obstante, esta edición de la que hablamos, la de 1626 es la primera edición de esta obra que se escribe en castellano. No se volvió a editar la obra en catalán hasta la reimpresión facsimilar que existe hoy en día (Núñez, 2008: 202).

La edición de 1626, donde aparece por primera vez este vocabulario en seis lenguas, es la única de las ediciones en las que el autor intervino, ya que murió en 1630. Esto quiere decir que las ediciones siguientes (1646, 1695, 1703) no existe la intervención directa del autor, por lo que los cambios que se realizaron fueron debido a los impresores o a otras manos que tuviesen acceso a la obra. Este libro experimentó gran cantidad de reimpressiones durante el siglo XVIII debido al resurgir científico que se estaba experimentando en la época, algunas de ellas se imprimieron en papeles de mala calidad como la de 1646: «los ejemplares consultados de esta edición muestran que se empleó un pésimo papel, una tipografía muy gastada y algunos grabados se imprimieron al revés, lo que no es sino otra prueba de los pocos cuidados que se tomaron en la impresión» (Núñez, 2008: 204). Esto nos dice que era una obra muy apreciada en la época, que se consultaba a menudo y que no costaba demasiado dinero adquirirla, al juzgar por algunas de las impresiones que conocemos hoy en día. Según Núñez la primera traducción de esta obra, del catalán al castellano «evidencia que el *Libro de los secretos de agricultura* pasó durante el siglo XVII de una obra de carácter local, a otra con mayor difusión», al igual que el vocabulario en seis lenguas, que también puede apoyar esta teoría (2008: 204).

El libro del Prior ha tenido ediciones desde 1617 hasta el siglo XIX (ediciones contrahechas sobre traducciones que se realizaron en el siglo XVIII). También deberíamos añadir algunas reediciones facsimilares de alguna de estas ediciones, por lo que se puede decir, que este libro ha tenido ediciones de manera continua desde el siglo XVII hasta nuestros días. Sin embargo, siempre ha existido confusión sobre la fecha exacta o el lugar de impresión de alguna de las ediciones. Según dice Núñez (2008: 205), existe constancia de que la primera edición se publicó en Barcelona, la segunda en Perpiñán y la tercera en Zaragoza (1646). Las siguientes dos, contemporáneas entre sí,

del año 1695, se imprimieron en Zaragoza y Madrid. Sin embargo, no se han encontrado copias de estas ediciones. De la edición de Julián de Paredes, la madrileña, se sabe que se vendió a una librería de Madrid, pero no se tiene constancia del dueño posterior de dicha edición. Actualmente se encuentra una copia en la Universidad de Chicago. De la edición de Zaragoza de Pascual Bueno encontramos una copia en la Biblioteca Pública del Estado de Toledo y en la abadía de San Salvador de Leyre, en Yesa, Navarra (Núñez, 2008: 205). Actualmente, también encontramos una edición de este libro en la biblioteca de San Millán de la Cogolla, en La Rioja. Se trata de una edición de 1749 y la que hemos consultado para realizar este trabajo.

Según Núñez (2008: 206), dice Colmeiro que hubo dos ediciones en 1636 y 1703, ambas impresas en Zaragoza por la viuda de Vergés, sin embargo, no se han localizado, por lo que cabe la posibilidad de que no existieran o que la edición de 1636 sea una confusión por la edición de 1646 y la de 1703 por la de 1722. Otras fechas que encontramos en catálogos datadas en 1724 o 1759 tampoco corresponden a ediciones verdaderas, sino a «anotaciones manuscritas en encuadernaciones de ejemplares incompletos, o con dataciones aproximadas de bibliotecarios en ediciones con portada sine data».

A continuación, hacemos una lista de las ediciones y reediciones contrahechas que ha experimentado este libro a lo largo de los siglos, basándonos en el esquema que presenta Luis Pablo Núñez (2008: 206-207) en su artículo:

- 1617: Barcelona, Esteve Libreros (en catalán)
- 1626 Perpiñán, Luys Roure (primera en castellano)
- 1646 Zaragoza, viuda de Pedro Vergés
- 1695 Zaragoza, Pascual Bueno
- 1695 Madrid Julián de Paredes
- 1703 Zaragoza Pascual Bueno
+ s.a. Zaragoza, Pascual Bueno (atribuida a 1625 o 1626, pero entre 1717-1725)
- 1722 Barcelona, Pablo Campins (contrahecha: s.m. XVIII)
- 1722 Barcelona, Herederos de Juan Jolis (contrahecha: de principios del s.XIX)
+ s.a. Barcelona, Herederos de Juan Jolis (contrahecha: de principios del s.XIX)
- 1722 Barcelona, Piferrer (+3 contrahechas con fecha de 1722)
+ s.a. Barcelona, Piferrer (contrahecha: de ca. 1815)
- 1731 Madrid, Antonio Sanz
- 1749 Barcelona, Pedro Escuder
- 1762 Barcelona, María Ángela Martí
- 1762 Madrid, Joaquín Ibarra
- 1770 Barcelona, Francisco Oliver y Martí
- 1781 Madrid, Joaquín Ibarra

De todas estas ediciones vamos a centrarnos en aquellas que analizó Núñez (2008: 207) en detalle, que corresponden a las dos primeras ediciones en las que ya se incluía el vocabulario: 1626 y 1646; cuatro del siglo XVIII, ya que se imprimió en abundancia en esta época: 1703, 1722, 1762 y 1770; y otras cuatro contrahechas de finales de ese siglo principios del siglo XIX.

El análisis que realiza Núñez en su artículo es muy interesante debido a la gran variedad de ediciones que ha experimentado la obra, ya que podemos observar cómo han ido cambiando las normas ortográficas desde el siglo XVII, pasando por el siglo XVIII hasta llegar al XIX. Esto nos muestra que aquellos que imprimieron el libro no reeditaron la obra palabra por palabra como en la original, sino que le dieron un aspecto más moderno al introducir las innovaciones ortográficas de la época. En estas ediciones podemos observar cómo ha cambiado el uso de <u> consonántica por la <v>. Este cambio había aparecido temprano en la edición de 1646, sin embargo, en las ediciones del siglo XVIII este cambio se realiza ya de forma natural y sistemática (Núñez, 2008: 215-216).

- I. (1626) *carrote sauuage* | (1646) *carrote sauvage*
- II. (1626) *neueda* | (1646) *neveda*

También podemos observar como pasa algo parecido con las grafías *-age* y *-aje* en francés cuando nos fijamos en el vocabulario de esta lengua. Este cambio lo observamos por primera vez en la edición de 1703 y continua esta tendencia en las ediciones de 1762 y 1770 y alguna de las ediciones contrahechas anteriores. Por otro lado, la edición de la obra de 1762 también presenta una peculiaridad en la acentuación, ya que se marcan las palabras con acentos graves en lugar de agudos, y no solo hablamos de los términos en catalán, sino también sucede en palabras en castellano como, por ejemplo, *portuguès* o *francés*. Es gracias a estas variantes ortográficas que podemos saber en qué época se imprimió la edición que tenemos delante. Sin embargo, dependiendo de la edición en la que se han basado las ediciones posteriores, en algunas de las más modernas hay palabras escritas con grafías en desuso por lo que un lector de la época se puede extrañar al leer ciertos términos. A continuación, presentamos algunos ejemplos que se encuentran en el artículo de Núñez (2008: 216-217):

- I. 1626 – *iris*
1646 – *liris*
1762 – *lirium*
1749 – *lilium*

Otras variantes que nos encontramos a lo largo de estas ediciones es la «alternancia de <s>/<z> y <ç>/<z> o la separación de palabras, cambios de acentuación y usos de los acentos grave o agudo», como podemos ver en los ejemplos siguientes (Núñez, 2008, 217):

- II. 1626, 1646 – *yerua buena aquatica*
1722A – *yervabuena aquatica*
1749 – *yerbabuena aquatica*

En algunas ocasiones, como ya hemos comentado antes, las ediciones posteriores realizan «correcciones o sustituciones léxicas» sobre la edición original. Por ejemplo, las ediciones de 1626 y 1646 presentan el término *arbre blanch*, sin embargo, en alguna de las ediciones contrahechas de 1722 aparece el término como *alba blanch*. Otro ejemplo es la palabra *vllastre*, en español acebuche, que lo encontramos en las ediciones de 1626, 1646 y 1703, y que, en las ediciones posteriores de 1722, tanto la original como las contrahechas, lo encontramos como *oliver bort*. Es por esto, que podemos encontrar errores en ediciones tardías cuando en la edición de 1626 ya se habían subsanado. Es el caso del término *faffran*, por *saffrán*, azafrán en español. Este término ya se había corregido en el manuscrito de 1626, pero podemos observar que esta errata aparece en ediciones tardías como las de 1762, 1770, y 1722D, cuando en la edición original de 1722 se había corregido (Núñez, 2008: 217-218).

Como sabemos, estas características léxicas son las que hacen únicas estas ediciones. Como es lógico, la edición de 1646 se basa en la primera impresión en español de la obra, el manuscrito de 1626, sin embargo, añade más erratas a las que ya tenía la original. La edición de 1703 si moderniza el uso de <j> en comparación con el antiguo uso de la <x>, sin embargo, hay algunas ediciones posteriores que presentan este error en su grafía, a continuación, unos ejemplos (Núñez, 2008: 219):

- III. 1626, 1646 – *axenxios*
1703 – *ajenzo*
1722A, 1722D, 1770 – *agenxo*
1762 – *agenjo*
- IV. 1703 – *ajedrea*
1722A – *axedrea*
1762, 1770 – *agedrea*

A pesar de que esta edición presente la modernización de uso en algunos campos como el que hemos mencionado anteriormente, el de la <j> y la <x>, en otros campos no han cambiado el uso, como podemos observar con las grafías <z> y <c> (*azelgas*, *altramuzes*, *acebuche*, *azeyte*) (Núñez, 2008: 219).

En todas las ediciones es cierto que el vocabulario en italiano y portugués no hay tantos cambios, esto puede ser porque no se conocían tanto esas lenguas por lo que puede que aquellos que realizaron la impresión de las nuevas ediciones, no tuviesen el conocimiento en estas lenguas como para poder subsanar las erratas ortográficas o el uso de un léxico más moderno (Núñez, 2008: 221-222).

7.2. Contenido del libro en el que se basa este trabajo

Para este trabajo nos hemos basado en la edición de libro de 1749 impresa en Barcelona por Pedro Escuder. Esta versión de la obra de 1617 está compuesta por 5 libros: los dos primeros están divididos en 12 capítulos cada uno, mientras que el tercero cuenta con 14 capítulos, el cuarto con 17 capítulos y el quinto con 11. Además, dentro de la obra nos encontramos con un vocabulario en seis lenguas (catalán, castellano, latín, portugués, italiano y francés) con “los nombres de los árboles, yervas, frutas, y otras cosas contenidas en el presente *Libro de los Secretos de Agricultura*” (Agustín, 1749: 479). Cabe mencionar también, que el libro presenta una tabla de capítulos donde se hace un resumen de lo que se va a hablar en cada uno de los capítulos de la obra, así como un índice con las cosas más importantes de las que se hablan.

7.2.1. Libro I

Como ya hemos comentado antes, este libro está dividido en 12 capítulos, cada uno de ellos hablando de diferentes temas. En el primer capítulo de este libro, Miguel Agustín nos habla de lo que deben hacer los padres de familia de la Casa de Campo, así como los conocimientos que debe poseer el padre de familia sobre agricultura. En el segundo capítulo habla del papel que debe jugar la mujer en la Casa y como la señora de la casa debe asegurarse de que se cumplan las obligaciones. En el tercer capítulo Agustín habla de los huertos, de cuáles son las mejores tierras para plantarlos, cómo debes cercarlos y regarlos y a que distancia deberían estar un canal del otro. En el cuarto capítulo habla de las semillas. Los capítulos 5, 6, 7, 8 y 9 habla de las hierbas que se pueden comer, frutas, verduras, hierbas olorosas, hierbas medicinales y todo tipo de plantas. En el capítulo 10 se centra en la planta del tabaco o Nicociana. En el capítulo 11 se exhiben los secretos de las plantas, sobre todo la que tiene flores y de cómo hay que plantarlas para que salgan de una determinada forma, de cómo conservarlas y de que remedios se pueden hacer con ellas. En el último capítulo habla de cómo conservar las hierbas que hemos mencionado antes, la diferencia entre conserva y confitura, etc.

7.2.2. Libro II

Este libro, al igual que el anterior está dividido en doce capítulos. En el primer y segundo capítulos, Miguel Agustín nos habla de cómo se deben plantar y recoger los frutos de los árboles para conseguir el mayor provecho de ellos. En el tercer capítulo explica cada una de las enfermedades que pueden sufrir los árboles y cuál es la mejor forma de evitar estas enfermedades. En el cuarto capítulo, Agustín nos enseña a confitar estas frutas que hemos recolectado previamente de los árboles. En los capítulos quinto y sexto nos explica cómo se deben plantar y trasplantar estos árboles y cuál sería la distancia adecuada entre ellos. En el séptimo capítulo, Agustín comenta qué se debe hacer para que los animales no destrocen el huerto o los árboles. Para terminar con el cultivo de los árboles, en el capítulo ocho nos habla de cómo se deben plantar y

trasplantar los árboles que se encuentran en el bosque para que crezcan más sanos y fuertes. En el capítulo nueve habla de cómo se debe labrar las tierras dedicadas al trigo y las legumbres y de cómo se debe sembrar estas tierras. El capítulo diez, siguiendo la temática del capítulo anterior, explica las características y beneficios de diferentes cereales como la cebada o el centeno y las legumbres. En el capítulo once, Agustín nos explica cómo debemos sembrar los prados, mayor sustento de los animales, para poder sacar el mayor provecho posible. Y, por último, en el capítulo 12 nos explica cómo debemos hacer pan, qué tipos de pan se pueden hacer con los diferentes cereales, etc.

7.2.3. Libro III

Este libro está dividido en catorce capítulos de los cuales, los cuatro primeros están dedicados exclusivamente al vino. En estos capítulos, Miguel Agustín habla sobre las viñas, las tierras que se utilizan para estas, así como de la elaboración del vino y de los diferentes tipos de uva y de vino que se hace con ellas. También explica la necesidad de la elaboración del vino. Sin embargo, profundizaremos en estos capítulos más adelante mientras estudiamos el uso del vocabulario vitivinícola. Pasamos a explicar los siguientes capítulos del libro y explicar de que tratan.

Los capítulos 5, 6 y 7 se dedican a hablar exclusivamente del aceite, de cómo se hace y qué técnicas existen y qué tipos de aceite existen, ya que no cuenta solo el de oliva, también existen otros tipos de aceite como el de nueces, almendras, etc. y los beneficios que presentan para la salud del ser humano. Los siguientes capítulos, desde el 8 hasta el 14, Miguel Agustín habla de cómo se deben destilar los líquidos, qué técnicas existen para hacerlos, cómo se deben preparar las materias para hacer dicha destilación, etc. También comenta qué tipo de aguas destiladas existen, qué características presentan y qué beneficios poseen.

7.2.4. Libro IV

El cuarto libro de la obra está dividido en diecisiete capítulos. Los dos primeros capítulos nos explican dónde debería situarse la casa de campo, cómo debería ser y qué campos y huertos debería tener a su alrededor. También nos habla de dónde se debería situar la fábrica para trabajar y de qué tipo de chimeneas deberían utilizarse para que el humo suba hacia arriba y de cómo encontrar pozos para sacar el agua. Todos los demás capítulos hablan de la crianza de animales domésticos ya sean aves o animales terrestres, y de las enfermedades que estos puedan llegar a sufrir. También habla de insectos, como abejas o gusanos de seda en los últimos capítulos del libro, de las características que presentan este tipo de insectos y las enfermedades que pueden contraer este tipo de animales.

7.2.5. Libro V

Este quinto y último libro cuenta con once capítulos hablando de la caza. En el primer capítulo explica cómo debes criar y adiestrar a los perros de la casa de campo

para que sean buenos cazadores. Los siguientes capítulos, desde el segundo hasta el noveno, nos habla de cómo debemos cazar los distintos tipos de animales, ya sean aves o animales terrestres, como el ciervo, la liebre, el lobo, las aves rapaces, etc. El capítulo número diez, habla de cómo se deben cazar los animalitos que invaden la casa de campo, ya que de esto se deben encargar la mujer y las hijas de la casa de campo, para que estos animales no destrocen nada dentro de la casa. El último de los capítulos nos explica cómo se deben pescar los peces para luego poder cocinarlo y comérselos en la casa de campo.

Esta edición, como ya comentábamos anteriormente, contamos con un vocabulario en 6 lenguas que nos dan términos básicos sobre botánica que han trascendido a lo largo de los siglos y se siguen utilizando en la actualidad. Tras este vocabulario nos encontramos con una rueda tipo calendario para saber qué años van a ser abundantes, cuáles escasos, qué años van a ser fértiles, etc.

8. Aproximación al vocabulario vitivinícola del libro

En este apartado nos vamos a centrar en el vocabulario sobre la vid y el vino que aparecen mencionados en el libro. Lo bueno de este libro, como ya hemos mencionado en este trabajo, es el vocabulario en seis lenguas que recoge Miguel Agustín. Se trata de un vocabulario muy completo sobre los nombres de plantas, hierbas, árboles, frutas, etc. y como se llaman en las otras cinco lenguas, que, a parte del castellano, son las siguientes: catalán, latín, francés, portugués e italiano. Como podemos observar, todas las lenguas del vocabulario son vernáculos, que derivan del latín. Estas lenguas supusieron un gran avance en el desarrollo del conocimiento especializado, y en concreto en el campo científico-técnico, sobre todo, el francés ya que era la lengua vehicular de la época. Esto hizo que muchos de los descubrimientos de aquella época se llevaran a cabo en Francia, o se escribiesen en francés, por lo que más tarde eran necesarias traducciones a otras lenguas. El vocabulario recogido por Miguel Agustín es de gran importancia ya que nos expone una serie de términos botánicos y sus equivalentes en otras lenguas dónde podemos observar las características comunes que presentan. Dentro de este vocabulario, también menciona algunos nombres relativos al vino, que recogemos a continuación, manteniendo la grafía que tienen estas palabras en la obra (Miguel Agustín, 1749: 486-495):

Castellano	Catalán	Latín	Portugués	Italiano	Francés
Hezes de vino	Ros de bota	Fex	Sarro	Feccia	
Vid	Serment	Vitis vinifera	Vide	Vite	Vigne
Ubas	Raims	Uba	Ubas	Ube	Roljins

Como podemos observar por la tabla, en el vocabulario oficial de la obra no encontramos una gran cantidad de términos referentes al cultivo de la vid y la elaboración del vino, sin embargo, dentro de la obra nos encontramos con cuatro

capítulos enteros dedicados exclusivamente a esta temática. Además, dentro de los tres primeros libros se menciona bastante esta bebida, ya sea para saber más sobre ella, para remedios, para la cura de enfermedades, etc. Los capítulos mencionados que hablan sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino se encuentran en el libro III de la obra, corresponden a los capítulos 1, 2, 3 y 4. El primero de ellos habla sobre cómo se deben plantar las viñas, ya que son necesarias porque dan bastante dinero para la casa de campo, sin embargo, los dos primeros años no va a dar sustento, pero se recompensa en los siguientes años. Agustín también comenta qué tierras son mejores para plantar viñas y en qué regiones, qué tipo de vino te va a salir dependiendo si plantas una viña vieja o joven y dependiendo del tipo de uva que te vaya a dar, o cómo debes sembrar estas viñas, cuándo debes podarlas, vendimiarlas, cuándo se debería hacer la segunda poda, etc. En el segundo capítulo, Miguel Agustín nos explica cómo hacer injertos en las viñas para que las uvas salgan de una determinada manera y cómo prevenir a las viñas de las enfermedades, cómo prevenir que los animales dañen las uvas, que los cambios de temperatura no tengas un impacto muy fuerte sobre las vides, etc. En el tercer capítulo se habla de cómo se deben recoger las uvas, el modo de hacer el vino, dónde se conserva mejor el vino, cómo hacer los diferentes tipos de vino, cómo saber si el vino tiene alguna enfermedad, si está demasiado agrio, cómo hacerlo dulce, tinto, etc. También nos explica brevemente para que usar los vinos, además de para beberse los, ya que también pueden curar ciertas enfermedades, o remedios. En el cuarto capítulo nos habla de cómo surgió el vino, y en qué época, las facultades que este posee y las necesidades y las diferencias de los tipos de vino que existen. En las últimas páginas de este capítulo, también comenta un poco sobre la elaboración del pan.

Como ya hemos comentado antes, hay gran cantidad de términos dentro de esta obra que no aparecen en el vocabulario oficial, por lo que a continuación vamos a ir estudiando detenidamente la obra, centrándonos en las partes en las que el autor menciona este campo, para realizar una tabla con todos los términos vitivinícolas que hayamos encontrado entre sus páginas. A continuación, presentamos dicha tabla con alguno de los ejemplos que hemos encontrado de cada término con la grafía con la que aparecen en la obra, tras la tabla pasaremos a explicar las particularidades que hemos encontrado de algunos de los términos encontrados.

8.1. Tabla del vocabulario sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino encontrado en la obra

TÉRMINO	EJEMPLO
Bodega	«La bodega debe eftar puefta a la parte del Septemtrion, feparada de toda fuerte de mal olor, ni de ningún genero de eftiercol» (Agustin, 1749: 204)

Cepa	«Las viñas que eftuvieren en tierra fértil, las podareis en el menguante, y darán ubas, y frutificarán mas que aquellas que fueron podadas en Luna creciente, por lo que les humedece, y engorda, que es caufa de mucha abundancia de pampanos, y hojase y el podar en Luna menguante, caufa que la cepa, y vid, se reprime de aquella demafiada gallarida, y dà el fruto con abundancia» (Agustín, 1749: 10)
Cofecha	«Para conocer fi avrá buena cofecha de vino, y fi ha de fer bueno, ò al contrario, tomareys un grano de las ubas en particular...» (Agustín, 1749: 201)
Cuba	«La manzana puesta en una cuba llena de vino, dà demostracion fi ay agua, porque fi la manzana fe baxa al hondo, es feñal, que en el vino ay agua; y fi la manzana và encima del vino, enfeña fer aquel vino puro, y fin agua» (Agustín, 1749: 117)
Flema	«lo que queda del vino despues de la destilacion eve der llamado flema, como aquello tambien que es lo primero que fe jaca de la destilación del vinagre» (Agustín, 1749: 264)
Hezes de vino	«Hareis las granadas dulces, fi cavais fus raíces, y en fu lugar pones eftiercol de puerco, y regarlo con dichos meados, ò con hezes de vino» (Agustín, 1749: 111)
Lloro de la vid	«El tiempo bueno para ingerir, ha de fer en la Primavera quando los hielos han paffado, en el qual tiempo fe podan las viñas, y empiezan à llorar» (Agustín, 1749: 198)
Majuelos	«Los que querrán plantar viñas, que algunos llaman majuelos, todo el tiempo que eftàn en juventud, despues que fo viejas llaman viñas» (Agustín, 1749: 195)
Mofto	«Para hacer falja de moftaza... despues de abada, y eprimida de la agua con las manos, la pondreis en un mortero, y la picareis con

	vinagre fortísimo, después la colareis, la paffareis, y la de templareis con vino dulce, o lo mejor con mosto en el tiempo de las vendimias; y esto del mosto se conserva todo el año, puesta en vasos de tierra envidriados» (Agustín, 1749: 103)
Mugrones	«y en los mugrones quando se hazen es bueno poner montones de estiercol de bueyes, o bacas, y no de caballeriza» (Agustín, 1749: 197)
Ojo o boton	«El segundo año, o el tercero cortareis dichos jarmientos, dexando un ojo o botón, encima de la tierra...» (Agustín, 1749: 196)
Ollejo	«... y otras de las reliquias de las ubas, después de sacado el vino, que se llama ollejo, de los blancos a los jarmientos negros, y de lo de las ubas negras a los jarmientos blancos» (Agustín, 1749: 194)
Pampano	«Las viñas que estuvieren en tierra fértil, las podareis en el menguante, y darán ubas, y frutificarán mas que aquellas que fueren podadas en Luna creciente, por lo que les humedece, y engorda, que es causa de mucha abundancia de pampanos, y hojase y el podar en Luna menguante, causa que la cepa, y vid, se reprime de aquella demafiada gallarida, y dà el fruto con abundancia» (Agustín, 1749: 10)
Parral	«Como se dirà adelante: desta manera se puede ingerir la vid encima de otra en el parral, que fuere de ruin planta, de otra de buena del mismo parral, y en la viña lo propio, lo qual se hace desta manera» (Agustín, 1749: 151)
Pimpollos	«En el principio de Mayo se debe ir a las viñas a quiar los pimpollos de las vides» (Agustín, 1749: 197)
Pipa de vino	«El rabano puesto en la pipa del vino, que sabe, le quita todo el gusto malo» (Agutín, 1749: 69)

Podar	«Si podareis los parrales quando la Luna fuere en lleno, y eſtuyere en el ſigno de tauro, ò Eſcorpion, ò en Sagitario, ni los ratones, ni las abijpas, ni otros animalejos haràn daño a las ubas» (Agustín, 1749: 16)
Pua de injerto	«Quien querrà ingerir las ides malas, y eſterles de las viñas... y ſi acaſo fuere neceſſario que ſe hayan de ingerir arriba, por la poca ſubſtancia de el tronco, le plantareys en el lado un palo con el qual le atareys la pua del injerto» (Agustín, 1749: 198)
Raſpa o Pezón	«... ſeprandoſe de la pulpa, exprimiéndolas, ò tambien ſi deſpues de aver quitado un grano, ò dos de la raſpa, ò pezón de la uba...» (Agustín, 1749: 203)
ſarmientos	«Advertireys, empero, que de una varilla del ſarmiento no ſe pueden ſacar mas de dos» (Agustín, 1749: 198)
ſopa de vino	«Par reformar los lugares dañofos de vueſtros parados, los ſembrareis en la Primavera, de la ſimiente del tribulo, que à ſu flor en algunas partes le llamas ſopa de vino, por causa del color» (Agustín, 1749: 184)
Tina/tinaja	«toda via yo tengo por muy conveniente, que todo eſte tiempo las tinas, ò tinajas eſten cubiertas con algo, porque aquel vapor que ſaca, no vaya exhalando la virtud» Agustín, 1749: 204)
Traſſegar	«En Noviembre traſſegaràn el vino... Limpiaràn las ſauces, para atar en ellos los parrales, ò ſarmientos» (Agustín, 1749: 13)
Uba	«Daraos el cerezo ubas, ſi le ingeris un ſarmiento negro, y os dará ubas en la Primavera» (Agustín, 1749: 113)
Vendimia	«Hará quitar las hojas à las viñas tardías, para que el calor del Sol entre mejor en ellas... Trata de aderezar las cubas, y otros vaſos que

	hubiere menester para la vendimia» (Agustín, 1749: 13)
Vendimiar	«Vendimiareis las ubas de las viñas, en el menguante de la Luna, porque los vinos sean mejores, y se conservan mas largo tiempo, que de otra manera peligrarán de conservarse, quando mucho hasta el tiempo de podar las viñas, que es por todo Marzo» (Agustín, 1749: 10)
Vid	«Mas adelante el cerezo, se quiere ingerir con el durazno, y con el aveto, y el durazno, y el aveto con el cerezo, y el membrillo, y la vid, con el olivo, y produce dicho ingerto aceitunas, las cuales participan de dos naturalezas (como es) de aceituna, y de membrillo» (Agustín, 1749: 134)
Vinagre	«Destemplareis en un plato, o escudilla con vino, o con vinagre, u otro licor, y tendréis falta de mostaza de repente» (Agustín, 1749: 104)
Vinaza	«Otros las ponen entre la vinaza, que procede de las ubas, despues de sacado el vino, que la una no toque a la otra» (Agustín, 1749: 119)
Vino	«Dice Plinio, que para defender de las aves la simientes... tomando un poco de trigo, o cebada cocida con vino, que sea bien cocida, y despues sea sembrada por el contorno del campo, o huerto, las aves que comieren della, se podrán tomar con las manos, por quedar borrachas o muertas» (Agustín, 1749: 60)
Vino aloque	«Todo el año se pueden sembrar rábanos... Si queréis sean dulces, pondréis su simiente en remojo con clarea, o vino aloque, hecho de vino, y miel, o con zumo de passas, o con agua de azúcar, haciéndola enjugar, despues de sembrarla» (Agustín, 1749: 68)

Vino añejo	«Si el peral hiziere algùn tanto la fruta ajpera, conviene defcalzarle las raíces, y quince días continuos regarlas con las heces de buen vino añejo» (Agustín, 1749: 119)
Vino bastardo	«Ò con vino bastardo, que fe hace de ubas pajjas, ò con vino cocido» (Agustín, 1749: 119)
Vino blanco	«El remedio jobrescrito es muy bueno para hacer venir los derechos, ò cama à las mujeres quando han parido: Sobre todo ferà bueno darles con vino blanco, ò vino à la que de aquellos polvos con los Plateros juelda el oro» (Agustín, 1749: 42)
Vino clarete	«Hareis vino clarete tomando canela dos onzas, gengibre, galange, una onza de cada coja, miel libra y media, azúcar dos libras, vino blanco, quatro azumbres, ò cantaros picareislo todo en polvos...» (Agustín, 1749: 214)
Vino conferva	«Si queréis conocer, y hacer experiencia ji el vino ferà de conferva ò al contrario, tomareys harina de ordio una libra, y la pondreys con medio cantaro, ò azumbre del vino» (Agustín, 1749: 207)
Vino de manzanas	«... y afsi en las partes donde ella no fe haze, ufan de vino de manzanas, y de cevada, y de otras cojas para beber...» (Agustín, 1749: 192)
Vino de pie	«De las ubas negras fe haze un vino muy claro, que fe llama vino de pie» (Agustín, 1749: 205)
Vino dulce	«Otros lo ponen con vino dulce, puefto en vajos» (Agustín, 1749: 119)
Vino ipocràs	«La mujer que anda de parto, y no puede parir, darle han à beber zumo de peregil con vinagre, ò vino blanco, ò vino ipocras; y quando eftuviere mas apretada de fus dolores, denle fopa en vino ipocras» (Agustín, 1749: 42)
Vino Malvafia	«Hareis vino malvafia, galange muy bueno, clavo, jengibre, flores de nuezes mojcadas, de cada coja una dragma, y lo picareis todo grofferamente...» (Agustín: 1749, 213)

Vino moscatel	«... como de uvas moscateles hareys el vino moscatel, de las uvas de las vides Castellanas hareys el vino Castellano, y el vino malvaña de las vides malvañas» (Agustín, 1749: 195)
Vino tinto	«Las violetas blancas se plantan en la Primavera... Sus hojas secas hechas polvos, y tomadas por la boca, la cantidad de media cucharada, bebidas con vino tinto, tienen grande virtud de reprimir la tripa, que sale fuera, y para purgar las heridas, aplicadas por de fuera» (Agustín, 1749: 96)
Viña	«Hará quitar las hojas a las viñas tardías, para que el calor del Sol entre mejor en ellas... Trata de aderezar las cubas, y otros vasos que hubiere menester para la vendimia» (Agustín, 1749: 13)
Vinador	«La mayor parte de los vinadores no la estiman en nada, y así no piensan en que tierra conviene plantarla» (Agustín, 1749: 192)

8.2. Particularidades de los términos encontrados

En total hemos encontrado 45 términos pertenecientes al campo del cultivo de la vid y la elaboración del vino. Observamos, sorprendidos, que ya en el siglo XVII existían términos especializados en este campo como pueden ser las palabras *flema*, *hollejo*, *pámpano*, *majuelos* o *mugrones*. Apreciamos también, la cantidad de nombres diferentes que había para llamar a los vinos, ya que existían bastantes variedades de esta bebida en aquella época. Mencionamos a continuación, el *vino blanco*, muy utilizado en aquella época no solo como bebida alcohólica sino también como ingrediente fundamental de algunos remedios para curar enfermedades.

- «Si la piedra estuviere en la vegiga, será bueno hacer zumo de lima, con **vino blanco**...» (Agustín, 1749: 40)
- «Tomareis para curar el cancer, miel colada, alumbre de gaza, sal, y vino blanco, todo hervido, hasta la confusión de la mitad, y colado con un paño, colareis dicha agua, y con ella lo lavareis» (Agustín, 1749: 46)

También cabe mencionar el vino tinto, el vino clarete, el vino aloque, una de las tantas variedades de los claretes, denominadas en francés *teinte*. O también he de destacar el vino hipocrás, que también ha servido como ingrediente en remedios caseros. Sobre este último hemos investigado para saber exactamente a qué tipo de

vino nos estábamos enfrentando. Este tipo de vino se refiere a una bebida compuesta por vino, miel y algunas especias que se bebía caliente. También lo podemos encontrar como *Ypocrás*, *Ipocrás* o en algunas zonas *vino clarea*, aunque el término más usado es el que aparece en la obra. Este vino también nos puede recordar al vino caliente o *Glühwein* tan famoso en los mercados navideños de Alemania.

- «El azeite de lombrizes haréis, tomando media libra de lombrizes, y lavadlas muy bien con vino blanco; dehpues las haréis cocer con dos libras de azeite, y vino tinto hafta la conjucion del vino, que es remedio fingularifimo para confortar los nervios infrigidos, y para el dolor de la eþpina» (Agustín, 1749: 238)
- «Ay otro vino clarete que se llama de tres nochces, y por otros nombres de pafto» (Agustín, 1749: 205)

En esta obra también aparecen las variedades de vino añejo, cuyas heces se utilizaban continuamente tanto para remedios como para abonos naturales para las plantas:

- «Las palmas se deben poner el huerto... recreaþe mucho con que se sus raíces sean regadas con la hez de **el vino añejo**» (Agustín, 1749: 108)

Así como, las variedades de vino dulce, vino conserva o vino moscatel, este último hecho con uvas de esta variedad. O el vino malvasía, cuyo nombre también proviene de la variedad de uva escogida, originariamente de Grecia. Presentes también las variedades de vino bastardo o vino de pie. Del vino bastardo hemos encontrado que se trata de una variedad de uva que antiguamente se encontraba en el este de Francia y actualmente la encontramos mucho en los vinos de Oporto, en Portugal. Sin embargo, del vino de pie no hemos encontrado exactamente a que se refería, y que equivalencia tendría en la actualidad. Finalmente, en nuestra búsqueda hemos encontrado que se refiere al vino joven, aquel vino sin crianza que queremos comercializar ese mismo año, ya que no se pretendemos que envejezca en barrica.

En la obra se comenta otro tipo de vino y ese es la vinaza, una especie de vino que se saca ya de lo último que queda, de los posos y las heces del vino.

Aunque es un “vino” que no viene directamente de las uvas, cabe mencionar el vino que se hace con las manzanas cuando no se pueden plantar viñas. Me resulta interesante observar que en aquella época se hacían otro tipo de vinos que no necesariamente viniesen de las uvas, sino de otros frutos como las manzanas o las cerezas, sin embargo, no tenían todavía un término específico para este tipo de vino. El vino de manzanas es lo que hoy denominamos *sidra*, tan popular en regiones españolas como Asturias.

- «**De las manzanas se hace vino**, en las partes donde no se pueden hacer viñas, por causa de ser aquellos climas tan fríos» (Agustín, 1749: 117)

Nos hemos encontrado con un vocabulario, que, al no ser expertos en el tema, hay términos que nos han resultado difíciles, como el término *majuelo*, que según un artículo que hemos encontrado en Internet y el ejemplo visto antes, define a «una viña joven o de reciente plantación» (Ezquerro, 2014: 86). Sin embargo, según el DLE, este término se refiere a una viña, sin especificar si es joven o vieja. En el libro de Miguel Ibáñez (2010: 76-77), encontramos que efectivamente, cuando se empezó a utilizar el término, solo se referiría a aquellas viñas recién plantadas, pero actualmente se utilizan como dos términos sinónimos. Asimismo, destacamos el término *mugrones*, que según la Real Academia Española se trata de un «sarmiento que, sin cortarlo de la vid, se entierra para que arraigue y produzca nueva planta». La *fema* se trata del producto que obtenemos al principio de la destilación de este líquido.

Curioso el caso del *lloro de la vid*, ya que se trata de la sabia que expulsa la vid en la primavera tras haber sido podada. En la obra aparece ya como término, sin embargo, hay un momento en el que se refiere a este fenómeno como el agua que sale de la planta. Puede ser que haya sido un recurso que utilizó el autor para poner un sinónimo del término:

- «Tomareys el **agua que je destila de la vid** ù de los sarmientos à la Primavera, despues de podada, con igual cantidad de miel, y esta agua sana los corrimientos, calenturas, y arreboles de los ojos» (Agustín, 1749: 269)
- «Porque en tiempo que los **sarmientos lloran el agua**, no caya, por encima del botón, por el daño que le podría causar los hielos, si en este tiempo vinieren.» (Agustín, 1749: 196)

El término *hollejo*, piel o también comúnmente llamado *orujo*, lo podemos definir como la capa que cubre la uva y que una vez la uva se encuentra en la bodega, se separa el hollejo de la uva y con este se hace la bebida alcohólica orujo, muy popular en España también.

En el vocabulario que hemos recogido aparece el término *pámpanos*, que se refiere a las ramas que crecen en la planta cada año. Según el DLE se trata de un «sarmiento verde, tierno y delgado, o pimpollo de la vid». Cuando estas ramas se secan y tienen una textura de madera pasan a denominarse sarmientos.

Con el siguiente termino tenemos dudas, según los ejemplos que hemos encontrado en la obra y la definición de *pimpollos* en el diccionario de la Real Academia Española, que aparece como «vástago o tallo nuevo de las plantas», podemos deducir que esta palabra hace referencia a lo que hoy llamamos yemas, los brotes que se desarrollan en los sarmientos de la vid. En este caso podríamos afirmar, basándonos en la definición que da el DLE del término *pámpano*, que estos dos últimos términos mencionados son sinónimos y nos estaríamos refiriendo a la misma parte de la planta, a los brazos de la vid cuando apenas estás creciendo.

- «Y quando va Jacando **pimpollos**, quitan los mas flacos y débiles» (Agustín, 1749: 201)

En cuanto al término *pipa del vino*, no sabemos exactamente a que se está refiriendo el autor con esta acepción. Documentándonos para este trabajo, y basándonos en la definición que nos aporta el DLE sobre la palabra pipa, en una de las acepciones encontramos que se refiere a «tonel o candiota que sirve para transportar o guardar vino u otros licores», por lo que nos referimos a las barricas o depósitos que se utilizan para introducir el vino y dejarlo reposar hasta el embotellado de esta bebida. En el ejemplo (Agustín, 1749: 69) encontrado sobre este término, habla de que los rábanos, puestos en la *pipa de vino*, se les quita el mal gusto, por lo que puede referirse a introducir dichos alimentos dentro de una barrica llena de vino.

El siguiente término que vamos a analizar presenta varias dificultades ya que no hemos encontrado ningún equivalente que nos pueda servir para saber a qué se referían con *ojo o botón* en aquella época.

- «El mejor tiempo de arar, ò cavar las viñas, es por todo el mes de Febrero, antes que el **botón** no empiece a salir» (Agustín, 1749: 196)
- «y que tengan los botones cercanos los uno de los otros, cada pua para ingerir, que tenga dos, ò tres **botones** cada pua» (Agustín, 1749: 198)

Según los ejemplos recogidos en esta obra, creemos que se deben también a las yemas o brotes que salen en los sarmientos de la vid.

En la obra aparece el termino viñador, relativo a aquella persona que se dedica al cultivo, pero sobre todo a la persona que vigila las viñas. Esta es la definición que aparece también en el diccionario de la Real Academia Española. Sin embargo, hoy en día este término no se escucha, se ha quedado obsoleto debido a la desaparición de esta profesión ya que no son necesarios viñadores que vigilen las viñas. Debido a esto, actualmente, nos estaríamos refiriendo a un viticultor, que, según la DLE, es aquella persona que se dedica al cultivo de la vid.

Por último, la *raspa o pezón*, como se menciona en la obra, hace referencia a la parte vegetal del racimo de uvas, son las ramitas pequeñas de las que salen las uvas que componen un racimo. Aunque en el libro aparezcan como dos términos sinónimos, en realidad, *pezón* se refiere a la «rama pequeña que sostiene la hoja, la inflorescencia o el fruto en las plantas» (DLE), por lo que no se están refiriendo a la misma parte de la planta. Esto quiere decir, según argumenta Miguel Ibáñez, que se trata de un error al señalar ambos términos como sinónimos Hoy en día, para la raspa tenemos términos sinónimos que la definen perfectamente, como puede ser *raspón o escobajo*.

8.3. Variación etimológica y ortográfica del vocabulario recogido

Vamos a comenzar separando el vocabulario en dos para saber cuáles de ellos estarían dentro del campo del cultivo de la vid o viticultura y cuáles en el campo de la

elaboración del vino, o viticultura. Los términos relativos al vino son los siguientes: *heces de vino, vinagre, vino tinto, vino blanco, vino, vino clarete, cuba, mosto, vino aloque, pipa de vino, vino hipocrás, vino añejo, vino dulce, vino bastardo, sopa de vino, vinaza, flema, vino moscatel, tino o tinaja, bodega, vino de pie, vino malvasía y vino conserva*. Aquellos términos que se encuentran dentro del campo de la viticultura son los siguientes: *vid, uva, viña, podar, lloro de la vid, pámpano, cepa, vendimiar, vendimia, parrales, sarmientos, trasegar, viñador, hollejo, majuelos, ojo o botón, mugrones, pimpollos, púa de injerto, cosecha y raspa o pezón*.

Si observamos aquellos términos relativos al campo vinícola, nos damos cuenta de que hay muy poca variación de términos, ya que la mayoría de los términos se refieren a los diferentes tipos de vino que existían en la época (tinto, blanco, clarete, mosto, aloque, hipocrás, vinaza, vinagre, moscatel, vino de pie, malvasía y conserva). Sin embargo, no nos encontramos prácticamente ningún término especializado para denominar al proceso que tiene lugar para llegar al producto final, el vino, excepto por flema. Encontramos otro término para determinar los desechos que se quedan en el final de los depósitos durante la fermentación del vino (heces de vino), tres términos que hacen referencia a los recipientes dónde se depositaba el vino (pipa de vino, cuba, tino/tinaja) y la palabra bodega, referente al lugar donde se hace el vino.

Por otra parte, de los términos encontrados relativos a la viticultura encontramos más variedad: desde partes de la uva (uva, hollejo), hasta las partes relativas a la vid (vid, cepa, pámpano, sarmientos, ojo o botón, pimpollos, púa de injerto, mugrones y raspa o pezón), pasando por los términos que tiene que ver con la tierra en el que se plantan las vides (viñas, majuelos, parrales), los procesos naturales que sufren estas en ciertas épocas del año (lloro de la vid) y los términos relativos a la recogida de la uva para comenzar con el proceso del vino (podar, vendimiar, vendimia, trasegar, viñador, majuelos).

La mayoría de los términos encontrados, al ser el español una de las lenguas vernáculas, provienen del latín que probablemente llegaron a nuestro país por la influencia que tenía el francés en esa época, al ser la lengua en la que se comunicaban todos los conocimientos y descubrimientos que se llevaban a cabo. Las etimologías que vamos a mencionar a continuación las hemos sacado del diccionario de la Real Academia Española. La gran parte del vocabulario provienen de la misma raíz en latín *vinum, vitis o vinea*. Dos términos en especial, según el DLE, provienen de derivaciones de dos palabras del latín vulgar *cepo* y *pecciolus* (cepa, pezón). Pocos términos hemos encontrado que no provengan de la lengua madre, pero si podemos afirmar que *parral* es un término que probablemente provenga del gótico, los términos *botón* y *raspa* llegan a nuestro vocabulario a través del germano y la palabra *majuelo* no tiene una etimología concreta para poder saber exactamente de donde proviene.

Si buscamos entre los nombres que acompañan a los diferentes tipos de vino, observamos que hay gran variedad de procedencias etimológicas. Por ejemplo, el vino aloque, sorprende la procedencia de esta palabra, ya que proviene del árabe clásico *halūqī*. Esto se debe al largo periodo que pasaron los árabes en la península, es por eso por lo que hoy en día tenemos una lengua castellana tan separada de las demás lenguas vernáculas, por la gran cantidad de influencias que hemos ido adquiriendo a lo largo de los siglos. Del germano o alto alemán antiguo *blank* también procede la palabra blanco, que da nombre al vino blanco. Los siguientes tipos de vino, podríamos decir que llegan también del latín ya que los vinos clarete, hipocrás y bastardo proceden del francés antiguo. El vino tipo moscatel proviene también de otra lengua vernácula, en este caso del término en catalán *moscatell*.

LATÍN	FRANCÉS	ÁRABE	GERMANO	GÓTICO	CATALÁN
Hez	Clarete	Aloque	Botón	Parral	Moscatel
vino	Hipocrás		Raspa		
vid	Bastardo		Blanco		
uva					
Vinagre					
Viña					
Podar					
Pámpano					
Vendimiar					
Vendimia					
Cuba					
Trasegar					
Mosto					
Pipa					
Vinaza					
Viñador					
Ojo					
Hollejo					
Pimpollos					
Cosecha					
Pezón					
Cepa					
Tinaja					
Bodega					
Conserva					

Como podemos observar por la tabla, el vocabulario en español sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino tiene diversas procedencias. Esta riqueza léxica se

debe a la confluencia de culturas que ha tenido España a lo largo de la historia y que hace que hayan tenido gran influencia también en el vocabulario, tanto general como especializado.

Antes de pasar al análisis del vocabulario ortográfico, vamos a mencionar rápidamente aquellas palabras que desde la invención de la obra han quedado en desuso, y aquella que hayan cambiado su significado. Comenzamos con los términos referentes a los brotes que salen de los sarmientos, ojo y botón. Estos términos se han quedado obsoletos y han sido sustituidos por el término yema, o brote como hemos descrito antes. El pezón de la uva creemos que antes tenía el mismo significado que raspa, sin embargo, parece que actualmente ha pasado a dar nombre a otra parte de la vid, por lo que nos quedaríamos con pezón, por un lado, y el término raspón por otro, más utilizado y adecuado en la actualidad. El término que se utilizaba antiguamente para denominar a la persona que guardaba las viñas, también llamado viñador, se considera un arcaísmo ya que esta profesión ha dejado de existir, debido a que no se requiere a una persona para vigilar las viñas, hoy solo existe el término viticultor, para referirse a aquella persona que se encarga de cultivar las viñas. Por último, la expresión *vino de pie*, ha dejado de utilizarse completamente, es otro arcaísmo, hoy en día lo conocemos como *vino joven*.

También cabe mencionar el cambio ortográfico que han sufrido ciertas palabras de este vocabulario a lo largo de los siglos. Por ejemplo, observamos el cambio lógico de la y la <v> en algunas palabras como es el caso del término *uba*, que hoy en día escribimos *uva*. Muy significativo es el cambio de <f> a la actual <s> que usamos, observamos este cambio en bastantes palabras del vocabulario como *farmientos* por *sarmientos*, *traffegar* por *trasegar*, *mofto* por *mosto*, *vino bastardo* por *vino bastardo*, *vino moſcatel* por *vino moscatel*, *cofecha* por *cosecha*, *vino conferva* por *vino conserva*, *rafpa* por *raspa*, *fopa de vino* por *sopa de vino*. También significativo el cambio de <g> a <j>, como es el caso del término *pua de ingerto*, actualmente escrito como *púa de injerto*. En este último ejemplo también podemos observar la ausencia de tildes en algunas palabras que, más tarde, sí llevarán. Otro ejemplo es *pampano*, que actualmente lleva tilde (*pámpano*).

Destaca la aparición de <h> al principio de palabra, en término en los que anteriormente no existían. Es el caso de *ollejo*, que actualmente lo escribimos como *hollejo*, o del término *vino hipocrás*, que en esta versión lo hemos visto de varias formas diferentes: *ipocras*, *pocràs* e *hipocràs*:

- «La mujer que anda de parto, y no puede parir, darle han à beber zumo de peregil con vinagre, ò vino blanco, ò vino ipocras; y quando eſtuyere mas apretada de ſus dolores, denle fopa en **vino ipocras**» (Agustín, 1749: 42)
- «**Vino pocràs** haréis, tomando canela fina ſeis dragmas, de jengibre media onza, de nuezes mozcadas dos dragma, de cardomomio un eſcrupulo, de vino bueno ocho

libras, azúcar blanco lo que fuere necesario, polvorizado todo lo mezclareis, y lo colareis, como se acostumbra, y lo aclarareis con leche de almendras dulces» (Agustín, 1749: 213)

- «Hareis **vino hipocràs** muy bueno para las calenturas quartanas, tercianas, y quotidianas, y para la preparación, y hacer digerir los humores, y sacalos fuera» (Agustín, 1749: 213)

Llama la atención las diferentes maneras de escribir que se pueden llegar a encontrar en una misma versión. Esto puede deberse a que el impresor de la obra en aquel momento se basara en varias versiones anteriores que presentaban diferentes grafías. Lo que podemos observar de los términos es el cambio del acento grave por el agudo.

Otro cambio de grafía es el de la <z> y <c> que podemos observar en el término *hezes de vino*. Sin embargo, se indagamos más en la obra descubrimos que este término aparece de diferentes maneras escrito, sin la <h> inicial, con <z> o con <c>:

- «Si queréis que la azuzena blanca sea de color purpureo, tomareis diez cabezas juntas, y las colgareis al humo, y después las tomareis quando sea tiempo de plantarlas, y las pondreis con **ezes de vino tinto**» (Agustín, 1749: 97)
- «Quando a los cerezos, y guindos... si padeciere daño de las hormigas, tomareis zumo de verdologas, mezclado con vinagre, o tomareis **heces de vino**, y untareis con ellas todo el tronco» (Agustín, 1749: 112)
- «Estos arboles, duraznos, malacotones, albericoques... de Verano quieren el riego a la tarde, con agua fresquita, y algunas veces será bueno mezclarle de las **hezes del vino**, mayormente quando empiezan a enfermar» (Agustín, 1749: 115)

Además, este término, al leerlo da la sensación de que se ha quedado obsoleto ya que se refiere a las sustancias sólidas que se quedan en el fondo de un depósito o barrica al realizar un trasiego. Para estas sustancias, actualmente tenemos otros términos que pueden encajar mejor, como fangos, lías, concho o madres.

Por último, también sorprende el cambio de grafía en el término *vendimia*, que aparece con en una de las páginas del libro. Dado que es el único momento en el que vemos esta grafía, y sabiendo que vendimia viene de la familia de la vid y el vino, y siempre aparecen dichos términos con <v>, puede que nos encontremos ante una de las erratas que posee esta edición:

- «Hará quitar las hojas a las viñas tardías, para que el calor del Sol entre mejor en ellas... Trata de aderezar las cubas, y otros vasos que hubiere menester para la **vendimia**» (Agustín, 1749: 13)
- «Empero las lluvias que vinieren en el tiempo de las **bendimias**, denotarán que el vino será, no tan solamente flaco, pero aun de poca substancia, y que hará muchas hezes» (Agustín, 1749: 201)

9. Conclusiones

Tras la realización de este trabajo cabe destacar la gran importancia de la traducción, no solo hoy en día, sino también en siglos pasados, como el siglo XVII, fecha en la que se realizó esta obra. Si no llega a ser por los trabajos que realizaron y siguen realizando los traductores, hoy en día no tendríamos los avances de los que disfrutamos en nuestra rutina diaria. Seríamos una sociedad poco avanzada que tendría que esperar a que su propia cultura descubriese algo que en otro país ya había sido descubierto. Pero es gracias a estas traducciones que hoy en día podemos disfrutar de todos estos avances, vengan de la cultura que vengan.

Antes de explicar las conclusiones a las que hemos llegado tras el análisis del vocabulario sobre el cultivo de la vid y el vino, prestamos extrema atención a las ediciones y reediciones que se realizaron de esta obra a lo largo de los siglos. Esta inmersión en las ediciones nos ha ayudado a entender algunos cambios que han sufrido estos términos.

Observamos varias cosas al sacar el vocabulario sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino de la obra en la que se basa este trabajo, el Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril de Miguel Agustín, escrita en 1617 originalmente en catalán, aunque viene de una obra francesa.

La primera de ellas, la cantidad de voces que existían ya en aquella época para referirse a este campo concreto de la agricultura. Aunque como hemos demostrado en el trabajo, haciendo una distinción entre el vocabulario referente al cultivo de la vid y el que se centra en la elaboración del vino, observamos más variedad en el campo de la vid, ya que encontramos términos para referirse tanto a las partes de la uva, como a las partes de la vid, la viña y el laboreo de estas. Mientras que en el campo vinícola observamos gran variedad en los términos que hacen referencia a los tipos de vino, pero no contemplamos un vocabulario demasiado amplio en la elaboración de este.

La segunda observación que realizamos es la etimología de estas palabras. Nos encontramos con gran cantidad de términos procedentes del latín o de lenguas vernáculas como el francés, que al final, también procede del latín. Esto se debe a la gran cantidad de escritos sobre nuevos descubrimientos que se estaban realizando en aquella época y provenían de Francia. Sin embargo, podemos afirmar que el vocabulario recogido en esta obra no solo tiene etimología procedente de lenguas vernáculas, también encontramos palabras provenientes del gótico, catalán, germano y árabe. Esto se da gracias a la gran cantidad de culturas que se han ido mezclando a lo largo de la historia de nuestro país. Es gracias a las diferentes culturas que se asentaron en la península que hoy tenemos un vocabulario tan rico, no solamente en el ámbito especializado, sino también en el vocabulario ordinario que utilizamos cada día.

Podemos afirmar también, que el vocabulario recogido en esta obra presenta muchos términos que se siguen utilizando hoy en día, ya que muchas de las acepciones que hoy podemos encontrar en diccionarios sobre el vino aparecen estas palabras. Hay muy pocos términos que ya no se utilizan actualmente, ya sea porque han quedado desfasado y han sido sustituidos por otros más modernos o porque han cambiado su definición y hoy en día no tienen en mismo significado que el que tenían cuando esta obra, y otras muchas de su naturaleza fueron escritas.

Por el último, el cambio de grafía. Nos encontramos ante un grupo de palabras que poco tienen que ver a cómo las escribimos hoy en día. Estos términos han experimentado grandes cambios en su grafía gracias a la modernización de estas, ya que estas grafías se han ido actualizando, llegando a lo que conocemos en la actualidad. Observamos cambios de grafías, grafías que se han quedado anticuadas y ya no se utilizan en los libros que podemos consultar hoy en día, adición de letras a ciertas palabras o cambios de acentos, ya que el acento grave ha dejado de existir en el vocabulario español.

Con este trabajo hemos intentado hacer una aproximación al vocabulario sobre el ámbito vitivinícola de la obra antes mencionada para descubrir las peculiaridades y los cambios que han podido sufrir a lo largo de los siglos desde que esta fue escrita y llegar a ciertas conclusiones sobre los cambios que han sufrido y porqué ha sido así.

10. Bibliografía

- Adrada, K. d. (8 de Junio de 2017). *¿Cómo injertar en plantas y cepas de vid?* Obtenido de Kirios de Adrada: <http://www.kiriosdeadrada.com/blog/como-injertar-en-plantas-y-cepas-de-vid/>
- Aixelá, J. F. (2015). La traducción de textos científicos y técnicos. 30-60.
- Aldana, S. (19 de Agosto de 2015). *40 términos imprescindibles sobre la viña*. Obtenido de Vinopack: <https://www.vinopack.es/40-terminos-imprescindibles-sobre-la-vina>
- Aurora, B. L. (s.f.). *Como se realiza un injerto en cuña*. Obtenido de Bodegas La Aurora: <http://www.bodegaslaaurora.com/blog/Posts/show/como-se-realiza-un-injerto-en-cuna-395>
- Bodegas Montecillo. (2017). *Diccionario del vino*. Obtenido de Bodegas Montecillo: <https://www.bodegasmontecillo.com/diccionario-del-vino/>
- Byrne, J. (2012). Introduction. En J. Byrne, *Scientific and Technical Translation Explained* (págs. 1-24). Manchester: St. Jerome Publishing.
- Club de cava. Glosario terminológico del vino: <https://www.clubdelcava.com/elcava/terminologia.html>
- Diccionario de la Real Academia Española. (2019). Obtenido de la Real Academia Española: <https://dle.rae.es/index.html>
- Diccionario del vino. (2019). Obtenido de <http://www.diccionariodelvino.com/>
- Enominer. (2012). *Vocabulario del vino*. Obtenido de Enominer: <https://www.enominer.com/diccivino.html>
- Ezquerro, A. M. (2014). Majuelos y viñas en La Rioja: significados y pervivencia. *Riojanismos*, 82-90.
- GIRTraduvino. Terminología en español con equivalentes en francés, e inglés. Red conceptual en español y en francés. <http://girtraduvino.com/es/recursos/>
- Ibáñez, M. (2010). *43 palabras de la vid y el vino*. Logroño: Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.
- Ibáñez, M. (2015). *La traducción científico-técnica francés.español en el ámbito de la enología (1750-1850)*. *Cédille*, 275.
- Ibáñez, M. (2017). *La traducción vitivinícola, un caso particular de traducción especializada*(pp. 9-28). Granada: Editorial Comares, S.L.
- Ibáñez, M. (2017). *L'art de faire le vin y su traducción al español: la gestación de un primer vocabulario técnico del vino*. 9-33.
- Ibáñez, M. (2018). *El tratado de la vid de Louis Dussieux y el tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1795 conservados en La Biblioteca de San Millán*. San Millán de la Cogolla : Cilengua.

- Martínez, I. (6 de Agosto de 2015). *El ciclo de la vid*. Obtenido de La Rioja:
<https://www.lomejordelvinoderioja.com/saber-de-vino/noticias/201508/05/ciclo-20150805121304.html>
- Miguel Agustín. (1749). *Libro de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*.
Barcelona: Pedro Escuder.
- Montecillo, B. (27 de Febrero de 2018). *¿Qué son las heces del vino?* Obtenido de
<https://www.bodegasmontecillo.com/que-son-las-heces-del-vino/>
- Núñez, L. P. (2008). Ediciones e historia textual del Libro de los secretos agricultura de Miguel Agustín. 200-223.
- Ruíz, M. (2017). Historia de la traducción científico-técnico en España durante la época ilustrada. 17.
- Torres, B. (3 de Enero de 2018). *Anatomía de la vid, las partes de un todo perfecto*. Obtenido de Familia Torres: <https://www.torres.es/es/blog/variedades-y-regiones/anatomia-de-la-vid#>
- Vivanco. (2016). *Diccionario del vino* [I]: 35 términos para entender a la perfección el mundo del vino | Obtenido de Vivanco:
<https://vivancoculturadevino.es/blog/2016/08/29/diccionario-del-vino-35-terminos-entender-mundo-vino/>